

# Eine Bettgeschichte mit Knall

Angestellte der Hauswirtschaft lernen Gäste oft von einer besonderen Seite kennen. Wie besonders, erzählt bvhh-Mitglied Melanie Grunert-Dörig.

«Die Gäste unseres Hotels liessen den Tag ausklingen. Von rötlicher Abendsonne begleitet, genossen sie einen Aperitif auf der Terrasse. Wir fuhren währenddessen die Sonnenstoren ein, nahmen die Terrassenkissen rein und schlossen die Sonnenschirme. Auf der Etage machte ein ganzes Team von Hauswirtschaftsmitarbeitern den Abendservice. Es rollte schwere Tagesdecken zusammen und deckte Betten mit einem Abendgruss auf. Auf den Gängen wurde es ruhig, nur das Knarren

des alten Parketts war noch zu hören. Plötzlich: lautes Geschrei. Polternde Stimmen im Korridor des vierten Stocks. Ein Paar stritt laut, man hörte es über alle Gänge bis nach unten. Was da wohl los war? Und dann: ein lauter Knall, als wäre ein grosser Gegenstand auf die Terrasse gefallen. Tatsächlich, auf dem Balkon im ersten Stock blickten wir auf einen Tisch, der von oben runtergeworfen worden war. Einige Minuten später sahen wir eine Dame, die wütend aus dem Hotel stürmte. Wir fanden die Erklärung: Ein Gast, der immer dasselbe Zimmer im vierten Stock buchte, kam öfters. Jedoch nicht immer mit derselben weiblichen Begleitung. Leider bemerkte der Réceptionist nicht, dass der Herr bereits mit seiner Begleitung auf dem Zimmer war, als er der Ehefrau seinen Zimmerschlüssel gab.»

MELANIE GRUNERT-DÖRIG/SHE

## Bettgeschichten

26. April  
Besichtigung Kyburz  
Bettwarenfabrik AG  
Kehrsatz/BE

8. Mai  
Firma Elite, Aubonne/VD

10. Juli  
Schulung Albis Bettwarenfabrik, Affoltern a. Albis/ZH

26. September  
Besichtigung der OBA AG in  
Basel und Schulung  
Kognimat-Pflegematratten

9. Oktober  
Schulung Bettwanzen, Tessin

12. November  
Rundgang Embru-Werke AG  
Rüti/ZH

Anmeldung und Infos:  
[www.hotelgastrounion.ch/bvhh](http://www.hotelgastrounion.ch/bvhh)



In der Serie «Bettgeschichten» plaudern bvhh-Mitglieder aus dem Nähkästchen.



Die Spirituose ist derzeit der Renner für die Zubereitung von Mixgetränken. zvg

# Gin mit allen Sinnen erleben

Das kommende Forum des bvr widmet sich dem Trendgetränk Gin. Spannende Referate, Tastings und Diskussionen sind garantiert. Die Teilnehmer können sogar einen eigenen Gin herstellen.

Gin dominiert auf Cocktailkarten und -tafeln in trendigen Restaurants und Bars. Wieso das so ist und wie viel Potenzial in diesem Kultgetränk steckt, erfährt man am Forum des Berufsverbandes Restauration bvr am Dienstag, 24. April, im Zürcher Kaufleuten.

«Am Forum wollen wir Berufsleuten dieses Fachthema auf vielfältige Weise näherbringen und ihnen Inspirationen für den Berufsalltag mitgeben. Zudem bietet das Forum eine gute Plattform zum Netzwerken», sagt Vlora Gashi, Geschäftsleiterin des Berufsverbandes Restauration.

Thomas Huhn, Chef de bar im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, führt mit einem Referat ins Thema ein und geleitet uns mit einem Gin Tasting durch diverse Provinzen und Geschmacksrichtungen. Wie gross die Auswahl ist, weiss Dominik Babst, Brand Manager Premium Brands der Firma Diwisa in Willisau. Diwisa ist eine der grössten Unternehmen für die Entwicklung und die Vermarktung von Spirituosen in der Schweiz und stellt mit dem «Xellent Swiss Edelweiss Gin» eigenen Wacholderschnaps her.

