

Jetzt für das bvr-Forum 2019 anmelden

Table Top lautet das Thema des Anlasses vom 1. April. In Workshops, Showeinlagen und Impulsreferaten erfährt man alles rund um die angesagte Tischkultur. Ein Apéro riche bietet Zeit zum Networking.

Da beim letzten Forum des Berufsverbandes Restauration bvr die kurzweiligen und interaktiven Workshops sehr gut angekommen sind, bleibt der Berufsverband bei diesem Konzept. Die Anwesenden erhalten am 1. April in Zug Einblicke in folgende Themen rund um Table Top.

Markus Hans, CEO von Berndorf Luzern, präsentiert Trends bei Porzellan, Besteck und Trinkgläsern. Bei diesem Workshop profitieren Teilnehmer vom Insiderwissen und lernen Materialmerkmale und Qualitätsunterschiede kennen und erhalten wichtige Pflegehinweise.

Heisse Drinks und scharfe Messer

Weiter können die Teilnehmer im eigens kreierten Simulations-Restaurant mit Servicemeisterin Tamara Haab und Junior-Servicemeister Fabian Müller die Bestell-App von Menu-Technologies AG testen. Messerspezialist Michael

Bach zeigt die Kunst des traditionellen Messerschärfens. Die Teilnehmer sind dazu aufgefordert, ihr eigenes Messer an den Workshop mitzubringen und vor Ort zu schärfen. Zudem lernen sie, wie der gute Schliff längerfristig gehalten werden kann.

Letztes Jahr hat Jason Knüsel den Gästen manches Lächeln ins Gesicht gezaubert. Dieses Jahr wird der Barkeeper of the Year 2017 und Barman in «The American Bar at the Savoy» seine Fähigkeiten in einer Showeinlage zum Besten geben. Man kann seine Drinks geniessen und Tipps und Tricks abholen. Der Apéro riche bietet die Möglichkeit zum Netzwerken. SARAH SIDLER

Forum bvr zum Thema Table Top

Wann
Montag, 1. April
16 bis 20.30 Uhr

Wo
Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4, 6300 Zug

Kosten
Lernende Mitglieder Fr. 30
Mitglieder Fr. 70
Nichtmitglieder Fr. 95

Info und Anmeldung
bildung@hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 22 22

«Odeon» tauscht Gedichte gegen Kaffee

Am 21. März ist Unesco-Welttag der Poesie. Dann spendiert die Zürcher Café-Bar ihren Gästen einen Premium Kaffee oder Tee für ein Gedicht.

Im vergangenen Jahr hat «Pay with a Poem» Kaffeeliebhaber rund um die Welt zu über 100 000 Gedichten inspiriert. Der Unesco-Welttag der Poesie findet am 21. März bereits zum fünften Mal statt. Dieses Mal machen über 1100 Kaffeehäuser in 40 Ländern mit und spendieren ihren Gästen ein Heissgetränk, wenn sich diese literarisch betätigen.

In der Schweiz ist die Café-Bar Odeon beim Zürcher Bellevue zum ersten Mal bei der Aktion dabei. Initiant ist Julius Meinl, der Wiener Kaffeeröster und Hoflieferant des «Odeon». Er möchte damit die Welt für einen Tag zu einem schöneren Ort machen.

Das «Odeon» gehört zur Fred-Tschanz-Gruppe, welche in Zürich auch das Walhalla Hotel und Guest House sowie das Leoneck Swiss Hotel mit Restaurant 8001 führt. Seit letztem Herbst zelebriert die Café-Bar Odeon die klassische Wiener Kaffeehauskultur und verwöhnt ihre Gäste mit Premiumkaffee aus 100 Prozent



Das «Odeon» am Bellevue gehört zur Zürcher Stadtgeschichte. ZVG

Arabica-Bohnen vom österreichischen Familienunternehmen Julius Meinl. Der Kaffee wird nach traditionellem Handwerk auf einer Kolbenmaschine zubereitet.

Friedrich Dürrenmatt und James Joyce schrieben schon dort

Im und über das «Odeon» wurde schon immer geschrieben. Seit der Eröffnung im Jahr 1911 war die Café-Bar am Zürcher Bellevue ein Treffpunkt für Literaten. Friedrich Dürrenmatt war dort, Stefan Zweig, Klaus Mann, James Joyce oder auch Else Lasker-Schüler haben in diesem edlen Café schon geschrieben. SARAH SIDLER



Die Klinik Gut ist nicht bloss ein Spital. Mit dem Restaurant Pinot spricht es unterschiedliche Gästegruppen an: Angehörige von Patienten ebenso wie Spaziergänger, Mittagsgäste, Seminarteilnehmende und Gourmets. ZVG

Klinik Gut ist erstes Spital im «Michelin»

Nicht alle, die im Guide Michelin aufgeführt sind, tragen Sterne. Gelistet zu werden ist dennoch eine grosse Ehre. Besonders, wenn man der Erste ist.

