

Aktuell

- 3 Status quo im Schweizer Tourismus**
Trotz Rückgang der Logiernächte gibt es auch Positives zu verzeichnen
- 4 Zwei neue Master of Wine**
Die Schweizer Weinprofis Ivan Barbic und Jan Schwarzenbach erhalten den begehrten Titel
- 6 ChefAlps 2016: ein Ausblick**
Am 22. und 23. Mai findet in Zürich der 5. International Cooking Summit statt

Schwerpunkt

- 8 Bewertungsportale**
Experten geben Auskunft über das grassierende Online-Phänomen

Produkte

- 10 Neuheiten im Schaufenster**

Persönlich

- 11 Florence Zaugg im Interview**
Die Direktorin des Regionalbüros Bern der Best Western Hotels über Frauen in Führungspositionen
- 12 «Eat better not less»**
Der Weg der Bloggerin Nadia Damaso zur Kochbuchautorin

ASPEKTE

- 13 Tee und Saft zur Sterneküche**
Aufmerksame Sommeliers wissen, welche alkoholfreien Getränke ein Essen ergänzen
- 15 Nicole Gottschall im Interview**
Die Innenarchitektin gibt Auskunft worauf es ankommt, damit sich Gäste wohl fühlen

U-25

- 19 Systemgastronomiefachleute**
Die ersten Absolventen der neuen Ausbildung im Schlusspurt

Hotel & Gastro Union

- 21 Forum des bvr im Zeichen des Käses**
Vorschau auf das Forum vom 27. April im Art Deco Hotel Montana

Pagina Italiana

- 22 Il vincitore del Bocuse d'Or**
Filipe Fonseca, Chef de partie dell'Hôtel de Ville di Crissier, convinceva la giuria

Sonderbund «gusto16»

- Der Kochlehrlingswettbewerb**
Der einzige Wettbewerb für Kochlernende im Überblick



Lisa-Marie Fricke und Tiago Silva sammelten Wettbewerbserfahrung in Deutschland.

CLAUDIA LINK

Lisa-Marie Fricke und Tiago Silva holen an der Intergastra Silber

Die Sieger der Servicemeisterschaft 2015 des Berufsverbandes Restauration überzeugten auch die Juroren des Service-Fachwettbewerbs Couvert d'Or in Stuttgart.

Ende Februar haben die beiden Sieger der Servicemeisterschaft 2015 des Berufsverbandes Restauration bvr Tiago Silva und Lisa-Marie Fricke am Intergastra-Wettbewerb Couvert d'Or teilgenommen. Mit Servietten, Besteck, Geschirr und viel Motivation sind sie nach Stuttgart gefahren, um sich mit Berufskolleginnen und Berufskollegen aus ganz Europa zu messen.

«Wir haben uns für den Couvert d'Or angemeldet, um neue Erfahrungen zu sammeln. Wir wollten sehen, wie solch ein Wettbewerb in Deutschland abläuft und welche Unterschiede es zu der Schweiz gibt», sagt Lisa-Marie Fricke. Gemeinsam mit Ramona Hess, Chef de service in ihrem Lehrbetrieb Romantik Hotel Bäre, Dürrenroth, haben sie einen Tisch nach dem Motto Genussreise gedeckt.

Swiss Inspiration lautete das Thema von Tiago Silva und Sebastian Jung. «Wir wollten Schweizer Produkte in den Vordergrund stellen», sagt Tiago Silva. Der zweite Barmanager des Hotels Carlton in St. Moritz erachtet die Teilnahme als Werbung für die Schweizer Hotellerie und als bereichernde Erfahrung für ihn persönlich. Um noch weiterzukommen, bildet er sich nach Abschluss der Saison im Ausland weiter.

Während der fünf Messetage hatten jeweils neun Teams von 10 bis 11.30 Uhr Zeit, ihren Tisch fachgerecht einzudecken. Sie bestimmten das Menü mit fünf Gängen sowie die dazupassenden Getränke und wiesen diese auf Menükarten aus. Die Jury bewertete ihre Arbeit nach gastronomisch-fachlichen und gestalterischen Gesichtspunkten. Dazu gehörte zum Beispiel, Bestecke sowie Gläser im richtigen Abstand zu positionieren, das perfekte Mise en place auf dem Beistelltisch zu arrangieren und den Tisch passend zu dekorieren. Obwohl in Deutschland teilweise nach anderen Kriterien bewertet wurde, holten beide Teams Silber und brachten verschiedene Sachpreise, Diplome sowie Medaillen in die Schweiz. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.dehogabw.de

Tag der Tourismuswirtschaft – auch Touristiker betreiben Lobbying

Der Schweizer Tourismus-Verband lud Politiker und Vertreter der Branchenverbände zum Austausch ins «Bellevue Palace» in Bern ein.

Während der Session ist das Tagesprogramm der Politiker voll. Trotzdem haben sich fast 20 National- und Ständeräte und -rätinnen am 2. März die Zeit für einen Businesslunch mit Tourismusvertretern genommen. Während des Essens wurden die Rätinnen und Räte durch kurze Vorträge und Podiumsgespräche über die aktuelle Situation im Tourismus informiert.

Wie wichtig diese Branche für die schweizerische Wirtschaft besonders im alpinen Raum ist, scheint den Politikern und Politikerinnen bewusst zu sein. Ein In-



Dominique de Buman leitet als Präsident die Parlamentarische Gruppe für Tourismus.

diz dafür ist die einstimmige Annahme der teilweisen Befreiung der Pistenfahrzeuge von der Mineralölsteuer. Das soll bei den Bergbahnen zu Entlastungen im zweistelligen Millionenbereich führen.

Ein weiteres Zeichen für ihr Interesse am Tourismus ist die Zunahme der Mitgliederzahl der Parlamentariergruppe Tourismus PGT. 20 der neugewählten Volksvertreter sind ihr beigetreten. Die Gruppe hat nun 60 Mitglieder, die sich bei ihren Parlaments- und Parteikollegen für tourismusrelevante Themen einsetzen können. Zum Beispiel für eine branchengerechte Umsetzung der Zuwanderungsinitiative, eine definitive Verankerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für Beherbergungsleistungen oder dafür, dass der Tourismus vermehrt in allgemeine Wirtschaftsüberlegungen einbezogen wird. RICCARDA FREI

PresseSpiegel

NEUE ZÜRCHER ZEITUNG

«Nette Toilette» für jedermann

Luzern und Thun treten dem Mangel an öffentlichen Klos mit dem in Deutschland bereits bewährten Konzept «Nette Toilette» entgegen. Hotels und Restaurants machen dafür ihre Toiletten für Passanten zugänglich, auch wenn diese nichts konsumieren. Die Lokale erhalten einen Aufkleber «nette Toilette» und werden von der Stadt oder der Gemeinde für den Reinigungsaufwand entschädigt. Weitere «nette Toiletten» sind in Bern und Aarau geplant.

20 MINUTEN

Keine Tische mehr direkt am See

Michel Péclard muss in seinem Restaurant Fischers Fritz beim Campingplatz in Zürich-Wollishofen zurückkriechen. Letztes Jahr forderte die Stadt Zürich eine Baueingabe für die «stetige Ausweitung des Gastronomie- und Campingbetriebes». Nun ist der Baubeschluss da und verbietet etwa Esstische am See, Objekte wie das Safari-Zelt, die länger als einen Monat stehen, sowie einen Ganzjahresbetrieb.

NZZ AM SONNTAG

Ein Silicon Valley im Unterengadin

Das Unterengadin kämpft mit Landflucht und sinkenden Tourismuszahlen. Jetzt soll aus dem Tal ein «mountain hub» werden, ein Standort für Leute, die nur ihren Laptop zum Arbeiten brauchen. Glasfaser ist das Zauberwort. Dieses soll dafür sorgen, dass Informatiker aus aller Welt im Bündner Tal arbeiten könnten. Leerstehende Gemeindehäuser, das marode Hochalpine Institut Ftan und Hotels aus der Gegend könnten zu Arbeitsplätzen umfunktioniert werden.

Zahl der Woche

2,8

Prozent ist die Zahl der registrierten Arbeitslosen im Gastgewerbe im Januar 2016 im Vergleich zum Vorjahresmonat angestiegen. Somit waren im ersten Monat des laufenden Jahres 396 Gastgewerbetreibende mehr auf Stellensuche als im Jahr davor.

Uncle Ben's® Basmati 
Die einfachste Art,
Asien zu geniessen.

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft

MARS Schweiz AG
Foodservice, CH-6302 Zug
Infoline 0848 000 381
www.mars-foodservice.ch

