

Dankesparty für Siegertypen und Mitglieder der Berufsverbände

Im Laufe eines Jahres finden in der Gastronomie- und Bäcker-/Konditorenbranche zig Berufswettbewerbe statt. An der «Nacht der Gastronomen» am 23. November in Basel werden die Gewinner der Branche gewürdigt und gefeiert.

Die Teilnahme an einem Berufswettbewerb ist mit grossem Aufwand verbunden. Gewinnen kann nur, wer über Fachwissen, Durchhaltewillen sowie Einfallsreichtum und Leidenschaft für seinen Beruf verfügt. Der Weg aufs Siebertreppchen ist steinig; die Konkurrenz ist gross. Umso mehr dürfen sich die Berufsleute freuen, die es geschafft haben, ihre Mitbewerber mit herausragenden Leistungen zu überflügeln. Sie sind nicht nur die Besten ihres Fachs sondern auch Vorbilder für den Berufsnachwuchs sowie Botschafter für Qualität, Kreativität und Professionalität im Schweizer Gast- und Bäckergewerbe.

An der «Nacht der Gastronomen» werden die Gewinner und Gewinnerinnen der Berufswettbewerbe (Juli 2014 bis Juni 2015) ins Zentrum gerückt und für ihre Leistungen geehrt. Unter anderem mit einer grossen Party, an



2014 gewann Rolf Fuchs den «GASTROSTERN». ZVG

der Marc Sway für Stimmung sorgt. Die Teilnahme am exklusiven Fest der Sieger ist den Mitgliedern der zur Hotel Gastro Union gehörenden Berufsverbände vorbehalten. «Mit dieser Party möchten wir den Gewinnern und den Mitgliedern der Berufsverbände Danke sagen für ihr Engagement für das Gastgewerbe», sagt Roger Lütolf, Leiter Marketing bei der Hotel & Gastro Union.

Noch sind kostenlose Karten für die «Nacht der Gastronomen» erhältlich. Wer dabei sein möchte, melde sich mit seiner Mitgliedsnummer auf der Internetseite «www.nacht-der-gastronomen.ch» an. Die Platzzahl ist beschränkt; die Tickets werden nach dem Motto «Es hat solange es hat» vergeben.

Nacht der Gastronomen:
23. November 2015 im Congress Center Basel

Das Programm:
18.00 Uhr Türöffnung
18.30 Uhr Buffeteröffnung
19.00 Uhr Vorstellung der Nominierten
20.30 Uhr Konzert Marc Sway
21.30 Prämierung GASTRO-STERN 2015
22.15 offizielle Verabschiedung
Anschliessend Barbetrieb

Höhepunkt der Nacht der Gastronomen wird die Verleihung des «GASTROSTERN» sein. Wer diesen Anerkennungspreis erhält, entscheidet das Publikumsvoting. Bereits haben über 10 000 Personen für ihren Favoriten oder ihre Favoritin gestimmt.

Noch kann man mitwählen und den Preisträger mitbestimmen. Auf der Internetseite von Nacht der Gastronomen werden alle Nominierten kurz vorgestellt. Eine Stimme abgeben kann jeder; entweder auf Facebook-#Nachtdergastronomen oder per SMS. Dazu schickt man den Voting-Code des Nominierten, den man wählen möchte, an die Nummer 4636. (RIF)

Die Nominierten und ihr jeweiliger Voting-Code (SMS-Zielnummer 4636)

HGU 1 Jérôme Aké Béda
Sommelier des Jahres GM

HGU 2 Manuel Baumann
Swiss Culinary Cup 2014

HGU 3 Stefan Bettschen
HUG Creative Tartelettes

HGU 4 Roger Brügger
Schweizer Meister der Biersommelier

HGU 5 Michel Bucher
Buitoni
Grande Concorso Pasta 2014

HGU 6 Steven Duss
La Cuisine des Jeunes 2014

HGU 7 Steven Duss
Schweizer Meister Koch

HGU 8 Martin Elschner
S.Pellegrino Young Chef

HGU 9 Iris Fässler
Schweizer Meisterin
Detailhandel BKC

HGU 10 Filipe Fonseca
Pinheiro
Goldener Koch

HGU 11 David Füger
Schweizer Meister
Restauration

HGU 12 Raphael Füger
Schweizer Meister
Konditor-Confiseur

HGU 13 Markus Gass
Koch des Jahres BG

HGU 14 Tanja Huwiler
Schweizermeisterin
Hauswirtschaft

HGU 15 Lukas Kaufmann
Gusto 15

HGU 16 Peter Knogl
Koch des Jahres
(GaultMillau)

HGU 17 Sarah Leuenberger
Barkeeper des Jahres

HGU 18 Christian und
Damaris Lienhard
Hotelier des Jahres KWR

HGU 19 Bernadette Lisibach
Köchin des Jahres
(GaultMillau)

HGU 20 Naomi Minoletti
Schweizer Meisterin
Bäckerei-Konditorei

HGU 21 Patrick Müller
HUG Creative Tartelettes

HGU 22 Geraldine Müller
Maras
Swiss Chocolate Master

HGU 23 Katja Nattrodt
marmite youngster
«Service-Talent»

HGU 24 Simone Ragusa
Sommelier des Jahres ASSP

HGU 25 Daniela Schmid
Tigel Ice Cup

HGU 26 Reto Schmid
Bäckerkrone

HGU 27 Charlotte Vallejo
Receptionist of the Year

HGU 28 Eliane Walter
Schuller
Concierge des Jahres

HGU 29 Thomas Walz
Hotelkoch des Jahres KWR

HGU 30 Andrea Werth
marmite youngster
«Jungköchin»



Die Seite der Union hält sie auf dem Laufenden, was in der Branche passiert.