«Gin ist eine spannende und gefragte Welt. Der Markt dafür wächst nach wie vor. Am Forum zeigen wir live vor Ort, wie diese Spirituose entsteht», sagt Dominik Babst. Die Anwesenden können mithilfe einer mobilen Destillieranlage vor Ort eigene Gins nach ihrem Geschmack herstellen. Je nach ausgewählten Kräutern, Wurzeln, Rinden oder Früchten – den so genannten Botanicals – schmecken die Resultate total

verschieden. Die Spirituosen nehmen je nach Zutaten milde, würzige oder fruchtige Noten an: Es gibt fast keine Grenzen bei den Charakteristika. Gemeinsam ein cooles Rezept zu entwickeln, ist eine tolle Erfahrung, die den Austausch der Teilnehmer fördert.

## Austausch am Apéro riche

Im dritten Workshop lernen die Anwesenden bei Jason-Candid Knüsel, wie man mit Gin perfekte Cocktails zubereitet. Der Barkeeper of the Year 2017 vom Hotel Chedi in Andermatt weiss, was es dazu benötigt. In der Podiumsdiskussion diskutieren Gin-Experten unter der Leitung von Ruedi Zotter, Herausgeber und Chefredaktor des Magazins Bar-News, über die Renaissance des Wacholdergetränks. Ein Apéro riche lädt zum Austausch unter Berufs- und Branchenkollegen ein. Die Platzzahl ist beschränkt. Frühzeitig anmelden!

SARAH SIDLER

## Forum 2018

**Gin – die Renaissance**  
«Kaufleuten», Zürich  
16.00 bis 20.45 Uhr  
Dienstag, 24. April 2018

## Gin-Tour 2018

Belmont Fruits, Montagny  
Montag, 16. April  
16.00 bis 18.00 Uhr  
Besichtigung & Degustation

Bellevue, Davos  
Montag, 25. Juni  
16.00 bis 18.30 Uhr  
Tasting & Degustation

Diwisa, Willisau  
Donnerstag, 22. November  
14.00 bis 17.00 Uhr  
Besichtigung & Degustation

Infos & Anmeldung  
[www.hotelgastrounion.ch/bvr](http://www.hotelgastrounion.ch/bvr)

Weitere Daten werden folgen.

## Gratulation

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum erfolgreichen Abschluss. Die Hotel & Gastro Union ist stolz auf Sie und Ihre geleistete Arbeit und wünscht Ihnen weiterhin viel Erfolg.

Berufsprüfung  
Chefkoch/-köchin mit  
eidg. Fachausweis

**Simão da Silva**  
Zürich

**Jan Foelz**  
Kreuzlingen

**Susanna Gerber**  
Uster

**Tommy Götzfried**  
Rafz

**Roman Koberstein**  
Opfikon

**Marcel Kunkel**  
Opfikon

**Roger Kunz**  
Wetzikon ZH

**Dominik Pauli**  
Forst

**Anja Rechsteiner**  
Weissbad

**Michael Reuteler**  
Interlaken

**Markus Schröder**  
Weggis

**Safiullah Shahid**  
Luzern

**Ramon Stutz**  
Luzern

**Philipp Ufenast**  
Ebertswil

**Anastasios Vlassis**  
Erne Villigen

**Oliver Zemp**  
Niederglatt ZH

Höhere Fachprüfung  
Leiter/-in Hotellerie-  
Hauswirtschaft mit  
eidg. Diplom

**Monika**  
Bätscher-Schürch  
Magden

**Jasmin Engeli**  
Ermatingen

**Xenia Ullmann**  
Zug

Höhere Fachprüfung  
Leiter/-in Gemeinschafts-  
gastronomie mit  
eidg. Diplom

**Dominic Aeschbacher**  
Münsingen

**Andreas Bettler**  
Hinwil

**Reto Blaser**  
Steffisburg

**Adrian Dähler**  
Buus

**Remo Frosio**  
Wil SG

**Gottfried Gsaller**  
Malters

**Thomas Schaad**  
Ostermundigen

**Jonas Steiner**  
Urnenbach

Höhere Fachprüfung  
Küchenchef/-in mit  
eidg. Diplom

**Urs Chalupny**  
Bern

**Andreas Heiniger**  
Nänikon

**Thomas Kuster**  
Dulliken

**Mauricio Muñoz**  
Davos Platz

**Jeremiah Suleiman**  
Omara

**Kilian Portmann**  
Ballwil

**Ramon Mario Ryter**  
Liebefeld

**Andreas Schütz**  
Wiler bei Utzenstorf

**Marianne Strässle**  
Dürnten

**Tarik Uesümez**  
Näfels

**Marco Wiemann**  
Kerzers



HOTEL & GASTRO  
Union  
SEIT 1886

Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/bvr](http://www.hotelgastrounion.ch/bvr)