

# NEWSLETTER

20.11.2020

Avenue ID: 1411  
Artikel: 6  
Folgeseiten: 8

---

## Print

 16.11.2020 SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt  
**Mutation Marti AG Moosseedorf, Moosseedorf** 01

---

## News Websites


 19.11.2020 nau.ch / Nau  
**Zollikofen BE: Auto in Mauer geprallt und mit Leitplanke kollidiert** 02

 19.11.2020 neo1.ch / neo1 - Mein Radio  
**Zollikofen: Auto in Mauer geprallt und mit Leitplanke kollidiert** 03

 13.11.2020 gourmetworld.ch / Gourmet Online  
**Auberge des trois Coqs, Chambésy** 04

---

## Twitter

 17.11.2020 @\_Belafarinrod\_ / P. vom Gurten  
**Kinderleicht zu bedienen. Dazu macht die tägliche Portion Wasser mit „blöterli“ ...** 13

---

## Facebook

 16.11.2020 Bolleter Schleifservice - Thomas Gübeli  
**Aktuell schleife ich in Moosseedorf Bei der PRODEGA 16.-19. Nov 2020 Öffnungsze ...** 14



## Mutation Marti AG Moosseedorf, Moosseedorf

Publikationsdaten: SHAB - 13.11.2020

Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister

Meldungsnummer: HR02-1005022114

Marti AG Moosseedorf, in Moosseedorf, CHE-107.854.937, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 21 vom 31.01.2020, Publ. 1004819073). Ausgeschiedene Personen und erloschene Unterschriften: Bösiger, Daniel Walter, von Langenthal, in Bern, Mitglied des Verwaltungsrates, mit Einzelunterschrift; Kurzen, Markus Antonio, von Frutigen, in Münsingen, mit Kollektivprokura zu zweien.

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 31.01.2020

Nummer der SHAB-Ausgabe: 21

Tagesregister-Nr.: 16752 vom 10.11.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Bern



## Zollikofen BE: Auto in Mauer geprallt und mit Leitplanke kollidiert

**Am Mittwochabend ist in Zollikofen ein Auto in eine Mauer geprallt und anschliessend mit einer Leitplanke kollidiert.**

**19. November 2020, Kantonspolizei Bern**

Die Meldung zu einem Unfall auf der Zürichstrasse in Zollikofen (Gemeinde Münchenbuchsee) ging bei der Kantonspolizei Bern am Mittwoch, 18. November 2020, kurz nach 19.05 Uhr, ein. Gemäss aktuellen Erkenntnissen war ein Auto von Moosseedorf herkommend in Richtung Zollikofen unterwegs. Auf Höhe der Eisenbahnunterführung prallte das Fahrzeug aus noch zu klärenden Gründen in eine Mauer, geriet in der Folge auf die Gegenfahrbahn und kollidierte mit der Leitplanke.

Der Lenker wurde leicht verletzt und begab sich zu einem späteren Zeitpunkt selbständig in ärztliche Behandlung. Für die Unfallarbeiten musste die Zürichstrasse für rund eine Stunde gesperrt werden.

Im Anschluss wurde der Verkehr wechselseitig geführt. Es kam zu entsprechenden Verkehrsbehinderungen.

Die Kantonspolizei Bern hat Ermittlungen zum Unfall aufgenommen. Aussagen zufolge soll kurz vor dem Zusammenprall ein kleiner Personenwagen aus entgegengesetzter Richtung auf die Fahrbahn des verunfallten Autos geraten sein.

Zur Klärung des genauen Unfallhergangs und der Umstände werden Zeugen gesucht, die den Unfall beobachtet haben oder Angaben zum kleinen Personenwagen machen können. Hinweise nimmt die Polizei unter +41 31 638 81 11 entgegen.



Kantonspolizei Bern. - Kantonspolizei Bern

19.11.2020 14:25

## Zollikofen: Auto in Mauer geprallt und mit Leitplanke kollidiert

Polizeimeldung



Am Mittwochabend ist in Zollikofen ein Auto in eine Mauer geprallt und anschliessend mit einer Leitplanke kollidiert. Der Lenker wurde leicht verletzt. Zur Klärung des genauen Unfallhergangs werden Zeugen gesucht.

Die Meldung zu einem Unfall auf der Zürichstrasse in Zollikofen (Gemeinde Münchenbuchsee) ging bei der Kantonspolizei Bern am Mittwoch, 18. November 2020, kurz nach 19.05 Uhr, ein.

