

Wird diese E-Mail nicht korrekt angezeigt? [Im Browser anzeigen](#)

Gault&Millau

CHANNEL

NEWSLETTER

02. Februar 2025

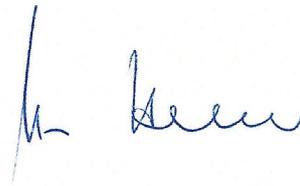


Caminada, Giovannini, Savoy: Chanoyu ist die Tee-Marke der Chefs. Eine Stäubli-Story

Unternehmer Jürg Stäubli und ich kennen uns von früher. Ich war Sportchef von Blick – und er glühender Fan des BSC Young Boys; einige Transfers im alten Wankdorf-Stadion hat er nicht nur eingefädelt, sondern auch finanziert. Auf der Redaktion nannten wir ihn respektvoll-amüsiert «Napoleon». Nach Jahrzehnten der Funkstille haben wir uns wieder mal getroffen. Auf eine Tasse Tee. Kein Zufall: Stäubli ist Besitzer der Tee-Marke Chanoyu. Es ist der Tee der Starchefs.

Jürg Stäubli ist einer der besten Gäste in den besten Restaurants der Schweiz, mit den Chefs per Du. Also gibt es Chanoyu-Tee bei Guy Savoy in Paris, bei Franck Giovannini in Crissier, bei Andreas Caminada auf Schauenstein. Einige der Köche setzen seinen Tee auch für Dessert-Kreationen ein. Chanoyu ist eine Schweizer Marke und 100 Prozent bio; die Blumen und Pflanzen für den Kräutertee werden auf einem Bauernhof im Wallis gezogen.

Stäublis Motivation? Geschäftssinn. Und Vaterliebe! Tochter Sarah hat ihn mit ihrer Begeisterung für Tee angesteckt, ist Marketingchefin und Valérie Peyre der geniale Tea-Master. Lesen Sie [hier](#) das grosse Interview über den Tee der Starchefs.



Urs Heller,
Chefredaktor GaultMillau Schweiz



Hot Ten! Zehn Restaurants mit perfekter Weinbegleitung

Fertig «Dry January»! Der Wein darf wieder fließen. GaultMillau stellt zehn ganz besondere Restaurants vor: Perfekte Weinbegleitung, Profis mit Passion als Berater.

[// ZUR LISTE](#)