



ZVG

The Bristol: neu und very British

Das Hotel Bristol in Bern profitiert seit dem 15. Januar nach über einem Jahr Rundumsanierung selbstbewusst als «The Bristol». Das neue Konzept setzt auf Design mit britischen Anklängen und auf britischen Humor. Der ist nicht ganz so schwarz wie auf der Insel, aber dennoch wohlthuend frisch – schliesslich steht das «The Bristol» in der konsensorientierten Schweizer Hauptstadt. Diese neue Lebenslust steht dem Traditionshaus mit 100 Zimmern an bester Lage in der Berner Altstadt ausgezeichnet. Kulinarisch stehen in The Bristol Lounge englische Spezialitäten wie Scones, Pie oder Mash sowie britischer Käse im Zentrum des Angebots. (GAB)

Neuer Look für die «Krone»

Mit der Renovierung der Zimmer im Erdgeschoss des Hauses findet die Neugestaltung des Hotels Gasthaus Krone in La Punt ihren Abschluss. Der Umbau erfolgte in mehreren Etappen, nachdem der Unternehmer Beat Curti das über 450-jährige Bauernhaus im Jahre 2002 gekauft hatte. Damit verhinderte er, dass dieses einem modernen Zweitwohnungsbau weichen musste. Für Restaurierung und Ausbau engagierte Curti den Architekten Hans-Jörg Ruch, einen Spezialisten für Umbauten jahrhundertalter Engadiner Häuser. Er ist bekannt für seine sorgfältigen Eingriffe und den gekonnten Einsatz von lokalen Materialien. Die massgeschneiderte Innendekoration entstand in Zusammenarbeit mit dem Zürcher Kreativstudio Kessler Kessler. (GAB)

Geo Saison wählt die 100 schönsten Hotels Europas

Von bezahlbaren Unterkünften in Rom, Paris oder Berlin bis zum Strandresort am Mittelmeer wählten 29 Experten ihre Favoriten. Das Ranking in zehn Kategorien erschien am 10. Januar in «GEO Saison». Das Auswahlkriterium, nach dem sich die Jurymitglieder richteten, lautete: Welches Haus würden Sie Freunden empfehlen? Das Ergebnis sind 100 Unterkünfte in 17 europäischen Ländern. Jede Kategorie hat einen Sieger sowie neun Zweite ohne Rangfolge. In der Kategorie Berge schaffte es das Walliser Chandolin Boutique Hotel auf den ersten Platz. Weitere Sieger sind «Les Roches Rouges» an der Côte d'Azur, «Provocateur» in Berlin, «La Granja» auf Ibiza und das Icehotel 365 in Jukkasjärvi. (GAB)

Wettbewerbsauftritte an der Intergastra

Die Junioren-Kochnationalmannschaft sowie zwei bvr-Mitglieder werden bei Wettbewerben an der Intergastra ihr Können unter Beweis stellen.

An der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie Intergastra, die vom 3. bis 7. Februar in Stuttgart stattfindet, werden nicht nur die Neuigkeiten der Branche präsentiert, sondern auch verschiedene Wettbewerbe stattfinden. So nutzt die Junioren-Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbands skv das «Modernist Buffet» als Vorbereitung auf die Weltmeisterschaft 2018 in Luxemburg. Zubereitet wird ein Live-Buffer für zwölf Personen mit kalten und warmen Elementen. Neben vier Sorten Fingerfood und einer kalten Buffetplatte mit Fisch und

Krustentieren wird ein warmer Hauptgang, ein Lammgigot, vor den Gästen gekocht. «Wir hoffen, ein gutes Ergebnis nach Hause nehmen zu können», sagt Teammanager Tobia Ciarulli, «das würde dem Team Sicherheit und Motivation geben.»

Wettbewerb um den schönsten Tisch

Im Bereich Service messen sich zwei Mitglieder des Berufsverbands Restauration bvr am Couvert d'Or in Stuttgart mit der Konkurrenz: Fabian Müller, Junior-Servicemeister 2018, sowie Judith Merz, Gewinnerin «Schönster Tisch» bei der Servicemeisterschaft 2017. Beim Couvert d'Or dreht sich alles um stilvoll eingedeckte Tische, das Menü mit fünf Gängen und den dazu passenden Getränken bestimmen die Teilnehmer selbst. Als Gastjurorin wird bvr-Mitglied Daniela Salvisberg-Jaun vor Ort sein. (AHU)

Lauter ausgebuchte Gourmet-Highlights

Zum 25. Mal lud St. Moritz zu exklusiven Anlässen der Spitzenküche. Die Dinner, Degustationen und Workshops fanden grossen Anklang beim Publikum.

Mit dem grossen Final im Suvretta House endete am vergangenen Samstag das 25. St. Moritz Gourmet Festival. Während neun Tagen luden Hotels in der Region zu kulinarischen Highlights – mit Erfolg. Eröffnungs- und Schlussabend waren ebenso ausgebucht wie die meisten anderen Anlässe.

Die neun Gastköche verwöhnten ihre Gäste indes nicht nur während der Dinnerabende in den Partnerhotels: Eines der grossen Highlights war die Kitchen Party in der Küche des Fünfsternehotels Badrutt's Palace. In der



Die Kitchen Party. SWISS-IMAGE.CH

Mitte des Festivals gelegen, bildete sie den Abschluss für die Köche der ersten Hälfte und den Auftakt für die der zweiten. Alle Chefs bereiteten leckere Gerichte zu. Affineur Bernard Antony richtete ein Käsebuffet an, das keine Wünsche offen liess. An der Afterparty im King's Club feierten auch die Starköche bis in die frühen Morgenstunden. (EPS)

Welcher Gastbetrieb hat die beste Weinkarte?

