



Eine aktive Teilnahme an der GV macht Spass.

KEYSTONE

Generalversammlung 2017

Alle Mitglieder sind eingeladen, an der Generalversammlung in ihrer Region teilzunehmen und somit die Weiterentwicklung ihrer Branche und ihrer Region mitzugestalten.

Alle Mitglieder der fünf Berufsverbände sind herzlich eingeladen, an den regionalen Anlässen teilzunehmen. Die Termine der General- und Mitgliederversammlungen wurden definiert und sind auf den Webseiten der Regionen publiziert. Auf dem Programm stehen die Wahlen der Regionalvorstände sowie aktuelle Branchenthemen und Ehrungen. Auch dieses Jahr können Jubilare, also Mitglieder, die sich seit 25 oder 50 Jahren mit ihrer Mitgliedschaft für ihre Branche einsetzen, geehrt werden. Mitglieder haben zudem die Möglichkeit, Themen oder Anträge zu stellen. Diese Anträge werden jeweils im Voraus dem Regionalpräsidenten zugestellt und die Themen an den Generalversammlungen diskutiert. Neben der ordentlichen Generalversammlung der Region stehen auch Führungen und Besichtigungen auf dem Programm.

«Wir nutzen die einmalige Kulisse, um für die Treue zu danken.»

LUCA ANDREANO
PRÄSIDENT REGION OSTSCHWEIZ

Die Region Ostschweiz nutzt die Gelegenheit und organisiert im Anschluss an die Generalversammlung in der Kartause Ittingen einen Mitgliederversammlung. «Wir wollen das Notwendige mit dem Angenehmen verbinden und hoffen auf gute Gespräche», erklärt Luca Andreano, Präsident der Region Ostschweiz, die Idee, Generalversammlung und Mitgliederversammlung zu kombinieren. «Mit der Kartause Ittingen haben wir eine einmalige Kulisse, die wir für unser Dankeschön für die Treue

nutzen können.» Die Mitglieder können ihr Rahmenprogramm aus fünf verschiedenen Möglichkeiten selber auswählen.

«Wir wollen das Notwendige mit dem Angenehmen verbinden.»

LUCA ANDREANO
PRÄSIDENT REGION OSTSCHWEIZ

Die anderen Regionen gestalten ebenfalls spannende und nicht alltägliche Besichtigungen.

Hotel & Gastro Union steht für Netzwerk, Bildung und Sicherheit

Die Hotel & Gastro Union ist die Berufsorganisation in der Hotellerie- und Gastronomiebranche. Sie verkörpert die knapp 22000 Mitglieder, welche sich mit ihrer Mitgliedschaft aktiv für Netzwerk, Bildung und Sicherheit einsetzen. Die HGU ist in acht Regionen eingeteilt und sieben davon haben die Daten für die kommende Generalversammlung bereits festgelegt. Die Traktanden und die Details werden laufend auf unserer Webseite veröffentlicht.

Die acht Regionen werden von der Hauptgeschäftsstelle Luzern sowie der Geschäftsstelle Lausanne operativ unterstützt. Das Ziel dieser Berufsorganisation beziehungsweise der Mitglieder ist ganz klar, den Stellenwert der Berufe in der Hotellerie- und Gastronomie- sowie in der Bäckerei- und Konditoreibranche zu fördern. Dabei spielt der Berufsstolz eine wichtige Rolle. Denn stolz auf den eigenen Beruf zu sein, macht das Arbeiten nicht zu einer alltäglichen Tätigkeit, sondern zu einem Erlebnis. Diesen Stolz verkörpern auch die vielen Mitglieder, die sich für ihren Beruf engagieren. So zum Beispiel die Mitglieder der Regionalvorstände. Sie vertreten die Interessen ihrer Region, organisieren Netzwerkanlässe – und das alles nebenberuflich. Leisten auch Sie einen Beitrag und nehmen Sie an den Events sowie an der Generalversammlung teil. Ihre Region freut sich auf Sie! (HGU)

Eckpunkte der Generalversammlungen der Regionen

Zentralschweiz
Montag, 13. März, 14.00 Uhr
Milchmanufaktur Einsiedeln AG
Einsiedeln

Info:
www.hotelgastrounion.ch/zentralschweiz

Bern
Montag, 20. März, 18.30 Uhr
Welle 7, Bahnhof Bern, Bern

Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/bern

Ostschweiz
Mittwoch, 22. März, 13.30 Uhr
Kartause Ittingen, Warth

Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/ostschweiz

Tessin
Samstag, 25. März, 10.00 Uhr
Centro Professionale Tecnico
Lugano-Trevano

Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/ticino

Zürich
Montag, 10. April, 17.00 Uhr
Flaacher Spargelhof, Flaach

Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/zuerich

Nordwestschweiz
Freitag, 28. April, 19.15 Uhr
Lälli Cliqueneller, Basel

Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/nordwestschweiz

Romandie
Donnerstag, 4. Mai, 16.30 Uhr
Alimentarium, Vevey

Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/romandie



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.

KAI KEONG NG

«COLD BREW KAFFEE EIGNET SICH ALS SOMMERGETRÄNK»

Am Forum der Restauration dreht sich alles um Kaffee. Auch um den kalten. Wie viel Potenzial darin steckt, zeigt Kai Keong Ng, Filter-Kaffee und Aeropress Schweizer Meister 2015/2016.



Kai Keong Ng lebt Kaffeeleidenschaft vor.

ZVG

HGZ: **Kai Keong Ng, für das Forum der Restauration am 25. April unterbrechen Sie extra Ihren Vaterschaftsurlaub und referieren im Parkhotel Zug zum Thema Cold Brew in der Gastronomie. Wieso?**

KAI KEONG NG: Es ist ein spannendes Thema, worüber ich gerne erzähle, um weitere Gastronomen darauf aufmerksam zu machen. Kalter Kaffee ist sehr vielfältig, man kann so viel daraus machen.

Erzählen Sie!

Man kann kalten Kaffee als Basis für Cocktails verwenden, als Limonade, für Desserts, als Marinade und zum Kochen. Wobei man bei Letzterem aufpassen muss, denn beim Erwärmen verändert sich der Geschmack. Das Konzentrat kann man mit Wasser, Tonic oder Chinotto mischen und erhält ein erfrischendes Sommergetränk. Auch wenn bald verschiedene Restaurants Cold Brew im Angebot haben werden, kann sich der Gastronom durch die Wahl der Bohnen und die Kreativität beim Herstellen der Getränke von den anderen abheben.

Wie stellt man Cold Brew her?

Das ist ein weiterer Punkt, warum ich das Produkt so mag; es ist ganz einfach. Man stellt kalten Kaffee ohne grossen Aufwand, ohne grosses Wissen und mit wenig Material her. Für ein Konzentrat von 20 Litern lasse ich das Wasser in fünf Kilogramm selbst- und frisch gemahlenem Kaffee während sechs bis zwölf Stunden ziehen. Das kann über Nacht in der Küche passieren. Dann lasse ich ihn während einer halben Stunde durch drei ausgeklügelte Filtersysteme laufen. Das Erste ist ein einfacher Papierfilter, das zweite einer aus feinmaschigem Metall und der Dritte besteht aus Filz. Das Konzentrat ist wegen des hohen Koffeingehalts problemlos zwei Wochen lang haltbar. Da sich der Geschmack des kalten Kaffees mit der Zeit jedoch verändert, würde ich ihn innert einer Woche aufbrauchen.

Und wie schmeckt Cold Brew?

Kommen Sie ans Forum und probieren Sie! So viel sei aber im Vorhinein verraten: Kalter Kaffee erinnert vom Körper und von den Aromen her eher an Tee als an Kaffee. Cold Brew ist viel subtiler und kaum vergleichbar mit einem Espresso. Man vergleicht ja auch nicht Grappa mit Wein!

Und das lernen die Teilnehmer des Forums alles?

Ja, und noch mehr: Zuerst erkläre

ich, was Cold Brew eigentlich ist und zeige verschiedene Zubereitungsmethoden auf. Auch die japanische, die mit Eis funktioniert. Ich gehe auf die Produkte und deren Anwendungsmöglichkeiten ein und zeige auf, wann was Sinn macht. Zudem gebe ich Tipps für die Verwendung in Bars, Cafés und Restaurants. Übrigens gerne auch in individuellen Schulungen.

INTERVIEW SARAH SIDLER

Forum der Restauration

Forum der Restauration
Wann: Dienstag, 25. April,
13 bis 19 Uhr
Wo: Parkhotel Zug, Industriestrasse 14, 6304 Zug

Programm
Ab 13 Uhr: Welcome-Apéro
13.30 bis 13.45:
Begrüssung Luca Andreano,
Präsident bvr
13.45 bis 14.30 Uhr:
Erlasene Kaffeespezialitäten und
edle Brände gekonnt kombinieren. Referat von
Arthur Nägele, Master Spirits
Expert, Trainer und Berater für
alkoholische Getränke
14.45 bis 15.30 Uhr:
Vom Espresso bis zur Eigen-
kreation: Barista-Zubereitung
leicht gemacht. Referat und
Demo von Emi Fukahori,
Schweizer Barista-Meisterin 2015
15.30 bis 16.30 Uhr:
Cold Brew in der Gastronomie:
Nur kalter Kaffee oder doch viel
mehr? Referat, Hand Session und
Degustation mit Kai Keong Ng,
Filter-Kaffee und Aeropress
Schweizer Meister 2015–2016.
16.30 bis 16.45 Uhr:
Hinfahrt mit Shuttle-Bus
zur Destillerie Etter
16.45 bis 18.15 Uhr:
Fruchtbrände, vom Zuger Kirsch
bis zum Whisky. Blick hinter die
Kulissen und
Degustationsapéro
bei der Destillerie Etter
in Zug.
18.15 bis 18.45 Uhr:
Verabschiedung und
Rückfahrt mit Shuttle-Bus
ins Parkhotel.

Kosten

Lernende Refa, Rean, Syga:
Fr. 20.00
Mitglieder: Fr. 50.00
Nichtmitglieder: Fr. 95.00



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen
und Anmeldung unter:
info@hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 72 72