Gemäss aktuellen Erkenntnissen war ein Auto von Moosseedorf herkommend in Richtung Zollikofen unterwegs. Auf Höhe der Eisenbahnunterführung prallte das Fahrzeug aus noch zu klärenden Gründen in eine Mauer, geriet in der Folge auf die Gegenfahrbahn und kollidierte mit der Leitplanke. Der Lenker wurde leicht verletzt und begab sich zu einem späteren Zeitpunkt selbständig in ärztliche Behandlung.

Für die Unfallarbeiten musste die Zürichstrasse für rund eine Stunde gesperrt werden. Im Anschluss wurde der Verkehr wechselseitig geführt. Es kam zu entsprechenden Verkehrsbehinderungen.

Die Kantonspolizei Bern hat Ermittlungen zum Unfall aufgenommen. Aussagen zufolge soll kurz vor dem Zusammenprall ein kleiner Personenwagen aus entgegengesetzter Richtung auf die Fahrbahn des verunfallten Autos geraten sein. Zur Klärung des genauen Unfallhergangs und der Umstände werden Zeugen gesucht, die den Unfall beobachtet haben oder Angaben zum kleinen Personenwagen machen können. Hinweise nimmt die Polizei unter +41 31 638 81 11 entgegen. (pd)

## Auberge des trois Coqs, Chambésy

6. Novembre 2020

Beitrag als PDF:

«Auberge des trois Coqs», Chambésy: «ORIGINE» à chaque produit sa propre histoire!

Les époux-restaurateurs de «l'Auberge des trois Coqs» à Chambésy, près de Genève, connaissent l'histoire unique de chaque produit alimentaire qu'ils transforment dans leur cuisine. C'est à la société Transgourmet Suisse SA et sa propre marque durable «Origine» que l'on doit le fait que l'engagement de l'éleveur de poules bio et celui de la maraîchère bio, spécialiste de la culture de carottes, trouvent leur chemin jusque dans la cuisine du restaurateur et chef de cuisine Pierre Pelz.

Texte: Belinda Juhasz | Photos: Rolf Neeser



Les marchandises sont arrivées et la cuisine peut se mettre au travail. Pierre Pelz travaille dans sa cuisine avec beaucoup d'amour et de créativité et prépare des mets traditionnels avec une touche de mondialisation.



Remise en mains propres: Frédéric Moreno, nouveau responsable de marché de Prodega Satigny, livre des produits frais «Origine» directement en cuisine et profite de l'occasion pour se présenter.



Le pétillant jus tiré des pommes cultivées sur des arbres à haute tige dans la vallée du Rhin et produit par la plus petite cidrerie de Suisse n'est pas filtré et se distingue dès lors par un intense arôme de pommes.



Transgourmet met à la disposition de ses clients des présentoirs de table gratuits à commander en ligne. Ici le présentoir qui raconte l'histoire passionnante du thé froid bio du Simmental - [www.transgourmet.ch/tischsteller](http://www.transgourmet.ch/tischsteller)





Rien d'étonnant à ce que «l'Auberge des trois Coqs» ait obtenu le label «Fait Maison». Même les petits pains sont préparés quotidiennement par Pierre Pelz en personne. Le plat le plus vendu n'est autre que la salade de carottes préparée avec des carottes bio du pays des Trois-Lacs.





Silencieuses mais fières, voilà comment les poules de décoration accueillent les clients dans la salle à manger. Cette dernière peut accueillir jusqu'à 25 personnes. A l'étage, la grande table permet de réunir environ 10 personnes pour un délicieux repas.



A seulement quelques encablures du centre-ville de Genève et néanmoins située dans un environnement idyllique dans le village très calme de Chambésy: «l'Auberge des trois Coqs».



Ils partagent la passion des produits fabriqués selon les principes du développement durable et l'amour qu'ils portent à la bonne cuisine: Jean-Michel Haffen, directeur Transgourmet/Prodega Satigny, Anick et Pierre Pelz, restaurateurs de «l'Auberge des trois Coqs», Frédéric Moreno, nouveau responsable de marché Prodega Satigny.

