

Verso nuovi successi: la lista è pronta

I membri delle due Squadre nazionali dei cuochi sono al loro posto. La prima prova del fuoco a ottobre, alle Olimpiadi dei cuochi a Erfurt, Germania.

Nelle due Squadre nazionali dei cuochi ci sono dei cambiamenti per ciò che concerne le strutture. Da un lato, dall'inizio dell'anno il team manager Tobia Ciarulli ha il compito di vegliare sul regolare, e senza intoppi, svolgimento delle incombenze; dall'altro, nella cucina-spettacolo della Electrolux di Sursee, ci si allena cinque volte l'anno per una intera settimana. Nuova è pure la selezione dei membri delle due Squadre nazionali. Mentre in passato si nominava di volta in volta una equipe regionale, adesso i membri delle due squadre nazionali vengono scelti singolarmente.

Sfruttare al meglio le sinergie

La Società svizzera dei cuochi (ssc) cerca di convincere gli «ex» artisti-cuochi giovani a non mollare. Nel senso che si vogliono utilizzare attivamente le «risorse» disponibili. «In futuro, utilizzeremo le sinergie delle due Squadre», dice Andreas Fleischlin, segretario della Società svizzera dei cuochi. Ed è così che nella nuova Squadra nazionale cuochi si trovano delle facce note. Ne fanno infatti parte Mario Garcia, Ale Mordasini, David Lanz e Yanick Mumenthaler, ex membri della Squadra nazionale cuochi Junior.

Sponsor delle Squadre nazionali dei cuochi

Sponsor principali:
Electrolux Professional,
SWICA organizzazione sanitaria

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Equipaggiamenti:
Bragard Suisse, Gastroimpuls, KAI

Partner della Squadra nazionale svizzera dei cuochi:
CCA Angehrn, Hero, Scania, Uncle Ben's

Partner della Squadra nazionale svizzera dei cuochi Junior:
Boiron, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega/Growa/Transgourmet, Wiberg, ZAGG

Con loro «salgono» nella Squadra nazionale maggiore anche i tre allenatori degli Junior, Rasmus Springbrunn, Daniel Schmidlin e Rolf Mürner. Nell'autunno di un anno fa hanno fatto furore con il loro titolo mondiale alla World Culinary Cup a Lussemburgo. Nel senso che «never change a winning team».

Esperienza e competenza

I sette giovani sono allenati e supportati dal team manager Tobia



Squadra nazionale dei cuochi (da s.): Rolf Mürner (Culinary Advisor/Trainer), Thomas Mayer, Daniel Schmidlin (Culinary Advisor/Trainer), Cindy Gammethaler, Rasmus Springbrunn (Culinary Advisor/Trainer), David Lanz, Yanick Mumenthaler, Mario Garcia (Teamchef), Stephan Stemming, Adrian Reimann, Ale Mordasini (Teamcaptain), Marcel Schori, Denise Minnig, Geraldine Müller Maras.

FOTO LUKAS BIDINGER



Squadra nazionale Junior: (da s.): Lukas Kaufmann, Michaela Frank, Steven Duss, Norman Hunziker (Teamcaptain), Sara Grusso, Manuel Engel, Matthias Fehr.

Ciarulli, artista cuoco di esperienza. «Per me conta molto poter trasmettere ai miei giovani colleghi le mie esperienze.» Al suo fianco, nel ruolo di consiglieri, i membri della commissione dei concorsi, che saranno regolarmente presenti agli allenamenti.

Il prossimo obiettivo, per entrambe le due Squadre nazio-

nali, sono le Olimpiadi dei cuochi che si terranno a Erfurt, in Germania, il prossimo mese di ottobre. Con il primo allenamento che si è tenuto nel mese di gennaio alla Electrolux di Sursee, la marcia di avvicinamento verso la conquista di futuri, prestigiosi traguardi è già iniziata.

BERNADETTE BISSIG

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

Wettbewerb

Zu gewinnen: ein Kisag-Bläser Gastro (1 Liter) aus Edelstahl inklusive 10 Kisag-Kapseln

Was züchtet Bauer Martin Wandeler im luzernischen Gunzwil?

- A) Alpgänse
B) Bergziegen
C) Bierschweine

Spülmaschinenfest aus Edelstahl!
Der spülmaschinenfeste Kisag-Bläser aus Edelstahl verwandelt frische Zutaten in eine luftige Mousse und intensiviert dabei die natürlichen Aromen. Erleben Sie den Unterschied!



Desserts, Mousses und Saucen werden so einfach und schnell zubereitet, sind gut portionierbar und bleiben im Bläser gekühlt mehrere Tage frisch und servierbereit.
Für Kalt- und Warmanwendung geeignet.

Der Preis im Wert von 159 Franken wurde gesponsert von Kisag, Bellach.

www.kisag.ch

Einsendeschluss ist der 17. 03. 2016. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern oder mit einer E-Mail an:
wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 3/2016 ist Thomi Brücker, 6037 Root.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXI. 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
HotellerieGastronomie 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 (stv. Verlagsleiter)

PRODUKTIONSLEITUNG
Bernadette Bissig (beb)
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Gabriel Tinguely
Josef Wolf
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Iris Fischer (Buchhaltung)

REDAKTION
Bernadette Bissig (beb)
Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

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

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Christine Benz
Gina Folly
Elise Heuberger
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro
Valentina Verdesca
Salvatore Vinci

PRODUKTION
Hansruedi Läng (Technik)

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGV)
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 Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 29 926 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125 000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25 700 (Basisauflage) und 47 000 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 31 000 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 27 000 Exemplaren rund 10 000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die 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 33 500 Exemplare (27 000 dt. und 6 500 frz.).