

31 STARS AN EINEM ORT

An der Nacht der Gastronomen wurden 30 Wettbewerbsgewinner aus der Gastro- und Bäckerbranche gefeiert. Zudem spielte mit Marc Sway ein bekannter Star der Schweizer Musikszene auf.



BILDER LUKAS BIDINGER

← Sie alle sind Stars der Gastro- oder der Bäckerbranche. Die 30 Nominierten haben alle schon einen Wettbewerb in einer der beiden Branchen gewonnen. Das geht vom Lehrlingswettbewerb Gusto bis zur Köchin des Jahres.

Die Freude war gross bei Bernadette Lisibach. Die Köchin des Jahres 2015 gewinnt auch noch den Gastrostern 2015. An der «Nacht der Gastronomen» würdigt die Hotel & Gastro Union alle aktuellen Wettbewerbsgewinner und -gewinnerinnen und zeigt auf, wie kreativ und vielfältig die Gastro- und die Bäckerbranche sind. Nominiert wurden 30 Einzelpersonen aus allen Bereichen der Gastronomie, Hotellerie und Bäckerei-Konditorei. «Dieser Branchenevent ist

einzigartig und fördert den Stellenwert der schönen Gastro-Berufe», sagt Roger Lütolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union. «Die 30 Nominierten haben beim Gewinn ihres Fachwettbewerbs ihr Können bereits eindrücklich bewiesen.» Deshalb gebe es auch ein Publikumsvoting, das den Bekanntheitsgrad der Nominierten erhöhen soll. Gerade darüber freut sich Lisibach, wie sie im Interview auf der nächsten Seite sagt: «Mein Team hat fleissig für mich bei den Gästen geworben.» Was natürlich

nur bei einer guten Teamstimmung funktioniert. Und das hat gut funktioniert. Laut Lütolf hat Lisibach deutlich gewonnen. Total haben 25.925 Personen an der Abstimmung teilgenommen.

Die Spitzenköchin Bernadette Lisibach wurde von «Gault-Millau» neu mit 16 Punkten ausgezeichnet. Die Gastgeberin vom Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil/SG war zwölf Jahre lang die rechte Hand von Daniel Bumann in der «Chesa Pirani» im bündnerischen La Punt.

Anschliessend übernahm sie die kulinarische Leitung des Gourmetrestaurants The K im St. Moritzer Fünf-Sterne-Kulm-Hotel. Seit 2011 führt sie die «Neue Blumenau» und ist bekannt für ihre authentische Küche.

Den 600 Anwesenden und den 30 Stars unserer Branche heizte ein Star aus der Musikszene ein: Marc Sway war in bester Spiel-laune und begeisterte das Publikum mit Pop und Soul. Begeistert war auch die neue Präsidentin der Hotel & Gastro Union Esther

Lüscher. In ihrer Ansprache hob sie hervor, dass eine gute Bildung die Grundlage für Wettbewerbsgewinne sei. Sie dankte den Nominierten, die sich so stark für ihre Berufe einsetzen und dankte auch den Arbeitgebern, dass sie den Mitarbeitern die Möglichkeit zu solchen Wettbewerben geben. Die Gewinner werden zu Aushängeschildern der Branche und das braucht es, damit die Branche attraktiv bleibt.

MARIO GSELL

→

ANZEIGE

+ schaerer
Coffee comes to life

Best Foam™

Milchschaum in Barista-Qualität
Best Foam™: die neue Art der Milchschaumzubereitung. Mit Dampf erhitzt, eine Tasse wie die andere, auf Knopfdruck – nur von Schaerer.

Schaerer AG, Allmendweg 8, 4528 Zuchwil
www.schaerer.com

JETZT ZUGREIFEN!

Lozärner Bier Fondü

Das beliebte Lozärner Bier Fondü ist wieder da
Frisch abgepackt und mit unserem Lozärner Bier verfeinert.

Dieses Spezialfondü ist wie folgt erhältlich:

- in unserem Getränkeshop, Littauerboden 1, 6014 Luzern
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 08.00 - 17.00 Uhr
- Im Online-Shop
www.shop.lozaererbier.ch bequem von zu Hause aus
- In den Coop-Filialen von Luzern als Weihnachtsspecial während der 1. Adventswoche

100 YEARS
1 SALVIS

salvis.ch

SALVIS

SATELIER STEINICKE

Für den richtigen Anlass, stets die richtige Karte.