«Nein, wir haben keinen Stern erhalten», stellt Roland Schmid klar. Er ist Küchenchef im Restaurant Pinot und Leiter Hotellerie der Klinik Gut in Fläsch. «Aber wir sind in der Schweiz und vielleicht sogar weltweit das erste Restaurant in einem Spital, das im Guide Michelin erwähnt wird.»

Besonders freut sich Roland Schmid über den ersten Satz der Bewertung. Dieser lautet: «Auch wenn die Location vielleicht etwas ungewöhnlich erscheint, hier isst man richtig gut!»

Für Schmid und sein Team sind dieses Lob und die Auszeichnung mit dem Teller-Symbol im Guide eine Bestätigung, dass sie mit dem «Pinot» auf dem richtigen Weg sind und einen guten Job machen. Das ist gar nicht so einfach. Das Restaurant Pinot ist nämlich ein multifunktionaler Betrieb, der die Bedürf-

nisse von Patienten, Ärzten, Mitarbeitenden, Besuchern, Einheimischen, Ausflugs- sowie Seminar-gästen zu erfüllen hat.

Hausgemacht und erschwinglich

«Wir wollen zufriedene Patienten und Mitarbeitende, die gerne auch als Restaurantgäste wiederkommen», sagt Roland Schmid. Der Küchenchef hat das Konzept fürs «Pinot» mit seinen 36 Innen- und rund 40 Aussenplätzen selber mitentwickelt.

«Wir kochen alles frisch. Sogar unsere Glaces und Cremeschnitten sind hausgemacht.» Die meis-



Roland Schmid war 2011 Koch des Jahres. Bereits seit seiner Lehre ist er Mitglied des Schweizer Kochverbands skv.

ten Zutaten stammen aus der Region. Nur das Bisonfleisch bezieht Schmid aus dem Jura. «Bison ist für mich das beste Fleisch, das es gibt», schwärmt der Küchenchef. Einen Teil des Bisonfleisches lässt Roland Schmid nach eigener Rezeptur bei der Metzgerei Curschellas in Sedrun zu Salsiz verarbeiten. Auf der Rangliste der

Swiss Leading Hospitals belegt die Klinik Gut in Fläsch mit ihrer Küche den ersten Platz.

Hier wird nicht nur gut, sondern auch für jedermann erschwinglich gekocht. Täglich gibt es ein vegetarisches und ein fleisch- oder fischhaltiges Mittagsmenü für 18 respektive 20 Franken. Das hat sich herumsprochen und so kommen immer mehr Handwerker und Büroangestellte aus der Region in die kleine, feine Klinik zum Essen.

Nachmittags besuchen Spaziergänger das «Pinot», abends ist das Lokal ab 18 Uhr geschlossen. Es sei denn, es ist Donnerstag. Dann finden die Gourmet-Dinner-Abende statt. Für unter 100 Franken werden die Gäste mit einem viergängigen Degustationsmenü verwöhnt.

Liebäugelt Roland Schmid etwa mit einem Michelin-Stern? «Überhaupt nicht. Die Erwähnung im Guide ist, so wie sie jetzt ist, ein Segen für uns. Wir erhalten die Aufmerksamkeit des Publikums, stehen aber nicht unter dem Druck, den Stern verteidigen zu müssen.» RICCARDA FREI

Die Klinik Gut in Fläsch in Kürze

Die Klinik Gut in Fläsch mit ihrem Restaurant Pinot ist 2017 eröffnet worden. Die Klinik bietet Platz für 27 Patienten aller Versicherungsstufen aus Graubünden, dem Raum Bodensee bis Zürichsee und dem Fürstentum Liechtenstein. Das Restaurant Pinot ist in der familiär geführten Klinik ein wichtiger Leistungsträger. Hier werden die Menüs für die Patienten gekocht, die Mitarbeitenden gepflegt und gleichzeitig ist das «Pinot» ein öffentliches Restaurant mit Seminarmöglichkeiten. Geführt wird es von Roland Schmid. Bevor er die Hotellerie in der Klinik Gut aufbaute, war er bis 2017 Küchenchef in der «Äbtestube» des Grand Resort Bad Ragaz.



Blick ins Restaurant Pinot. ZVG



Mehr Informationen unter:
www.restaurant-pinot.ch
www.klinik-gut.ch



Mehr Informationen unter:
www.odeon.ch