

Luzern, im 25. Oktober 2016

Medienmitteilung

Dario Cadonau gewinnt den GASTROSTERN 2016

35 Gewinner waren für den GASTROSTERN 2016 nominiert. Das Rennen hat Dario Cadonau aus Brail (GR) gemacht. Der Koch des Jahres 2015 hat das Publikumsvoting zum GASTROSTERN 2016 für sich entschieden. Müslüm und feinste Würste überzeugten an der total ausgebuchten Nacht der Gastronomen.

An der „Nacht der Gastronomen“ würdigt die Hotel & Gastro Union alle aktuellen Wettbewerbsgewinner und zeigt auf, wie kreativ und vielfältig die Gastro-Branche ist. Nominiert sind Einzelpersonen aus allen Bereichen der Gastronomie, Hotellerie und Bäckerei-Konditorei. Dieser Branchenevent ist einzigartig und fördert den Stellenwert der schönen Gastro-Berufe. Die 35 (!) Nominierten haben beim Gewinn ihres Fachwettbewerbs/Auszeichnung ihr Können bereits eindrücklich bewiesen und müssen nicht mehr bewertet werden. Deshalb gibt es auch ein Publikumsvoting, das den Bekanntheitsgrad der Nominierten erhöhen soll.

Über 16'000 Stimmen für die Nominierten

Das Publikum stimmte via Facebook und SMS für die Nominierten. Gemäss Roger Lütolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union, haben 16'319 Personen beim Voting mitgemacht, was ein grosser Erfolg für die Nominierten ist. Mehr als die Hälfte der Stimmen kam via Facebook. Lütolf war beeindruckt von den vielen Kommentaren auf Facebook und meinte: „es gab sehr viele positive Kommentare bei den einzelnen Nominierten und das ist die beste Wertschätzung für die Nominierten. Es gab auch Interaktionen zwischen den Nominierten und Publikum, was sehr schön war.“

Koch des Jahres ist GASTROSTERN 2016

Dario Cadonau war sichtlich gerührt vom Gewinn des GASTROSTERN 2016. Der Koch hat seit dem Sommer seine Gäste mit verschiedenen Massnahmen animiert, für ihn zu stimmen, was schlussendlich den grossen Erfolg brachte. Diese Auszeichnung wird einen schönen Platz in seinem IN LAIN Hotel Cadonau, Brail erhalten. Für den 35-jährigen Bündner ist es einen goldigen Herbst. Zuerst wurde sein Gourmetrestaurant Vivanda bei Gault&Millau von 16 auf 17 Punkte aufgewertet und nun noch diese sympathische Anerkennung. Die Ausbildung hat Cadonau im Suvretta-House als Kantonsbester abgeschlossen. Anschliessend lernte er die Perfektion bei Philippe Rochat, Daniel Bumann und Harald Wohlfahrt. Die Nomination erhielt er dank der Auszeichnung „Koch des Jahres 2015“,

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

skv · bvr · bvhh · bvham · sbkp



welcher ihm die „SonntagsZeitung“ verliehen hat. Die Bewertung erfolgte durch Karl Wild Rating.

Müslüm und Würste begeisterten die 450 Gäste

Die Nacht der Gastronomen vom 24. Oktober 2016 ist der Schweizer Branchenevent und vereint alle Berufe der Gastronomie. Der Caterer „Greeny Foodtruck“ liess sich vom Wurstbuch von Stefan Wiesner inspirieren und servierte Lachs-Chriesi-Wurst im Glas, Rindswurst zwischen Schindeln, eine Pouletwurst im Heu oder die vegetarische Kürbiswurst im Strudelteig. Nicht nur Stefan Wiesner war begeistert, sondern auch die vielen Gastronomen. Im eigen erstellten Biergarten bei passender Musik der Tätschchappe Musig Lozärn genossen die knapp 450 Gäste das Essen.

Die Nominierten waren die Stars, aber Müslüm bot witzige und musikalisch hochstehende Ergänzung. In bester Spiellaune begeisterte er das Publikum und einige seiner Zitate werden bestimmt nachhallen.

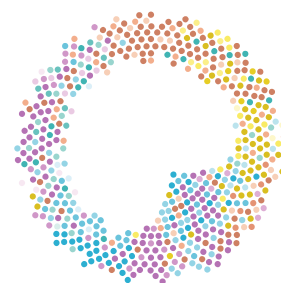
Die Präsidentin der Hotel & Gastro Union, Esther Lüscher sagte treffend: „die gute Bildung ist die Grundlage für Wettbewerbsgewinne.“ Sie dankte den Nominierten, die sich so stark für ihre Berufe einsetzen und dankte auch den Arbeitgebern, dass sie den Mitarbeitern die Möglichkeit zu Wettbewerben geben. Wettbewerbsgewinner werden zu Aushängeschildern unserer Berufe und das braucht es, damit die Berufe attraktiv bleiben.

Die „Nacht der Gastronomen“ wird von der Branchenorganisation Hotel & Gastro Union veranstaltet. Dank Medienpartnerschaften der wichtigsten Fachmedien und 20 namhafte Sponsoren konnte der Event durchgeführt werden. Nächstes Jahr findet die Nacht der Gastronomen im Rahmen der igeHo am 20. November 2017 statt. Als Liveact konnte die Basler „Lovebugs“ gewonnen werden.









Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

skv · bvr · bvhh · bvham · sbkpv



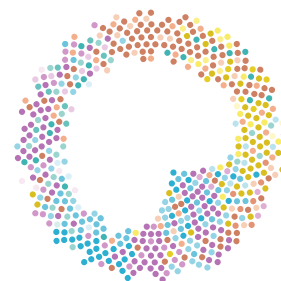
HOTEL & GASTRO
Union
seit 1886

Offizielle Fotos sind zum downloaden ab 25.10.16, 10 Uhr, bereit:
<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>
Benutzername: media / Passwort: media

			
Dario Cadonau vom IN LAIN Hotel Cadonau, Brail hat die Auszeichnung „GASTROSTERN 2016“ erhalten.		Vorjahressiegerin Bernadette Lisibach überreicht den GASTROSTERN-Pokal an Dario Cadonau.	
			
Stefan Wieser hat den Caterer mit seinen Wüsten inspiriert und hat spontan mitgeholfen.		Dario Cadonau war sichtlich begeistert vom Gewinn.	
			
Die Nominierten der Nacht der Gastornomen. Unglaubliche Fachkompetenz vereint auf einem Bild.		Esther Lüscher zusammen mit Urs Masshardt (links, Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union) und Richard Decurtins (GastroSuisse).	

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

skv · bvr · bvhh · bvham · sbkpv



HOTEL & GASTRO
Union
seit 1886

			
Müslüm begeisterte das Publikum mit seiner Show und seinen witzigen Anekdoten.		Müslüm hat den Abend inmitten der Gastromomen sehr genossen.	

Weitere Auskünfte:

Roger Lütolf
Leiter Marketing
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk-Bildung-Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.