Atelier Steinicke GmbH
Industriestrasse 2
8909 Birmensdorf/ZH

Telefon 044 737 08 70
www.speisekarten.ch



- 1 Marc Sway war in bester Spiellaune.
- 2 Die Moderatorin Susanne Hueber interviewt den letztjährigen Sieger Rolf Fuchs.
- 3 Die Gebrüder Fuger wurden beide nominiert. David wurde Schweizer Meister Restauration 2014 und Raphael Schweizer Meister Konditor-Confiseur.
- 4 Bernadette Lisibach mit einem Teil ihres Teams.
- 5 Bekannte Branchenvertreter: Georges Knecht, ehemaliger Präsident der Hotel & Gastro Union, Esther Lüscher, aktuelle Präsidentin mit den beiden Spitzenköchen Johann Lafer und Anton Mosimann.

BERNADETTE LISIBACH

«ICH VERSTEHE MICH ALS DIENERIN»

Siegerinterview



Bekannt für ihre regionale Spitzenküche: Bernadette Lisibach. LUKAS BIDINGER

Spitzenköchin Bernadette Lisibach (41) von der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil/SG gewinnt den Gastrostern 2015. Fast 26.000 Personen nahmen am Voting teil.

HGZ: Herzliche Gratulation, Frau Lisibach. Sie haben mit deutlichem Abstand gewonnen. Weshalb Sie?

BERNADETTE LISIBACH: Da haben meine Mitarbeiterinnen die Werbetrömmel wohl zünftig gerührt.

Ein grösseres Kompliment innerhalb eines Teams gibt es wohl kaum.

Ja, es bedeutet mir sehr viel und zeigt einerseits, dass es menschlich innerhalb des Teams stimmt, und andererseits, dass wir gute Arbeit leisten. Allein, ohne meine ganze Equipe, wäre ich nichts.

Entsprechend dem Gründungsjahr der Hotel & Gastro Union haben Sie 1886 Franken Preisgeld gewonnen. Was tun Sie damit?

Selbstverständlich wird das mit meinem Team geteilt. Wir werden sicher gemeinsam etwas unternehmen.

Wo kommt der Pokal, der Gastrostern, hin?

Der kriegt einen Platz im Eingangsbereich des Restaurants.

Was bedeutet Ihnen die Auszeichnung?

Wirklich viel. Sie ist eine Bestätigung eines breiten Publikums.

Den grossen Triumph feierten Sie letztes Jahr, als Sie von «GaultMillau» 16 Punkte erhielten und zur Köchin des Jahres 2015 ausgezeichnet wurden. Können Sie den Gastrostern damit vergleichen?

Nun, für den Gastrostern wurde ich wegen der anderen Auszeichnung nominiert. Köchin des Jahres zu sein, ist das Grösste. Aber das ist eine Fachjury, die bestimmt. Entsprechend ist es schön, jetzt auch die Bestätigung eines breiten Publikums, von unseren Gästen, zu erhalten.

Wer sorgt dafür, dass Sie vor lauter Awards den Boden unter den Füßen nicht verlieren?

Ich hebe sicher nicht ab. Das ist eine Charakterfrage. Ich weiss genau, woher ich komme und dass wir uns täglich neu bestätigen müssen. Wir sind kein gesponserter Betrieb und können nur mit ehrlicher, toller Arbeit überleben.

Wollen Sie nicht höher hinaus? Möchten Sie keine 17 GaultMillau-Punkte?

Die habe ich irgendwo im Hinterkopf. Tatsächlich müssten wir uns dafür nochmals um ein Level steigern. Im Fokus steht aber, jeden Gast glücklich zu machen.

Sie sind seit vielen Jahren Mitglied bei der Hotel & Gastro Union. Weshalb?

Weil der Verband sehr viel für unseren Berufsstand getan hat und noch immer tut. Er bietet uns Schutz. Auch meine Mitarbeiter sind Mitglieder.

Sie haben bereits in mehreren renommierten Gastronomie-Betrieben gearbeitet. Welchen Tipp geben Sie dem Nachwuchs der Branche, der erst am Anfang der Karriere steht?

Die Jungen müssen wieder davon wegkommen, ständig zu «minüteln». Wir schauen nicht auf die Uhr und beschwerten uns über die lange Arbeitszeit. Seit ich im Gastgewerbe arbeite, verstehe ich mich als Dienerin, die meine Gäste zufrieden stellen will. Das funktioniert nur mit Leidenschaft, nicht mit dem Blick auf die Uhr.

INTERVIEW: BENNY EPSTEIN



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite: www.facebook.com/hotelgastrounion