V. l. stehend 3. Rang: Autumn Inspiration; Lea Lieberherr, Chiara Ziegler | 2. Rang: Herbstzeitlose; Nadine Unold, Yanik Müller, Samuel Eppenberger | 1. Rang: We cook, you enjoy; v.l. kniend Marino Tognarelli, Rico Janett, Bruno Monteiro. ZVG

«Tatort Küche» – Kochwettbewerb für Lernende

Bündner Kochlernende erleben die Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren auf ungewöhnliche Art. In einem Lehrlingswettbewerb messen sie sich in der Zubereitung eines Drei-Gang-Menüs. Anlass ist das 35-jährige Jubiläum des Kochvereins Cercle Culinaire Chur CCC.

Am 28. Oktober wird die Küche der Klinik Beverin in Cazis zum «Tatort» für die Kochlernenden des 3. Lehrjahres. Dort werden sie ein Drei-Gang-Menü erarbeiten und zubereiten. Das setzt viel Einsatz, viel Kreativität, Fachwissen und selbständiges Arbeiten voraus. Die Lernenden erstellen in acht Teams aus einem vorgegebenen Warenkorb drei Gänge, alles zubereitet als Fingerfood. Die Gerichte werden dann am eigenen Marktstand präsentiert und den Gästen serviert.

Bewertet und beurteilt werden die Lernenden von einem Jurorenteam. Zu den Kriterien zählen etwa: Wirtschaftliches arbeiten, Garmethoden, Anrichte- und Kochtechniken sowie die Einhaltung der Hygiene. Bei der abschliessenden Preisverleihung werden sie für ihren Einsatz gewürdigt.

Der Lehrlingswettbewerb wird in Zusammenarbeit mit der Gewerblichen Berufsschule Chur, den Psychiatrischen Diensten Süd in Pfäfers und dem Kochverein Cercle Culinaire Chur CCC in der Klinik Beverin in Cazis durchgeführt.

Nach der Begrüssung werden die ideenreichen und kreativen Marktstände aller Teams dem Publikum präsentiert und die feinen Gerichte dürfen degustiert werden. Es entwickelt sich eine wunderschöne Atmosphäre im feingeschmückten Saal. Ein einmaliger, unvergesslicher Abend für alle! Sei es für die Eltern, die Berufsbildner, die Mitgliedern des Vereins CCC oder die weiteren Gäste.

Ein herzliches Dankeschön gebührt der Klinik Beverin für die Räumlichkeiten, die gute Zusammenarbeit mit der Gewerblichen Berufsschule Chur, den Psychiatrischen Diensten Süd Pfäfers, dem Kochverein CCC sowie allen

Sponsoren für diesen besonderen Anlass. Vielleicht wird es in Zukunft wieder einen Lehrlingswettbewerb in Graubünden geben?

CERCLE CULINAIRE CHUR CCC

In zwei Jahrzehnten ist es dem CCC gelungen, sich einen guten Namen zu schaffen. Immer wichtig war der Vereinigung, die heute von Rico Gwerder präsiert wird, die Nachwuchsförderung, der Erfahrungsaustausch und die Zusammengehörigkeit. Angeboten wurden Fachreferate, Diskussionsabende, Betriebsbesuche, Informationsveranstaltungen und Weiterbildungskurse. Zu den grössten vier Anlässen zählten vier Kochkunstausstellungen (KKa), die in Chur zwischen 1983 und 1996 durchgeführt wurden. Wer erinnert sich nicht an die grandiosen Erfolge der Internationalen Kochkunstequipe LVC (Liechtenstein, Vorarlberg, Chur). Am Salon Culinaire in Basel und an der IKA in Frankfurt gewannen sie 5 Gold-, 14 Silber- und 3 Bronzemedailien. Sie waren die beste Werbung für den Nachwuchs und den kreativen Kochberuf. (HGU)

Philosophie Cercle Culinaire Chur

1
Den fortschrittlichen und modernen Verpflegungsformen durch Aus- und Weiterbildung Beachtung schenken.

2
Den fachlichen und beruflichen Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern fördern.

3
Den Berufsnachwuchs fördern.

4
Die geselligen Kontakte sowie die Kollegialität pflegen.

5
Die Verbindungen und Beziehungen mit gleichgesinnten Vereinen, Verwaltungen und Kollegen aufrechterhalten.



Mehr Informationen unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch



Mehr Informationen unter:
www.cc-chur.ch