

Olympisches Esserlebnis für unsere Mitglieder

Die Olympiade der Köche in Erfurt steht bevor. Die beiden Kochnationalmannschaften trainieren mit Herzblut auf einen Sieg hin.

Die beiden Kochnationalmannschaften trainieren bereits mit höchster Leidenschaft für die weltweit grösste Kochkunstschau am 22. bis 25. Oktober 2016 in Erfurt. Es ist nicht irgendein Wettbewerb – in Erfurt trifft sich die Weltelite und kämpft um den Titel des Olympiasiegers. Die Mitglieder können die Menüs der beiden Kochnationalmannschaften im Rahmen der Testläufe bereits kosten und das zum exklusiven Preis von 80 anstatt 120 Schweizer Franken. Im Preis inbegriffen sind die Vorspeise, der Hauptgang, das Dessert, Wein und andere Getränke. Insgesamt stehen noch sechs Testläufe bevor, an denen jeweils zwanzig Plätze für Mitglieder reserviert sind. Nebst dem Olympiafeeling, das Sie hautnah miterleben dürfen, können Sie mit leckeren Kreationen rechnen, zubereitet von Fachprofis und viel-

leicht Olympiasiegern – wer weiss. Auf die Frage, welche Chancen sie sich für ihre Mannschaft ausrechnen, antwortet Mario Garcia, Teamchef Schweizer Kochnationalmannschaft: «Schwierig zu sagen. Wir kochen gegen die Besten dieser Welt und sind eines der jüngsten Teams.» Norman Hunziker, Teamcaptain Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, sagt: «Wir fahren an die Olympiade, um zu gewinnen, ganz klar. Jedoch müssen wir realistisch sein. Andere Teams haben eine viel längere Vorbereitungszeit als wir. Wir müssen unser Bestes geben.» Lust auf ein exklusives Esserlebnis? Die Teilnehmerzahl ist limitiert. Sichern Sie sich Ihren Platz gleich jetzt. Die beiden Mannschaften freuen sich auf Ihren Besuch.

Kosten & Inhalt

CHF 80.00 statt 120.00
Apéro, 3-Gang-
Olympia-Menü inkl. Getränken

Bitte beachten Sie, dass auf
Lebensmittelunverträglichkeiten keine Rücksicht
genommen werden kann.

Testläufe 2016
22. Mai*
Restaurant Cantina Caverna
11.30–15.30 Uhr

13. Juni
Hotel Seedamm Plaza
Restaurant PUR
18.30–21.45 Uhr

25. Juni*
Hotel Seedamm Plaza
Restaurant PUR
11.30–15.30 Uhr

27. August
Henris Restaurant & Catering
Gastronomie BERNEXPO
18.30–21.45 Uhr

10. September
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern SHL
18.30–21.45 Uhr

24. September*
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern SHL
11.30–14.30 Uhr

*Testläufe der Junioren-Kochnationalmannschaft

Anmeldung

www.hotelgastrounion.ch/skv



Die Seite der Union hält Sie auf dem Laufenden über das, was in der Hotel & Gastro Union und den fünf Berufsverbänden passiert.



Mehr Informationen unter:
www.chef-alps.com

MARIO GARCIA «ZIELE AUFZEIGEN»

Der Kochverband ist an der ChefAlps vom 22./23. Mai in Zürich mit einem Stand präsent. Teamchef Mario Garcia wird die beiden Tage vor Ort sein.

HGZ: Mario Garcia, was ist das Ziel des Auftritts?

MARIO GARCIA: Wir wollen die Nationalmannschaften einem breiten und vor allem einem an Kochkunst interessierten Publikum präsentieren. Wichtig wird es auch sein, den Leuten zu vermitteln, was wir machen und was unsere Ziele mit den Teams sind.

Wie wollen Sie dies erreichen?

Ich glaube, der Kontakt entsteht ganz automatisch. Es soll nicht aufgezwungen wirken. Die Kochkunst und vor allem die Nationalmannschaften interessieren nicht alle. Deshalb konzentrieren wir uns auf die Leute, die Lust haben, mehr über uns zu erfahren.

Sie präsentieren an der ChefAlps auch Ihr Buch «Einfach genial». An wen richtet sich dieses Kochbuch?

Das Buch richtet sich an alle, die sich für die Kunst des Kochens interessieren. Es ist ein Rezeptbuch, das die Grundlagen der Kochkunst vermittelt.



Mario Garcia präsentiert an der ChefAlps die Kochnatis.

LUKAS BIDINGER

Ursprünglich war es für ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche gedacht. Die Resonanz aus der Gastronomie war aber äusserst positiv. Amateure kochen mehr nach Rezept, die Profis nehmen die Bücher zur Inspiration.

Wie läuft die Vorbereitung auf die Kocholympiade in Erfurt?

Die Teams arbeiten extrem zielorientiert und fokussiert. Es gibt noch diverse Baustellen, die wir bis Oktober ausmerzen.

(BEB)

Ehrentafel für den «Gastrostern 2015»

2015 war ein erfolgreiches Jahr für Bernadette Lisibach. Sie wurde «Köchin des Jahres» und «Gastrostern». Nun ist sie mit einer Ehrentafel an der «Wall of Fame» bei der Hotel & Gastro formation in Weggis verewigt worden.

«Heute, wo alles so schnelllebig ist, ist die Ehrentafel ein schönes Zeichen für Beständigkeit», findet Bernadette Lisibach. Die Gastgeberin vom Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil, freut sich darüber, in Weggis an der Hotel & Gastro formation «platziert» zu sein. Sie ist, nach Rolf Fuchs, erst die zweite Person, die den Award «Gastrostern» gewonnen hat und in Weggis eine Ehrentafel erhält.

«Es ist fantastisch, dazuzugehören und das erst noch von der Anfangsphase an», findet Bernadette Lisibach. Sie hofft, dass die Ehrentafel den Berufsnachwuchs anspricht und ihm zeigt: «Man kann es weit bringen, wenn man bereit ist, sich selbst das Maximum abzufordern und nicht immer den leichtesten Weg zu gehen.»

Bernadette Lisibach ist es wichtig festzuhalten, dass man Topleistungen in der Gastronomie nie im Alleingang erreicht. «Für mich sind die Mitarbeitenden Teil des Erfolgs.» Deshalb hat sie mit einem Teil der Siegerprämie des



Bernadette Lisibach

ZVG

«Gastrostern 2015» eine gemeinsame Feier ausgerichtet. Die Gastrostern-Trophäe selbst steht, für jedermann sichtbar, im Eingangsbereich der «Neuen Blumenau».

Gastrostern 2016 & Nacht der Gastronomen

An der Nacht der Gastronomen würdigt die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union die aktuellen Gewinner von Fachwettbewerben und Auszeichnungen. Aus allen Gewinnern wird durch ein Publikums-Voting der «Gastrostern» erkoren. Die «Nacht der Gastronomen 2016» findet am 24. Oktober statt. Anmeldung und Voting sind ab Juli möglich unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

OLYMPIADE DER KÖCHE

CHF 80 STATT CHF 120 FÜR HGU-MITGLIEDER

OLYMPIA MENU 2016

Das exklusive Esserlebnis mit den Schweizer Kochnationalmannschaften

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS

HOTEL & GASTRO UNION **skv** SCHWEIZER KOCHVERBAND



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv