

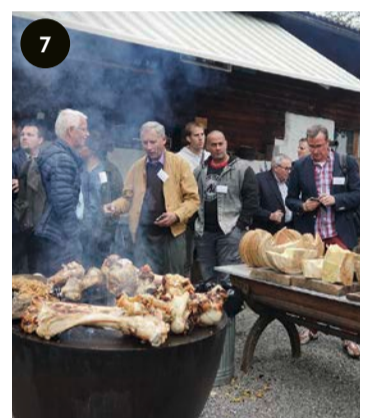
Alumni-Fahrt ins Entlebuch

Gute Stimmung, akzeptables Wetter und ein tolles Programm kennzeichneten den dritten Alumni-Event des Schweizer Kochverbands skv. Nach der nostalgischen Fahrt ins Entlebuch stand eine Besichtigung der Distillerie Studer in Escholzmatt/LU bevor. Diese wird im Familienverbund geführt: «Bei uns wohnen und arbeiten die dritte, vierte, fünfte und sechste Generation unter einem Dach», so Seniorchef Ivano Friedli. Nach

der Degustation ging es zu Fuss weiter ins «Rössli». Dort servierte «Hexer» Stefan Wiesner einen Apéro der besonderen Art. Auf drei Feuerringen wurden Gemüse, Fleisch und Brot so lange gegart, bis sie buchstäblich schwarz wurden. «Ein eindrücklicher Apéro», so das einhellige Echo der Teilnehmer. Stefan Wiesner kommentierte sein Werk: «Ich wurde gebeten, einen Apéro riche auszurichten. Das verstehe ich darunter.» (RMA)



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf www.hotelgastrounion.ch/de/skv/kochnationalmannschaften/alumni/bildergalerie/bildergalerie-2019



1 In gemächlicher Fahrt ging es in einem historischen Postauto vom Treffpunkt in Luzern ins nahe Entlebuch.
2 Zuwachs für die Alumni-Gruppe (v.l.): Daniel Straumann, Manuel Engel, Steven Duss und Norman Hunziker.
3 Bei der Degustation in der Distillerie Studer konnten viele der hauseigenen Spirituosen probiert werden wie etwa der Rum mit Feigen.
4 skv-Präsident Thomas Nussbaumer freut sich über die rege Teilnahme am Alumni-Event.
5 Kevin Wüthrich (r.), Koch bei Stefan Wiesner, tritt am diesjährigen SCC an.
6 Alumni-Leiter Urs Messerli (l.) im Gespräch mit Heinz Schättin.
7 Apéro riche der besonderen Art mit Markbein vom Rind und zehnjährigem Käsefindling.
8 Die Distillerie Studer hat eine lange Geschichte, die bis ins Jahr 1883 zurückreicht. BILDER ZVG

ANZEIGE



GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

SUCHST DU EINE NEUE STELLE?

Du findest sie gratis unter
www.gastrojob.ch