«Vinum», Europas Weinmagazin, startet die zweite Ausgabe des Wettbewerbs «Swiss Wine List Award».

Ab sofort und bis spätestens Mitte März können Gastronomen ihre Weinkarten einreichen. Folgende Kategorien stehen zur Wahl: Gourmet & Sterne; Gehobene Küche; Gutbürgerliche Küche; Design- & Szenelokale sowie Weinbars & Clubs. Zudem werden sechs Sonderpreise für ganz besondere

Werke über alle Kategorien vergeben. Erstmals gekürt wird der Preis «Best Sparkling Selection» für die Weinkarte mit der umfassendsten Schaumweinauswahl. Ein Expertengremium bewertet die Breite und Tiefe der Weinauswahl, die Ausgewogenheit in Bezug auf Herkunft und Qualität der Weine, die Pflege der Jahrgänge, die Aktualität sowie die faire Preiskalkulation. Das Patronat über den Wettbewerb hat der Schweizer Sommelier-Verband ASSP unter Präsident Bruno-Thomas Eltschinger. GABRIEL TINGUELY

Latest News

Ausverkauf

Das Hotel Palace in Luzern ist derzeit wegen eines umfassenden Umbaus geschlossen.

Vom 26. bis 28. Januar verkauft das Fünfsternehotel Stücke aus seinem Inventar.

Gütertransport

Der Bundesrat hat der Cargo Sous Terrain AG fünf Bedingungen gestellt, damit die Landesregierung das geplante CST-Gesetz in die Vernehmlassung geben kann.

Höhere Löhne

Die SV Group wird die Mindestlöhne für ungelernete Mitarbeitende nochmals um 100 Franken erhöhen. Damit liegen die Löhne deutlich über den im L-GAV vereinbarten Mindestlöhnen.

Ist das Sieden der Hotelgäste noch zeitgemäss?

Nein, der Gast fühlt sich per Du wohlher.

17%

Ja, das ist einfach anständiger.

83%

Umfrageergebnis aus der Ausgabe N°1

Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage!

Pascal Jenny erklärt in der Gastkolumne, wieso er bei «No Billag» Nein stimmt. Wie stimmen Sie ab?

- a) Ja
- b) Nein
- c) Ich enthalte mich

Abstimmen unter www.hotellerie-gastronomie.ch

Das Ergebnis wird in der nächsten Ausgabe publiziert.

Bell Food Group übernimmt Hügli

Die Schweizer Bell Food Group, einer der führenden Fleischverarbeiter und Produzenten von Convenienceprodukten in Europa, hat die Dr. A. Stoffel Holding AG erworben. Diese ist Mehrheitsaktionärin der international tätigen Hügli-Nahrungsmittelgruppe. Die Stoffel Holding hält eine Beteiligung von 50,2 Prozent und Stimmrechtsanteile von 65 Prozent an Hügli mit Sitz in Steinach/SG. Gleichzeitig macht die Bell Food Group ein öffentliches Übernahmeangebot für die sich im Publikum befindlichen Aktien von Hügli. Der Preis von 915 Franken pro Aktie steht damit im gleichen Verhältnis zum Nennwert wie der Preis, der für das Mehrheitspaket der Stoffel Holding gilt. (GAB)

Erste Kantine wird 100-jährig

Am 12. Januar 1918 wurde das erste Personalrestaurant der Schweiz eröffnet. Der damalige Schweizer Verband Soldatenwohl – das heutige Gastronomieunternehmen SV Group – betrieb die Arbeiterkantine der Maschinenfabrik Bühler AG in Uzwil. Die erste Kantine der Schweiz servierte täglich 150 Mahlzeiten. 100 Jahre später spielen die Personalrestaurants und Mensen im Gastronomieangebot eine überragende Rolle: Alleine die SV Group serviert jeden Arbeitstag rund 100 000 Menüs für Mitarbeitende und Schüler. (GAB)

No Billag: harter Schlag für 13 500 Beschäftigte

Ein Ja zur No-Billag-Initiative am 4. März wäre das Ende der SRG, wie wir sie heute kennen. «Wenn überhaupt, könnte nur ein kleiner Teil der 6000 SRG-Mitarbeitenden seine Stelle behalten», schreibt Melanie Berner vom Schweizer Syndikat Medienschaffender. Betroffen wären auch die Angestellten der 34 privaten Lokalradios und regionalen TV-Sender, die aktuell jährlich 67,5 Millionen Franken Gebühren erhalten. «Könnten die Privaten nicht in kürzester Zeit neue Finanzierungsquellen erschliessen, wären weitere 900 Vollzeitstellen existenziell bedroht», so Berner. Auch die Kulturschaffenden kämen unter die Räder. Allein der Filmbranche würden nicht nur die attraktiven Sendeplätze fehlen, sondern jährlich 27,5 Millionen Franken entgehen. Ohne diese Unterstützung würde es künftig keine Schweizer Filme wie «Mein Name ist Eugen» und «Die Herbstzeitlosen» oder TV-Eigenproduktionen wie «Wilder» geben. Insgesamt 13 500 Menschen arbeiten in vom gebührenfinanzierten Service public geschaffenen Stellen. Die meisten von ihnen müssten bei einem Ja zu No Billag neue Jobs suchen oder umsatteln. Denn die audiovisuelle Industrie würde bei einer Annahme der Initiative massiv verkleinert und nur noch wenigen ein Auskommen bieten können. (GAB)