

# Nacht der Gastronomen ist komplett ausgebucht

Am 24. Oktober wird gefeiert. Einerseits die Wahl des «Gastrosterns 2016», andererseits die Party des Jahres.



Wer darf am 24. Oktober diese Trophäe mit nach Hause nehmen?

ZVG

Die Vorfreude ist gross, die Spannung auch. Besonders bei den 35 Persönlichkeiten, die für den «Gastrostern 2016»-Award nominiert sind. Darunter gestandene Berufsleute aus allen Bereichen der Branche genauso wie Nachwuchskräfte.

An der Nacht der Gastronomen werden die Nominierten für ihre Leistungen an Fachwettbewerben gewürdigt. Unter diesen Besten der Besten wird im Rahmen der Nacht der Gastronomen der «Gastrostern» gekürt. Wer diesen Titel und die dazugehörige Trophäe mit nach Hause nehmen darf, entscheidet allein das Publikum. Schon seit Juli kann es per SMS für seinen Lieblingskandidaten oder seine Lieblingskandidatin stimmen. Diese Abstimmung wird bis kurz vor der Award-Verleihung spannend bleiben. Denn das Voting endet erst am 24. Oktober um 18.00 Uhr.

## Biergarten mit exklusiven Würsten, von Stefan Wiesner inspiriert

Ein weiterer Programmpunkt an der Nacht der Gastronomen, auf den man sich gespannt vorfreuen darf, ist der Biergarten. Hier werden zwar keine «Weisswürst» gezuzelt und «Brezzen» geknabbert, dafür gibt es exklusive, von Stefan Wiesner inspirierte Würstkreationen. Der Koch-Avantgardist aus dem Entlebuch ist bekannt für seine Leidenschaft, alles

Mögliche und Unmögliche zu verwurst. So hat er schon essbare Würste aus Büchern gemacht und benutzt Holzlättli oder Nussschalen als Wurstpelle. Für die Nacht der Gastronomen werden exklusiv die folgenden vier Würstkreationen hergestellt:

- × Vegetarisch: Kürbiswurst in der Kürbisblüte
- × Fleisch: Wiesners Rindswurst
- × Fisch: Kirschlachswurst im Glas
- × Geflügel: Pouletwurst mit weisser Schokolade im Buchenfurnier

## Müslüm lässt es einfach geschehen

Sicher ebenfalls spannend wird der Auftritt von Müslüm. Bekannt wurde diese Bühnenfigur durch Telefonscherze und kultige Pop-Songs mit orientalischem Flair. Müslüm bezeichnet sich als «Integratör» und nimmt daher Schweizer und Zugehörige gleichermaßen auf die Schippe. Einer seiner Leitsprüche lautet: «Vor dem Fondue sind wir alle gleich.» Und am liebsten ist es ihm, wenn man keine Erwartungen hat. Denn mit seinen Auftritten sei es wie mit der Liebe – das Schönste passiere, wenn man sich einfach auf das einlässt, was gerade geschehe.

Bei all der Vorfreude, etwas Pech haben die Gastgewerbler, die spontan zur Party des Jahres kommen wollen. Die Nacht der Gastronomen ist seit letzter Woche ausgebucht. (RIF)

## Das Programm

Die 3. Nacht der Gastronomen findet am Montag, 24. Oktober, im Rahmen der ZAGG statt.

17.45 Uhr  
Türöffnung

18.00 Uhr  
Eröffnung Biergarten mit Würstkreationen, inspiriert von Stefan Wiesner. Die «Tätschappe Musig Lozärn» spielt auf und sorgt für Stimmung im Biergarten.

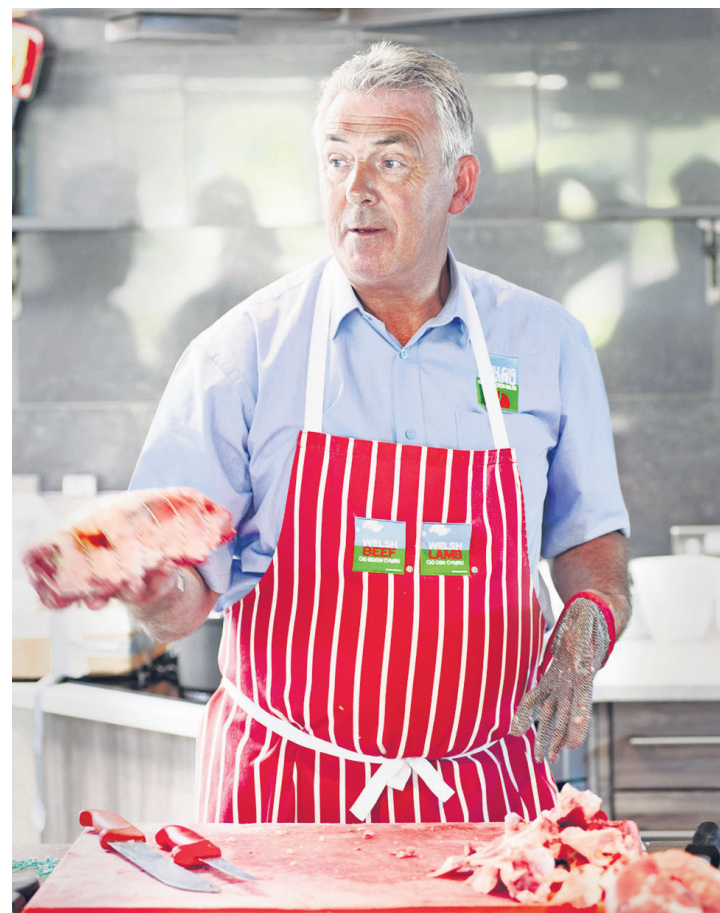
19.15 Uhr  
Die Nominierten für den Award «Gastrostern 2016» werden vorgestellt. Anschliessend erfolgt die feierliche Preisverleihung.

21.00 Uhr  
Konzert von Müslüm, anschliessend Barbetrieb und Networking

23.30 Uhr  
Die Nacht der Gastronomen geht zu Ende.

# Ein Lamm aus Wales im Mittelpunkt

Was das Fleisch besonders macht und wie man von speziellen Zuschnitten profitiert.



Der Master Butcher Graham zeigt die Vorzüge eines Walisischen Lammes. ZVG

Nach dem täglichen Battle of ZAGG wird die Küche für eine spezielle Attraktion genutzt. Jeweils ab 15.30 Uhr zeigt der Master Butcher Graham Titchener von der Meat Promotion Wales eine Lammzerlegung und Gastro-Spezialzuschnitte vom Walisischen Lamm.

## Geschmackliche Intensität

Was das Walisische Lamm so besonders macht, ist sein einzigartiger Geschmack. Das Lamm ernährt sich nur von Muttermilch und später von Gras, Kräutern und Klee aus der wilden Natur. Es ist in purem Freiland unterwegs und trinkt das Wildbachwasser. Zwischen dem vierten und dem neunten Monat wird es geschlachtet.

## Zuschnitte für die Gastronomie

Der Master Butcher Graham zeigt auf der ZAGG, dass nicht nur die Edelteile vom Lamm genutzt werden sollten. Denn bei einem qualitativ hochwertigen Tier mit einer hohen Fleischqualität lassen sich auch aus anderen Teilen hervorragende Zuschnitte für die Gastronomie herstellen. Dazu gehören zarte Keulen-, Hüft- oder auch Schultersteaks sowie viele unterschiedliche Mini-Bratenzuschnitte, aber auch die Vorderhaxe. Zudem zeigt Graham, wie die Edelteile anders zugeschnitten und präsentiert

werden können. Ob Valentine-Steaks oder Mignons – der Gast der ZAGG darf sich überraschen lassen.

Neue Zuschnitte schaffen für den Gastronomen neue Möglichkeiten bei der Tellerpräsentation und damit die Möglichkeit, sich von der Konkurrenz abzuheben. Dabei werden die Gäste sehen, wie schnell sich solche Zuschnitte zubereiten lassen, so dass nicht von Zeitverlusten in der Küche auszugehen ist.

## Wissen vom Meister

Graham Titchener ist seit über 30 Jahren Metzgermeister. Nachdem er seinen Beruf als Metzger einige Jahre ausgeübt hatte, begann er seine Tätigkeit in der internationalen Vermarktung von Walisischem Lamm. Er hat über viele Jahre die Welt bereist und hat vor allem Köchen das Walisische Lammfleisch nahegebracht. Heute wird Walisisches Lamm weltweit vertrieben und in den besten Häusern der Welt namentlich serviert. (SHE)

## Zeit und Ort

Die Lamm-live-Zerlegung mit Master Butcher Graham Titchener findet täglich um 15.30 Uhr in der Halle 1, Stand 141, statt.