Cocorico! Le coq lance son cri d'alarme. Les poules disparaissent à la vitesse de l'éclair dans le poulailler ou à l'abri des arbres fruitiers à tige haute pour y trouver protection. Dans le ciel, un rapace plane et se prépare à plonger. Les poules se fient aux coqs qui vivent parmi elles pour les protéger de leurs ennemis naturels, ainsi que l'exigent les directives du label du bourgeon bio. Très rapidement, tout revient à la normale sur le pré à poules. A «l'Auberge des trois Coqs» de Chambésy, bien d'autres choses concernent les poules. A l'entrée, un coq métallique accueille les clients sans rien dire. Les poules de décoration placées dans la salle à manger font partie de l'intérieur très original. Les œufs que le restaurateur et cuisinier Pierre Pelz utilise dans sa cuisine proviennent de paysans bio qui soignent les bêtes avec beaucoup d'engagement. La viande de poulet, qui prend beaucoup de place sur la carte des mets de «l'Auberge des trois Coqs», provient exclusivement d'animaux qui vivent à l'extérieur, sur un pré et qui rentrent au poulailler, le soir venu. Les époux-restaurateurs Pierre Pelz et Anick Pelz vouent une grande importance à des produits alimentaires qui ont été fabriqués avec soin et dans le respect des besoins des animaux et de l'environnement. «Pour mon épouse et moi-même, la protection durable de notre environnement est très importante. Cependant, nous veillons également à une qualité irréprochable des produits alimentaires que nous transformons» souligne le restaurateur pour Pot-au-Feu et mise, pour cela, sur la propre marque de durabilité «Origine» de la maison Transgourmet Suisse SA.

«Pour mon épouse et moi-même, la protection durable de l'environnement est très importante.»

Pierre Pelz, restaurateur à «l'Auberge des trois Coqs» A chaque produit sa propre histoire



L'assortiment «Origine» de Transgourmet comprend environ 300 produits qui se distinguent tous par une qualité culinaire sortant de l'ordinaire, une histoire authentique relative au produit et au producteur et la garantie d'un engagement en faveur du développement durable. «Pour nous, il est important que nous sachions d'où vient un produit et dans quelles conditions il a été fabriqué» nous explique le chef de cuisine. Avec «Origine», un portrait est dressé de chaque producteur et chaque produit se singularise par sa propre histoire. Voilà pourquoi ce couple de restaurateurs mise depuis bientôt cinq ans sur les produits alimentaires «d'Origine». «La famille Pelz fait partie de nos clients de la première heure» nous confie Jean-Michel Haffen, directeur Transgourmet/Prodega Satigny, qui était chargé à l'époque de lancer la propre marque durable de Transgourmet et qui a immédiatement réussi à en convaincre Anick et Pierre Pelz. Avec cette philosophie d'achat, le restaurateur veut prouver que l'on peut avoir du succès en tant que gastronome avec des produits de toute première qualité provenant de Suisse – si possible avec une qualité bio: «De nombreux restaurateurs de la région genevoise font leurs achats en France. Je voudrais que la valeur ajoutée demeure dans notre pays et transformer des produits suisses pour proposer une cuisine suisse.» Il reconnaît qu'au début, cette philosophie n'était pas facile à expliquer. Les clients n'étaient pas encore prêts à payer un peu plus pour un peu de bonne qualité en plus. Entre-temps cependant, des clients fréquentent l'établissement précisément en raison de cette fine différence des produits et de la bonne qualité qui se ressent tout simplement dans le goût mais bien sûr évidemment en raison du mode de préparation tout à fait particulier propre au chef de cuisine Pierre Pelz.

«La famille Pelz fait partie de nos clients de la première heure.»

Jean-Michel Haffen, directeur Transgourmet/Prodega Satigny Suisse traditionnelle avec une prise de mondialisation

Le restaurateur prépare des produits suisses qui véhiculent néanmoins un soupçon de mondialisation. En effet, ce chef de cuisine a beaucoup voyagé et n'a pas manqué de ramener de ses pérégrinations de nombreuses recettes qu'il adapte désormais à des mets suisses décidément très traditionnels. Il arrive également qu'il adapte certains mets d'origine étrangère aux goûts suisses, comme son propre sambal qu'il utilise dans ses authentiques currys dont l'un comporte des crevettes géantes Bio Black Tiger cultivées dans les mangroves du sud du Vietnam. C'est là que de petits exploitants cultivent des crevettes qui se nourrissent elles-mêmes de bactéries et de petits organismes de taille microscopique qui se chargent de décomposer le bois mort des mangroves. Auprès de ces petits cultivateurs, l'usage de médicaments et d'additifs est tabou. De plus, seules deux crevettes vivent au mètre carré dans cet élevage bio. Dans un élevage classique, ce sont 50 à 100 crevettes qui vivent sur la même surface. La carte des mets de «l'Auberge des trois Coqs» propose également des perches provenant de lacs de montagne valaisans et des truites pêchées dans les ruisseaux du Jura, du fromage bio du Prättigau, du saumon des montagnes des Grisons, du thé froid bio du Simmental et du miel du voisin.

