

Queste sono le nuove squadre

Le Nazionali Svizzere dei Cuochi sono state riformate. La preparazione per il Campionato del Mondo 2022 in Lussemburgo è iniziata.

Con una nuova formazione, le nuove squadre mirano a riportare la Svizzera in cima alle classifiche ai prossimi Campionati mondiali di cucina, che si terranno in Lussemburgo alla fine del 2022. Alla Nazionale Svizzera Junior dei Cuochi si sono uniti sei nuovi membri; due nuovi membri sono invece entrati a far parte della Nazionale Svizzera dei Cuochi, assieme agli ex juniores Dominik Roider e Marco Kölbener. Un'altra nuova aggiunta alla squadra è il cioccolatiere Jorge Cardoso di Friburgo, che ha vinto il sensazionale titolo mondiale per la migliore prova d'esposizione del team in Lussemburgo nel 2018. Parte integrante del team è anche quest'anno il ticinese Pietro Leanza, del Ristorante Seven di Ascona.

Ora è richiesto spirito di squadra

Al Campionato mondiale, le squadre portano con sé i migliori prerequisiti, in quanto la maggior parte dei nuovi membri vanta esperienza in diverse competizioni individuali. Il compito principale è ora quello di elaborare un programma che comprenda molte sessioni di allenamento e di dare il massimo come team in modo che l'alto livello di prestazioni richieste possa essere raggiunto. Le squadre saranno supportate dal team manager Tobia Ciarulli e dai coaches Thomas Kuster e Pascal Inauen.

(AHÜ/SEB)



La nuova Nazionale Svizzera dei Cuochi: Manuel Zünd, Guy Estoppey, Pietro Leanza, Dominik Roider, Andrea Werth, Michael Schneider, Marco Kölbener, Jorge Cardoso, Raphael Frei, Christian Oliveira.



La nuova Nazionale Svizzera Junior dei Cuochi: Laura Loosli, Tom Walter, Karina Fruman, Alexandra Helbling, Jan Schmid, Robin Bartels, Stéphanie Zosso, Nicole Lüthi.

IMMAGINI DR

WETTBEWERB

Zu gewinnen: Kisag Whipper Thermo inklusive 10 Kisag-Kapseln



Kisag
Switzerland

Der Preis im Wert von 199 Franken wurde gesponsert von www.kisag.ch

Wer hat «Gusto 21», die Schweizer Meisterschaft der Lernenden, gewonnen?

A) Julia Scussel B) Manuel Zünd C) Dalila Zambelli

Ein cremig-leichter Highend-Schaum, so wie man ihn im Sternerestaurant auf den Teller bekommt, gelingt nicht nur Profis. Mit dem Kisag Whipper Thermo lassen sich feine Kreationen genauso leicht herstellen wie Desserts, Mousses oder Schlagrahm. Eine herrlich cremige Aioli, eine himmlische Thunfischcreme, Gänselebermousse, getrüffeltes Selleriepüree oder Himbeer-schaum – das alles und noch viel mehr ist mit diesem Profi-Bläser möglich. Die Zutaten vorher einfach nur fein genug pürieren und etwas Bindemittel wie Rahm, Kartoffel- oder Gemüestärke, Eier oder Gela-

tine verwenden – dann alles in den Rahmbläser füllen, ein paar Mal schütteln und schon ist er da: der Traum vom warmen oder kalten Schaum. Ein weiterer grosser Vorteil des Kisag Whipper Thermo: Der warme oder kalte Espuma kann in der Flasche bis zu vier Stunden auf Temperatur gehalten werden.

Einsendeschluss ist der **22. März 2021**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 3/21 ist Kerstin Bücheler, Biel.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVI. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG
Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION HGZ
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv)

PRODUKTIONSLEITUNG HGZ
Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO
Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Riedi (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Desirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)
Desirée Klarer (dkl)
Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Pierre Thomas (pts)
Véronique Zbinden (vzb)
Brigitte Ziegler (HGU)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Leitung)
Luka Beluhan (Grafiker)
Carolina Schöpfer (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie
Claudia Link
Filipa Peixeiro

KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)

DRUCK

DZB Druckzentrum Bern AG,
Zentweg 7, 3006 Bern

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).