

Angetroffen in Amsoldingen

# Pflanzen spielen bei ihr die Hauptrolle

Tiere schützen, Ressourcen schonen, so die Ziele von Unternehmerin Regula Balteschwiler. Sie setzt sich für umweltbewusste Gastbetriebe ein.

Murielle Buchs

Publiziert heute um 06:00 Uhr



Regula Balteschwiler aus Amsoldingen mag es grün und nachhaltig.

Foto: Murielle Buchs

«Ich habe vor, 108 Jahre alt zu werden», sagt Regula Balteschwiler bestimmt und lacht. Schliesslich liege das in ihren Genen. Heute ist sie 58-jährig. «Wenn ich mein Ziel erreiche, habe ich noch ein halbes Jahrhundert vor mir. Und das will sinnvoll genutzt sein.»

Vor drei Jahren fing die Bioanalytikerin und Softwareentwicklerin an, sich Gedanken zu machen, wie sie diese 50 Jahre verbringen will. «Ich arbeitete stets gern in meinem Beruf und doch ahnte ich, dass es mich woanders hinzieht.»

## Veganerin seit zehn Jahren

Regula Balteschwiler ist eine grosse Tier- und Naturfreundin. Zusammen mit ihrem Mann besitzt sie fünf Katzen, vier mit einem Handicap und aus dem Tierheim gerettet. Seit zehn Jahren lebt die Amsoldingerin vegan. «Auswärts zu essen und zu reisen, sind eine weitere Leidenschaft von mir. Doch ich stelle fest, dass dies als Veganerin mit Ansprüchen an die Nachhaltigkeit von Gastro- und Hotelangeboten nicht immer ganz einfach ist.»

Also beschloss Balteschwiler, als Beraterin für die Gastronomie und die Hotellerie selbst ein Angebot zu kreieren. Sie gründete ihre eigene Firma. «Heute schule ich Restaurants und Hotelbetriebe in Sachen Nachhaltigkeit und Gesundheit.»

## Ein Auge auf die Zukunft der Gastronomie

In spezifischen Workshops für die Mitarbeitenden zeigt Regula Balteschwiler auf, wie diese Ziele erreicht werden können. Auf der Speisekarte, bei der Ausstattung, bei eingesetzten Reinigungsmitteln und Hygieneartikeln. «Mehr pflanzliche statt tierische Menüs auf der Speisekarte, biologisch abbaubare Putzmittel, schonender Umgang mit den Ressourcen – so sieht die Zukunft der Gastfreundschaft aus», ist sie überzeugt.

Balteschwiler berät Betriebe in der ganzen Schweiz, tritt auch an Gastromessen auf. Erst vor kurzem leitete sie einen Workshop in einer grösseren Hotelgruppe der Region Thun. «Ein Erfolg», bilanziert sie erfreut. «Ich bekam mehrheitlich positive Rückmeldungen. Das Interesse der Mitarbeitenden und der Geschäftsleitung an nachhaltigen Methoden war da.»

Für die Amsoldingerin ist klar: «Die junge Generation verlangt ein Umdenken. Stellen sich Hotel- und Gastrounternehmen nachhaltig auf, ziehen sie damit auch die jungen Gäste – und Fachkräfte – an.» Regula Balteschwiler baut ihr Angebot laufend aus. Derzeit absolviert die umtriebige Unternehmerin das Wirtepatent.