«Je raconte aux clients attablés les histoires liées à nos produits – ce qui les intéresse toujours beaucoup.» Anick Pelz, restauratrice chargée de l'accueil et du service à «l'Auberge des trois Coqs» On peut également mentionner les lentilles riches en protéines portant le label slowfood de Saint-Flour en France ou le riz basmati bio cultivé au nord de l'Inde, aux pieds de l'Himalaya. Il faut bien entendu également mentionner le plat qui se commande le plus souvent auprès de «l'Auberge des trois Coqs»: la salade de carottes bio du pays des Trois-Lacs. «Souvent, je n'arrive plus à suivre avec mes commandes de ces fameuses carottes bio. J'ai l'impression que je passe des heures à les éplucher» rigole ce restaurateur fort sympathique. On notera qu'il travaille seul en cuisine, son épouse Anick étant responsable de l'accueil et du service. Un grand établissement pour seulement deux personnes qui se sont entièrement dévouées au «fait maison». C'est la raison pour laquelle le restaurant est fermé samedi et dimanche. « Cela nous permet de profiter tout de même d'un certain temps en famille que nous considérons comme très important.»

Le coq en basse-cour

Le restaurateur a appris son métier auprès de la cuisine de pointe du Grand Hotel Victoria-Jungfrau à Interlaken.



Gourmet  
3001 Bern  
031 311 80 82  
<https://www.gourmetworld.ch>

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse



Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 78987520  
Ausschnitt Seite: 8/9

News Websites

Après des stations à Bâle et Boston, il a suivi la formation dispensée par l'Ecole Hôtelière de Lausanne, avant de repartir en voyage, cette fois-ci à Bali. En 1994 finalement, il a repris son propre restaurant à Chambésy qui peut accueillir jusqu'à 25 personnes tant à l'intérieur qu'à l'extérieur sur la terrasse. A l'époque, l'établissement s'appelait encore «La Cascade». Un jour cependant, les nombreux faux appels dus au fait qu'il existait un très grand nombre de restaurants portant le même nom dans la région genevoise ont poussé la famille Pelz à profiter des travaux de transformation entrepris en 2002 pour adopter un nouveau nom. Le père de Pierre Pelz avait apporté un vieux panneau qui traînait dans son jardin portant l'inscription «Trois Coqs». C'est ainsi que l'établissement a adopté un nouveau nom pour aborder une nouvelle ère. «A la maison, nous parlons toujours des deux poules et deux coqs» rigole Anick Pelz: «Notre fille et notre fils, moi-même et mon mari qui joue le rôle du «chef-coq».

#### Transgourmet «Origine»

«Pour nous, la famille Pelz et son «Auberge des trois Coqs» est un excellent ambassadeur de la marque» confirme, très honoré, Jean-Michel Haffen. Le restaurateur utilise de nombreux produits de l'assortiment «Origine» et essaie volontiers aussi de nouvelles choses. «Les produits Origine satisfont à de normes plus strictes que les prescriptions légales. Les producteurs soutiennent ainsi de manière ciblée la biodiversité, n'utilisent que de manière réduite des pesticides chimiques synthétiques, voire y renoncent totalement. Les systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux BTS sont considérés comme un critère de base pour le bien-être des animaux. «Nos clients bénéficient du degré de durabilité le plus élevé avec les produits Demeter et Bio-Suisse-Knospe» souligne Jean-Michel Haffen. La communication absolument transparente qui s'applique au traçage des produits relie de manière assez unique en son genre le besoin de proximité et d'authenticité à la responsabilité sociale. «En effet, l'honnêteté est la pierre angulaire de la confiance que l'on porte à nos produits et du succès que ces derniers remportent.» La confiance joue également un rôle déterminant dans la motivation des clients à venir se restaurer à «l'Auberge des trois Coqs». «Je raconte aux clients attablés les histoires liées à nos produits – ce qui les intéresse toujours beaucoup» nous confie Anick Pelz.

#### Transgourmet «Origine»

«Origine» est la propre marque de développement durable de la société Transgourmet Schweiz AG. Elle symbolise une excellente qualité culinaire, propose d'authentiques histoires liées aux produits et aux producteurs et fournit une contribution garantie au développement durable. Ces produits permettent aux restaurateurs d'enrichir leur assortiment tout en racontant de passionnantes histoires à leurs clients. [www.transgourmet-origine.ch](http://www.transgourmet-origine.ch) Pour en savoir davantage

Auberge des trois Coqs

Chemin de Valérie 26

1292 Pregny-Chambésy

Tél. 022 758 12 15

[inquiry@3coqs.ch](mailto:inquiry@3coqs.ch)

[www.3coqs.ch](http://www.3coqs.ch)

Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5

Datum: 13.11.2020



Gourmet  
3001 Bern  
031 311 80 82  
<https://www.gourmetworld.ch>

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse



Web Ansicht

Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 78987520  
Ausschnitt Seite: 9/9

News Websites

3302 Moosseedorf

Tél. 031 858 48 48

[info@transgourmet.ch](mailto:info@transgourmet.ch)

[www.transgourmet-origine.ch](http://www.transgourmet-origine.ch)



# Kinderleicht zu bedienen. Dazu macht die tägliche Portion Wasser mit „blöterli“ viel mehr Spass. #insiderbubbles #SodaStreamDuo @ Moosseedorf <https://t.co/JMWfIPOX1A>

Kinderleicht zu bedienen. Dazu macht die tägliche Portion Wasser mit „blöterli“ viel mehr Spass. #insiderbubbles #SodaStreamDuo @ Moosseedorf <https://t.co/JMWfIPOX1A>

...Kinderleicht zu bedienen. Dazu macht die tägliche Portion Wasser mit „blöterli“ viel mehr Spass. #insiderbubbles #SodaStreamDuo @ [Moosseedorf](#) <https://t.co/JMWfIPOX1A> ...



# Aktuell schleife ich in Moosseedorf Bei der PRODEGA

**16.-19. Nov 2020**  
**Öffnungszeiten: 8-12/13-17 Uhr**

**Nächster Standort:**  
**Lyss, Grossaffoltern, Rapperswil, Diessbach, Dotzigen, Bütigen, Büren ad Aare, Bellach**

**[www.schleifservice.ch/index.php/guebeli](http://www.schleifservice.ch/index.php/guebeli)**

**#schärfen #schleifen #schleifservice #messer #scheren #bernerseeland #aarberg #kappelen #bargen #kallnach #seedorfbe #lyss #meikirch #muenchenbuchsee #moosseedorf #grossaffoltern #rapperswilbe #diessbach #dotzigen #bütigen #bellach #solothurn #bet**

Aktuell schleife ich in Moosseedorf Bei der PRODEGA

16.-19. Nov 2020  
Öffnungszeiten: 8-12/13-17 Uhr

Nächster Standort:  
Lyss, Grossaffoltern, Rapperswil, Diessbach, Dotzigen, Bütigen, Büren ad Aare

...Aktuell schleife ich in **Moosseedorf** Bei der PRODEGA 16.-19. Nov 2020 Öffnungszeiten: 8-12/13-17 Uhr Nächster Standort: Lyss, Grossaffoltern, Rapperswil, Diessbach, Dotzigen...

...[www.schleifservice.ch/index.php/guebeli](http://www.schleifservice.ch/index.php/guebeli) #schärfen #schleifen #schleifservice #messer #scheren #bernerseeland #aarberg #kappelen #bargen #kallnach #seedorfbe #lyss #meikirch #muenchenbuchsee #**moosseedorf** #grossaffoltern #rapperswilbe #diessbach #dotzigen #bütigen #bellach #solothurn #bettlach #arch #lobsigen #aspi #wilerbeiseedorf <https://www.facebook.com/schleifservice/photos/a.2047482151988239...>

...p720x720/125465750\_3474075232662250\_8787181139122791786\_o.jpg?\_nc\_cat=111&ccb=2&\_nc\_sid=9e2e56&\_nc\_ohc=pxMv-oVKVB8AX\_VkNLS&\_nc\_ht=scontent-lhr8-1.xx&tp=6&oh=703acb06c040c5f8bed96b6f840b4731&oe=5FD892F4 Aktuell schleife ich in **Moosseedorf** Bei der PRODEGA 16.-19. Nov 2020 Öffnungszeiten: 8-12/13-17 Uhr Nächster Standort: Lyss, Grossaffoltern, Rapperswil, Diessbach, Dotzigen...

...[www.schleifservice.ch/index.php/guebeli](http://www.schleifservice.ch/index.php/guebeli) #schärfen #schleifen #schleifservice #messer #scheren #bernerseeland #aarberg #kappelen #bargen #kallnach #seedorfbe #lyss #meikirch #muenchenbuchsee #**moosseedorf** #grossaffoltern #rapperswilbe #diessbach #dotzigen #bütigen #bellach #solothurn #bettlach #arch #lobsigen #aspi #wilerbeiseedorf ...