

# Brot-Chef 2018: chi ha la migliore idea della birra?

Quarto appuntamento con il concorso «Brot-Chef» della asppp dal 20 al 22 settembre 2018. Si cercano due finalisti in due categorie.

Il tema del concorso specialistico Brot-Chef 2018 è «Bieridee» e cioè idea della birra. Birra e pane hanno difatti in comune tanti ingredienti: acqua, malto d'orzo, lievito e luppolo. E chi trova banale un boccale di birra così come un pane semi-bianco, dovrebbe interessarsi al gusto piccante della birra artigianale. Dalla chiara e rinfrescante alla scura e corposa, le birre speciali offrono la stessa varietà come il pane. Che pane e birra hanno numerose somiglianze, non lo si deve spiegare a un esperto panettiere. Ma ormai è stato svelato: chi guarda



L'Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria cerca i successori di Laura Meister («Brot-Chef Junior») e di Simon Peter («Brot-Chef»). ZVG

all'assortimento dello sponsor del concorso Appenzeller Bier, coglierà l'una o l'altra «Bieridee».

*Una finestra per le professioni*

Destinata a promuovere le professioni della panetteria-pasticceria

e confetteria, «Brot-Chef» si rivolge ai panettieri-pasticcieri e ai pasticceri-confettieri domiciliati o che lavorano in Svizzera. Il concorso è diviso in due categorie: qualificati e apprendisti (se non hanno compiuto 22 anni). Come prima cosa, gli interessati devono

annunciarsi alla Associazione svizzera del personale della panetteria-pasticceria (asppp). Ricevute le informazioni, si tratta di allestire delle ricette e di spedirle unitamente a immagini e schizzi. I lavori devono essere inviati entro il 4 maggio 2018. I candidati sono selezionati da una giuria qualificata in base ai dossier trasmessi. I finalisti, due per ogni categoria, si affrontano quindi in una gara della durata di cinque ore, durante la quale devono realizzare le loro creazioni davanti ad un pubblico. Ai finalisti, si consiglia di preparare i prodotti come prevede il concorso e di fare attenzione ai tempi. E' già successo infatti che alcuni finalisti non sono riusciti a rientrare nei tempi assegnati.

*Si vince un viaggio a Hong Kong*

La finale del concorso, che si terrà presso il centro commerciale Piltusmarkt di Kriens (LU), oltre al titolo «Brot-Chef» e «Brot-Chef Junior» assegnerà alla vincitrice e/o al vincitore della rispettiva categoria un soggiorno di una settimana a Hong Kong, del valore di 3000 franchi. GABRIEL TINGUELY

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. 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

Mario Gsell (mgs)  
Jörg Ruppelt (rup/stv.)

### PRODUKTIONSLEITUNG

Gabriel Tinguely (gab)  
Sarah Sidler (ssi/stv.)

### VERKAUF

Jörg Greder (Verkaufsleiter)  
Josef Wolf (Mediaberater)  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)  
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)  
Vera Egli (Adressverwaltung)

### REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)  
Benny Epstein (eps)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Ruth Marending (rma)  
Anna Shemyakova (she)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

### ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)  
Anna Shemyakova (she)

### REDAKTIONELLE MITARBEIT

Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)  
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

### GESTALTUNG

Solange Ehrler (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Pierina Bucher (Polygrafin)

### GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie  
Priska Ketterer  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

### ÜBERSETZUNG

Bertrand Denzler

### KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)  
Peter Voser (Ringier Print)  
Verena Schaffner (Ringier Print)

### DRUCK

Ringier Print Adligenswil AG,  
CH-6043 Adligenswil/LU

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.

### FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier 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).

## Mario Garcia: dopo Ginevra, concentrazione su Torino

Il vincitore della selezione svizzera del Bocuse d'Or vuole conquistare il podio nella finale europea che si terrà in Italia.

Per Mario Garcia, l'artista della cucina, il bello viene adesso, dopo il gioco, comincia la vera partita. Poche settimane dopo il suo trionfo alla selezione svizzera del Bocuse d'Or, il 27enne lucernese è di nuovo immerso negli allenamenti e la sua attenzione intera-

mente rivolta al prossimo obiettivo: la finale europea del Bocuse d'Or dal 10 al 12 giugno 2018 a Torino. Una parte del programma culinario è noto solo da pochi giorni. I finalisti devono presentare alla giuria un piatto a base di carne con filetto di vitello e risotto. «Abbastanza forte» è stata la prima reazione di Mario Garcia.

*Il pesce sarebbe un buon tema*

La giuria internazionale renderà noto solo il 22 marzo il piatto che deve essere servito. A Garcia andrebbe bene il pesce. Almeno, è



Mario Garcia, socio della ssc, è di nuovo immerso nelle competizioni. ZVG

quello che ha attirato l'attenzione a Ginevra. Il suo storione affumicato con sedano è di classe internazionale, era il giudizio di Franck Giovannini, presidente della giuria al Bocuse d'Or Suisse. Ma il

tema è per lui uguale: nella preparazione per Torino, Mario Garcia confida nel suo comprovato team di consiglieri. Ne fanno parte i suoi ex coach della nazionale Rasmus Springbrunn e Daniel Schmidlin così come gli ex colleghi della nazionale Ale Mordasini, Yannick Mumenthaler e David Lanz. Della partita è anche Martin Amstutz, il commis al fianco di Garcia a Ginevra.

A Torino, il vincitore della selezione svizzera lotta per un piazzamento, per assicurarsi così la presenza alla finale mondiale del Bocuse d'Or di gennaio 2019 a Lione. Vincere lì appare tuttavia un'impresa quasi impossibile. Negli oltre 30 anni di storia del concorso, sarebbe il primo svizzero sul podio nella finale di Lione. (RUP)

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

### Wettbewerb

## Zu gewinnen: 2 Adventure Cards

In welchem Schweizer Wintersportort lässt man für Wohnen und Skifahren am meisten Geld liegen?

A) Davos

B) Arosa

C) Zermatt

Schenken Sie Abenteuer mal drei. Zuerst geht es mit der Gondelbahn von Grindelwald nach First. Von dort saust man mit bis zu 84 Stundenkilometern mit dem First Flieger rasant nach Schreckfeld. Nach dem Flug im sicher konstruierten Gurtzeug heisst es, wieder zu sich



kommen und ab auf das neue Fun-sportgerät First Mountain Cart. Man donnert über die Naturstrasse von Schreckfeld nach Bort. Dort wartet bereits das Trotti Bike und ab geht's Richtung Grindelwald. First Flieger: Mindestgewicht 35 kg, Maximalgewicht 125 kg.

Der Preis im Wert von je 80 Franken wurde gesponsert von Jungfraubahnen Management AG

www.jungfrau.ch



Einsendeschluss ist der 5. März 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:  
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:  
wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch