

GASTROSTERN 2020: DAS VOTING HAT NUN BEGONNEN

Trotz Corona wird der Gastrostern auch dieses Jahr leuchten. Wer die begehrte Auszeichnung erhält, bestimmt allein das Publikum.

40 Berufsleute aus der Gastronomie, der Hotellerie und dem Bäckergewerbe sind für den Gastrostern 2020 nominiert. Bei diesem, von der Hotel & Gastro Union verliehenen Wertschätzungspreis bestimmt das Publikum, wer den Titel Gastrostern 2020 und die dazugehörige Trophäe erhält. Das Voting hat am 8. Juli begonnen. Abstimmen kann man auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union oder per SMS an die Nummer 4636.

Auf den folgenden Seiten erzählen die Nominierten von sich. Sie sagen, wer ihre Vorbilder sind, was sie als Kind werden wollten und was ihnen an ihrer Arbeit besonders gefällt. Zudem verraten sie, was ihre grösste Herausforderung war und worauf sie stolz sind. Sie sagen, was sie aus der Corona-Situation Positives für sich ziehen konnten, wie sie ihre Freizeit verbringen und mit welchen drei Worten ihre Kollegen oder Vorgesetzten sie beschreiben. (RIF)



Fabian Aegerter

Zukunftsträger
Kategorie Restaurationsfachmann 2019
SMS Voting «HGU 01» an 4636

Ich habe zwei Vorbilder, meinen Lehrmeister, der es verstand, jeden individuell zu motivieren, und meinen Vater. Er war Wirt und Ausbildner. Ich fand es schon als Kind super, in einem Restaurant zu leben. Meine Lernenden würden mich als aufrichtig, korrekt und streng beschreiben. Die bisher grösste Herausforderung war für mich der Lockdown. In solchen Situationen rückt ein gutes Team zusammen; ein schlechtes zerbricht. Wir sind kein Team mehr – wir sind jetzt eine Familie.



Stefanie Baier

Barmanagerin des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 02» an 4636

Zielstrebig, direkt, ehrlich, fair, organisiert – so würden mich meine Arbeitskollegen charakterisieren. An meinem Beruf macht mir der Umgang mit den Menschen am meisten Freude. Ich liebe es, zu dekorieren und zu gestalten. Deshalb wollte ich als Kind Innenarchitektin werden. Ein Idol habe ich nicht, aber ich habe mir viel von meiner Vorgängerin abschauen können.



Meike Bambach

Hôtelière des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 03» an 4636

Schon als Kind wollte ich Hôtelière werden, weil mich das Leben in den schönen Hotels faszinierte. Gastgeberin zu sein, ist eine Herausforderung, aber vor allem eine Herzenssache. Ich finde es herrlich, Menschen bis ins letzte Detail zu verwöhnen. Meine grösste Herausforderung ist, Familie und Beruf erfolgreich miteinander zu verbinden. Was Corona betrifft: Wir hatten selten einen so engen und berührenden Austausch mit unseren Gästen wie jetzt.



Sergio Bassi

Restaurantleiter des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 04» an 4636

Ich habe meinen Beruf gewählt, weil er mir ermöglichte zu reisen, Sprachen und Kulturen kennenzulernen sowie meine Fähigkeiten zu erweitern. Stolz bin ich, wenn Menschen, die mit mir gearbeitet haben, Karriere machen und in Kontakt bleiben. Mir ist aufgefallen, dass Gäste nun den Service mehr schätzen und es geniessen, wieder verwöhnt zu werden. Andere charakterisieren mich als professionell und perfektionistisch – zum Wohl der Gäste und zum Ärger der Mitarbeiter.



Kay Baumgardt

Pâtissier des Jahres 2020 (Gault Millau)
SMS Voting «HGU 05» an 4636

Pâtissier ist für mich der schönste Beruf, weil er Kreativität und Präzision vereint. Sich immer neu zu erfinden und sich trotzdem treu zu bleiben – das habe ich mir von meinem Ausbildner Stefan Romang abgeschaut. Ich gelte als zielstrebig, humorvoll und perfektionistisch. Ich hoffe, dass die Gastronomie durch die Krise einen neuen Stellenwert erreicht und die Gäste erkennen, dass unsere Arbeit kulturell und gesellschaftlich wichtig ist. Als Kind plante ich, Astronaut zu werden, weil ich schon immer hoch hinaus wollte.



Mina Bayat

Conciere des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 06» an 4636

Ich hasse Routine, aber liebe es, Gäste zu verwöhnen und zu über-

raschen. Schon als Kind wollte ich Concierge Clefs d'Or werden und die EHL École hôtelière de Lausanne absolvieren. Meine Primarlehrerin behauptete zwar, ich würde es beruflich nie weit bringen, weil ich verträumt sei. Sie täuschte sich gleich zweifach. Das zeigen mein EHL-Diplom sowie die Tatsache, dass ich 2017 und 2019 als Concierge im Four Seasons Private Jet bei der Welttour mit an Bord war. Mein Vorgesetzter beschreibt mich als optimistisch, perfektionistisch, loyal und stolz auf meinen Beruf und mein Hotel.



Claudio Caser

Conciere des Jahres 2019 (Karl Wild Rating)
SMS Voting «HGU 07» an 4636

Ich liebe es, für Gäste da zu sein und das Beste aus ihrem Aufenthalt zu machen. Ein Meilenstein und eine Herausforderung für mich war, dass ich 2002 Präsident von Clefs d'Or Suisse wurde. Ich bin stolz, dass ich dieses Amt elf Jahre innehatte und dadurch viel sehen und lernen konnte. Während der Corona-Zeit wurde mir bewusst, wie wertvoll die Freiheit ist, sich uneingeschränkt bewegen und reisen zu können. Meine Kollegen würden über mich sagen: Er ist kommunikativ, gut gelaut und ab und zu nervt er.



Adélie Chatton

Servicemeisterin 2020
SMS Voting «HGU 08» an 4636

Ich wollte als Kind Schauspielerin werden. Heute ist das Restaurant meine Bühne, wo ich den Gästen die Geschichte der Produkte sowie meine Leidenschaft für diese vermittele. Beruflich inspiriert hat mich das Team der Hotel & Gastro Formation Vaud. Die Ausbildung dort liess mich wachsen und regte mich dazu an, mich immer weiterzuentwickeln. Ich hatte danach zudem das Glück, bei Vorgesetzten mit hohen beruflichen und sozialen Kompetenzen zu arbeiten und von ihnen zu lernen.



Juliana Clementz

marmite youngster «Pâtisserie» 2020
SMS Voting «HGU 09» an 4636

Pâtissière zu sein ist für mich eine Berufung. Rezepte ausprobieren, Desserts und Buffetkonzepte kreieren sowie das Arbeiten mit Schokolade machen mir am meisten Freude. Die Zeit des Lockdowns nutzte ich zum Experimentieren mit Sauerteigbrotarten, Crois-

sants und Zöpfen. Ich bin fokussiert, ausdauernd und fröhlich.



Shania Colombo

Junges Talent Escoffier
«Restauration» 2019
SMS Voting «HGU 10» an 4636

Beruflich ist Martina Wick mein Vorbild. Sie inspiriert und beeindruckt mich durch ihr zielstrebiges Denken und Arbeiten sowie ihre Hilfsbereitschaft. Mir macht an meinem Beruf am meisten Freude, mit den Gästen ein Menü zusammenzustellen und ihnen die passenden Wein zu empfehlen. In der Corona-Krise habe ich die Leidenschaft fürs Kochen entdeckt und fast jeden Tag für meine Familie gekocht und Rezepte geschrieben.



Sonja Durrer

Bäckerin-Konditorin-Weltmeisterin 2019
SMS Voting «HGU 11» an 4636

Schon als Kind wollte ich Bäckerin-Konditorin werden. Kein anderer Beruf kann mir diese Vielseitigkeit bieten. Besonders gerne mache ich Schaustücke und tournierte Teige. Da kann ich meine kreative Seite voll ausleben und mich stetig neu herausfordern. Während des Corona-Lockdowns habe ich gelernt, vieles ruhiger anzugehen. Unnötiger Stress bringt mich nicht schneller an mein Ziel.



Michael Friess

Brot-Chef 2019
SMS Voting «HGU 12» an 4636

Um mich zu verbessern, habe ich die Herangehensweisen von diversen Fachleuten angeschaut und mir so meine eigene Arbeitsweise angeeignet. Für mich war früh klar, dass ich in der Lebensmittelbranche tätig sein will. Es ist genial, wie aus einfachen Zutaten und Triebführungsarten mit Fingerspitzengefühl sensationelle Produkte entstehen. Die Corona-Zeit habe ich genutzt, kleine Schwächen auszubessern. Ausserdem habe ich gelernt, dass gewisse Dinge nicht selbstverständlich sind und schätze sie umso mehr.



Rolf Fuchs

Zukunftsträger Kategorie Koch 2019
SMS Voting «HGU 13» an 4636

Als Bub wollte ich wegen Pamela Anderson Rettungsschwimmer

bei «Baywatch» werden. Das Schönste an meinem heutigen Beruf ist das Arbeiten im Team, das Fördern von Mitarbeitenden sowie das Entwickeln und zubereiten von Topprodukten. Weltmeister zu werden, ist natürlich auch schön, aber eigentlich ist es die Konstanz, die wir über all die Jahre in unserem Betrieb ausweisen, die mich stolz macht.



Emi Fukahori

Swiss Barista Champion 2020
SMS Voting «HGU 14» an 4636

Leider sind bis Redaktionsschluss keine Antworten eingetroffen.



Eliane Gantenbein

Creative Tartelettes 2019 (Lernende)
SMS Voting «HGU 15» an 4636

Als Kind konnte ich mir keinen schöneren Beruf als Tierärztin vorstellen. Zwar habe ich immer gerne gekocht, aber es war nie mein Traumberuf. Mittlerweile gefällt mir dieser Beruf aber so gut, dass ich mir nichts anderes mehr vorstellen kann. Meine bisher grösste berufliche Herausforderung bestand darin, die Teilnahme am Hug Creative Tartelettes Wettbewerb sowie meine Vorbereitungen auf das Qualifikationsverfahren unter einen Hut zu bringen.



Edmond Gasser

Sommelier des Jahres 2020 (Gault Millau)
SMS Voting «HGU 16» an 4636

Weil mich Menschen faszinieren, wollte ich als Kind Psychologe werden. Noch heute macht mir der Umgang mit den Gästen und das Entschlüsseln ihrer Wünsche und Bedürfnisse grosse Freude. Eine Begegnung mit Franck Ramage, dem damaligen «Professeur de Sommellerie» am Lycée Albert de Mun in Paris motivierte mich, Sommelier zu werden. Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meinen Kindern. Was ich Positives aus der Corona-Zeit ziehe: Das Vergnügen, sich zu langweilen und sich Zeit nehmen zu können.



Silvio Germann

Koch des Jahres 2019 (Karl Wild Rating)
SMS Voting «HGU 17» an 4636

Andreas Caminada war für mich Vorbild und Mentor. Am meisten



Mehr Informationen zu den Nominierten und zur Nacht der Gastronomen unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

erfüllt mich, dass ich mit meinem Team zusammen Gäste glücklich machen darf. Wenn sie wiederkommen, haben wir alles richtig gemacht. Die Anfangszeit im Restaurant Igniv war herausfordernd. Wir hatten so ein Konzept noch nie umgesetzt und mussten uns erst hineinfinden. Im Februar haben wir den zweiten Michelin-Stern erhalten. Auf diesen Erfolg sind wir alle sehr stolz. Ich werde von anderen als loyal, positiv und motiviert beschrieben.



Karin Gilgen

Housekeeper des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 18» an 4636

An meinem Beruf gefällt mir, dass kein Tag gleich ist. Es gibt zwar einen roten Faden, aber man weiss nie genau, was einen erwartet und das macht mir total viel Freude. Mein Vorbild ist meine ehemalige Berufsbildnerin. Sie hat mich gefordert, hatte immer ein offenes Ohr. Ich habe viel von ihr gelernt. Durch sie bekam ich Berufsstolz. Das alles will ich unbedingt auch an meine Lernenden weitergeben. Für mich hielt die Zeit des Lockdowns ein wunderschönes Erlebnis bereit: Ich durfte zum ersten Mal Mama werden.



Tanja Grandits

Koch des Jahres 2020 (Gault Millau)
SMS Voting «HGU 19» an 4636

Als Kind verehrte ich Pippi Langstrumpf. Ihre Philosophie, immer den eigenen Weg zu gehen, ist mein Leitmotiv. Als Lernende nahm ich mir Eckart Witzigmann zum Vorbild. Uns verbindet inzwischen eine Freundschaft. Weil gutes Essen glücklich macht, wollte ich schon als Kind Köchin werden. Der Beruf erfüllt mich; ich kann mich selbst verwirklichen. Das Schönste aber ist, dass ich meine Freude mit meinen Gästen und Mitarbeitern teilen darf. Die Selbständigkeit ist jeden Tag aufs Neue eine Herausforderung. Es gilt, die richtigen Entscheidungen zu treffen – zum Wohl des Betriebs und der Mitarbeiter. Ich bin mir dieser grossen Verantwortung sehr bewusst.



Daniela Jaun

marmite youngster «Service» 2020
SMS Voting «HGU 20» an 4636

Für mich waren meine Eltern immer ein Vorbild. Da sie eine eigene Metzgerei haben, konnte ich beruflich wie auch privat viel von ihnen lernen. Meine grösste Herausforderung bestand darin, vor drei Jahren mein eigenes Restaurant in Bern zu eröffnen. Ich bin sehr glücklich, dass ich mich dazu entschieden habe. Während der Corona-Zeit war ich viel in der Natur unterwegs. Das will ich unbedingt beibehalten, denn das gibt mir sehr viel. Zum Beispiel lässt es wieder kreative Ideen für mein Geschäft entstehen.



Stefan Ludwig

Swiss Cocktail Champion 2019
SMS Voting «HGU 21» an 4636

Das Zubereiten von Cocktails ist ganz klar meine Lieblingsarbeit, weil das Lächeln des Gastes mich glücklich macht. Meine grösste Herausforderung war das Bedienen einer königlichen Hoheit, und stolz bin ich natürlich, dass ich dreifacher Schweizer Cocktail-Meister 2015/17/19 wurde. Während der Corona-Krise habe ich mich im Flair Bartending (Show-mixen) verbessert und gelernt, mit weniger Geld auszukommen. Jetzt ist es einfach nur schön, wieder arbeiten zu dürfen.



Stefan Lünse

Hotelkoch des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 22» an 4636

Schon als Zwölfjähriger bekochte ich meine Schulfreunde bei ihnen zu Hause. Besonders geprägt hat mich mein Lehrmeister. Von ihm habe ich gelernt, was Qualität bedeutet. Diese stets auf hohem Niveau abzuliefern, ist eine tägliche Herausforderung. Die Corona-Zeit ist noch nicht vorüber. Wir haben die Zwischensaison und den Lockdown genutzt, um Arbeitsprozesse zu optimieren und Rezeptordner neu zu gestalten. Zudem haben wir das Küchenchefbüro renoviert und aus Abfallmaterial Hochbeete gebaut. Darin ziehen wir nun essbare Blüten und haben Bergkartoffeln.



Mukoma Euloge Malonga

Swiss Culinary Cup 2019
SMS Voting «HGU 23» an 4636

Wie fast jeder Junge in Afrika wollte ich Fussballer werden. An meinem jetzigen Beruf macht mir am meisten Freude, die Lernenden zu begleiten. Ich habe in meiner Karriere viel von guten Köchen profitieren dürfen. Besonders geprägt hat mich Rasmus Springbrunn. Jetzt liegt es an mir, das Gelernte weiterzugeben. Für mich sind jedes Bankett, jeder Teller, der zum Gast geht, und jeder Wettbewerb eine Herausforderung. Wenn Gäste und Jury zufrieden sind, habe ich für einen kurzen Moment Glücksgefühle. Dann fängt die Herausforderung wieder von vorne an. Als Koch ist man nie angekommen, sondern entwickelt sich ständig weiter.



Nicole Manser

Housekeeper 2020
SMS Voting «HGU 24» an 4636

Beruflich sehe ich meine Lehrmeisterin Sevgi Durakovic als Vorbild an. Ich möchte so wie sie Lernende ausbilden, diese motivieren und für sie da sein. Als Kind

wollte ich gerne Konditorin-Confitüre werden. Backen ist noch heute mein Hobby. Für meinen jetzigen Beruf habe ich mich entschieden, weil er sehr abwechslungsreich und vielfältig ist. Mir macht es grosse Freude, wenn ich etwas Exklusives in den Hotelzimmern vorbereiten darf. Dazu ist ein Auge fürs Detail wichtig. Schliesslich möchte ich, dass jeder Gast sein Hotelzimmer mit einem «Wow» betritt.



Martina Manzione

Junges Talent Escoffier «Küche» 2019
SMS Voting «HGU 25» an 4636

Ich habe eigentlich kein Vorbild, bewundere jedoch mehrere Leute in meinem Umfeld. Was sie alle gemeinsam haben, ist ihre Leidenschaft für ihre Berufe. Der Kochberuf ist mein Leben. Der Wille, mich immer wieder weiterzubilden und neue Dinge kennenzulernen, ist extrem hoch. Besonders fasziniert mich die Pâtisserie. Die Genauigkeit, die es da braucht, ist unglaublich. Die drei Worte, mit denen man mich charakterisiert, lauten: motiviert, selbstkritisch und ehrgeizig.



Therese Martirena

Spa-Director des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 26» an 4636

Als Kind wollte ich Tänzerin werden, weil das etwas Graziöses, Majestätisches und Wunderschönes an sich hat. Auch das «The Dolder Grand» erfüllt diese «Attribute», insofern hat sich mein Traum beinahe verwirklicht. Ich liebe meine Arbeit und schätze die visionären Tätigkeiten, das Entwickeln neuer Ideen und Erarbeiten von Lösungen. Die Zusammenarbeit mit meinen Mitarbeitern motiviert mich täglich und macht Spass. Mein Vorgesetzter beschreibt mich als zuverlässig, resilient und unternehmerisch. In der Zeit des Lockdowns habe ich mir eine Nähmaschine gekauft, Mehrweg-Kosmetik-Pads produziert und meine Backkünste erweitert.



Ale Mordasini

Bocuse d'Or Suisse
SMS Voting «HGU 27» an 4636

Als Vorbild gefallen mir Personen, die aussergewöhnlich denken und handeln. Menschen wie Grant Achatz aus Chicago mit seinem «Out of the Box»-Denken, Michael Schumacher mit seinem Willen, alles zu geben, und Roger Federer mit seiner Ruhe und Gelassenheit. Für meinen Beruf habe ich mich nach einer Schnupperlehre entschieden. Wahrscheinlich auch, weil ich fürs Leben gerne esse und meine Oma sagte, dass man es in der Küche immer warm und etwas zu essen hat. Riesigen Spass macht mir die Zusammenarbeit mit meinen Teams. Ein sehr spezieller Moment für mich war, als einer

der Ersten in der Schweiz die Ehrung der «Kulinarischen Meriten Schweiz» zu erhalten.



Manfred Roth

GV-Manager des Jahres 2019
SMS Voting «HGU 28» an 4636

Je nach Lebensphase und Arbeitsort hatte ich verschiedene Vorbilder. Eines hatten alle gemeinsam, sie waren Persönlichkeiten, die etwas bewegt haben. Als Kind hatte ich im Sinn, Handwerker zu werden, weil ich etwas mit den Händen erschaffen wollte. Besonders freut mich, dass ich meine beruflichen Tätigkeiten immer mit interessanten Inhalten füllen konnte. Ich durfte Hotels in Übersee eröffnen, einen Kochwettbewerb bestreiten, ein Kochbuch schreiben, neue Wege einschlagen bei Food-Produktionen und Dienstleistungen und Mentor für junge Berufsleute sein. Was will man mehr? Die Corona-Zeit hat uns gezeigt, dass man mit etwas mehr Demut und Zufriedenheit durchs Leben gehen sollte.



Andrea Scherz

Hotelier des Jahres 2019 (Karl Wild Rating)
SMS Voting «HGU 29» an 4636

In meiner Karriere hatte ich mehrere inspirierende Vorgesetzte. Besonders in Erinnerung geblieben ist mir Herbert Striessnig, General Manager vom «Savoy» in London. Er hat mir beigebracht, wie wichtig es ist, integer zu sein und dies auch von den Mitarbeitenden zu verlangen. Schon als Kind wollte ich Hoteldirektor werden, weil mir das «Palace» sehr ans Herz gewachsen war und ich nicht aus Gstaad wegziehen wollte. Hotelier ist der ideale Job für mich, denn ich kann Routine und Monotonie nicht ertragen. Ein Familienunternehmen in dritter Generation zu führen, ist eine Herausforderung für sich. Stolz macht mich, dass wir zudem eines der letzten familiengeführten Fünf-Sterne-Leading-Hotels-of-the-World sind.



Jacob Schümperli

Junior Servicemeister 2020
SMS Voting «HGU 30» an 4636

Hilfsbereit, humorvoll, kontaktfreudig – das sind drei Worte, die mich charakterisieren. Mein Idol ist mein Grossvater. Er führt in Deutschland sein eigenes Hotel und ist der Grund, warum ich schon als Kind wusste, dass auch ich Hotelier werden will. Schon heute arbeite ich nach seinem Motto: Sind die Gäste happy, bin ich es auch! Ob an der Bar oder im Mittagsservice – Hauptsache ich habe Kontakt mit den Gästen und darf sie verwöhnen. Da meine ganze Verwandtschaft mütterlicherseits in Deutschland lebt, habe ich aus der Corona-Krise die Erkenntnis mitgenommen: Ver-

bringe mehr Zeit mit deinen Liebsten. Du weisst nie, wie lange du das kannst – oder darfst.



Sarah Serisser

Receptionist of the Year 2019
SMS Voting «HGU 31» an 4636

Beruflich beeinflusst hat mich Frédéric Dubray. Er war mein Vorgesetzter und Mentor an meiner ersten Stelle als Réceptionistin. Da ich eine Leidenschaft fürs Kochen habe, inspirieren mich auch grosse Küchenchefs. Als Kind wollte ich Archäologin werden, weil mich die griechische Mythologie faszinierte. Für meinen Beruf entschied ich mich, weil mir der Kontakt zu den Gästen sehr wichtig ist. Auf den Sieg der Bucherer Trophy bin ich stolz, denn er ist eine zusätzliche Bestätigung für mich, dass ich die richtige Berufswahl getroffen habe. Während des Corona-Lockdowns konnte ich leider nicht arbeiten. Dabei wurde mir klar, wie wichtig mein Beruf für mein inneres Gleichgewicht und meine persönliche Zufriedenheit ist.



Lars Spiess

La Cuisine des Jeunes 2019
SMS Voting «HGU 32» an 4636

Stefan Heilemann ist mein grosses Vorbild. Seine Ruhe und Kreativität bewundere ich. Ich selbst werde ebenfalls als ruhig, aber auch als lustig, konzentriert und hilfsbereit beschrieben. In meiner Freizeit bin ich gerne mit meinem Hund und meinen Freunden in der Natur unterwegs und treibe Sport. Mein Vater ist Koch. Weil wir immer viel zusammengekocht haben, wusste ich schon als Kind, dass ich diesen Beruf ergreifen möchte. Mein bisher grösster Erfolg war der Sieg bei «La Cuisine des Jeunes». Das war ein mega Erlebnis. An meinem Beruf gefällt mir am besten, dass er sehr abwechslungsreich und vielseitig ist.



Beat Stohler

Creative Tartelettes 2019 (Ausgebildete)
SMS Voting «HGU 33» an 4636

Weil mein Vater eine Autowerkstatt hat, wollte ich als Kind Automechaniker werden. Für meinen jetzigen Beruf habe ich mich entschieden, weil Lebensmittel meine grosse Leidenschaft sind. Die Vielfalt der Produkte und die damit verbundenen Möglichkeiten, daraus etwas tolle Gerichte zu kreieren, machen mir immer grosse Freude. Ebenfalls Spass machen mir die Führungsaufgaben. Ein Meilenstein in meiner Karriere war die Berufsprüfung als Konditor-Confiseur. Aus der Zeit des Lockdowns nehme ich mit: Es darf auch mal etwas ruhiger und entschleunigt sein. In meiner Freizeit verbringe ich Zeit mit meiner Familie, laufe Bergmarathons und nehme an Grillmeisterschaften teil.



Mehr Informationen zu den Nominierten und zur Nacht der Gastronomen unter: www.nacht-der-gastronomen.ch



Günther Strobl

Barkeeper of the Year 2019
SMS Voting «HGU 34» an 4636

Als Kind wollte ich Koch werden, weil mich das Zusammensetzen verschiedener Zutaten und das daraus entstehende Gericht begeistert haben. Hinter der Bar bin ich durch Zufall gelandet und habe mich dort auf Anhieb wohlfühlt. Im Grunde ist Mixen Kochen mit Flüssigkeiten und direktem Gästekontakt, was ich sehr schätze. Besonders stolz bin ich auf mein Netzwerk in der Barwelt, welches ich mir an verschiedenen nationalen und internationalen Wettbewerben aufbauen konnte.



Yvette Thüning

Hôtelière des Jahres 2019, Hotelleriesuisse
SMS Voting «HGU 35» an 4636

Schon als Zehnjährige liebte ich es, in den Ferien in einem Landgasthof mitzuhelfen. Früher war der Hotelunternehmer Caspar E. Manz mein Vorbild. Heute verfolge und bewundere ich unter anderem die Arbeit von Raphael Wyniger vom «Teufelhof» in Basel. An meinem Beruf machen mir die Zusammenarbeit und das Fördern meiner Kollegen, der Kon-

takt mit den Gästen und das Erreichen von finanziellen und qualitativen Zielen am meisten Spass.



Richard Wanger

Zukunftsträger
Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur 2019
SMS Voting «HGU 36» an 4636

Wenn ich so werde wie meine Eltern und die Familientradition mit der gleichen Leidenschaft und Zielstrebigkeit weitertragen kann, habe ich vieles richtig gemacht. Ich gelte als kreativ, ruhelos und visionär. Als Kind wollte ich Fussballer, Langläufer, Tennisspieler, Schauspieler oder Konditor werden. Ich entschied mich für das Beste, den Konditor-Confiseur. Mir gefällt an meinem Beruf, dass ich meine kreativen Ideen umsetzen und mein Wissen an den Berufsnachwuchs weiterzugeben kann. Die Corona-Zeit zeigte, dass wir ein super Team sind und zusammenhalten.



Debora Weiss

Junior Brot-Chef 2019
SMS Voting «HGU 37» an 4636

Ich habe schon früh begonnen Zuhause zu backen, vor allem, weil meine Mutter auch Bäckerin-Konditorin gelernt hat. Sie ist mein

Vorbild – beruflich wie auch als tolle Mutter. Mir gefällt besonders das Arbeiten mit Teigen und Massen. Schön finde ich an meinem Beruf auch, dass ich Neues kreieren und im Team arbeiten kann. So durfte ich zum Beispiel einem Mitarbeiter bei seinen Vorbereitungen für die Berufsprüfung helfen. Das gemeinsame Üben war eine gute Vorbereitung für mein eigenes QV und hat mich dazu bewogen, am Wettbewerb Brot-Chef teilzunehmen.



Martina Wick

Weltmeisterin Restaurant-Service 2019
SMS Voting «HGU 38» an 4636

Mein Vorbild ist Martin Erlacher. Die Art, wie er Leute für unseren Beruf begeistert, ist genial. Ich habe viel von ihm gelernt, was mich mein Leben lang begleiten wird. Während meiner Ausbildung zur Köchin durfte ich eine Woche lang als Restaurationsfachfrau schnuppern. Ich war von diesem Beruf so begeistert, dass ich mich sofort für eine Zweitlehre im Service entschied. Ich liebe den direkten Gästekontakt und bereite sehr gerne Speisen am Guéridon zu. Am liebsten tranchiere ich Fleisch und Früchte vor dem Gast. Meine bisher grösste Herausforderung war die Berufsweltmeisterschaft in Kasan, welche absolut alles von mir forderte. Ich bin naturverbunden, wandere und fahre gerne Ski und spiele ebenso gerne Klavier.



Daniela Wüthrich

Sommelière des Jahres 2019 (Bilanz)
SMS Voting «HGU 39» an 4636

Ein Vorbild ist für mich Réza Nahaboo. Er gewann 2016 den Titel «Bester Schweizer Sommelier». Sein Weinwissen und seine Fähigkeit, den Gästen zuzuhören, beeindruckten mich sehr. Am Bielersee aufgewachsen, hat mich Wein bereits vor Beginn meiner Ausbildung an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern interessiert. Das Degustieren der Weine sowie der Austausch mit Winzern, Weinhändlern und Gästen bereiten mir grosse Freude. Momentan mache ich eine Weiterbildung zur Weinakademikerin und investiere viel Zeit ins Theoriestudium und Blinddegustieren.



Stéphanie Zosso

marmite youngster «Küche» 2020
SMS Voting «HGU 40» an 4636

Vorbilder gibt es viele, aber wichtiger ist, sich selber treu zu bleiben und die Augen offen für Neues zu halten. Als Kind konnte ich mir nichts Schöneres vorstellen, als Tierärztin zu werden. Meine Leidenschaft fürs Kochen hat aber gesiegt. Ich darf in diesem Beruf meine Kreativität und Leiden-

schaft ausleben. Es ist schön, das Gericht auf dem Teller zu sehen und zu wissen, was man geleistet hat. Die Teilnahme am marmite youngster ist meine erste Wettbewerbserfahrung. Daher bin ich auf diesen Sieg stolz. Corona lehrte mich zu schätzen, in welchem privilegierten Land wir leben und nicht alles selbstverständlich ist. In meiner Freizeit betreibe ich Reitsport und tanze Modern Dance.



Nacht der Gastronomen

Die Nacht der Gastronomen mit der Verleihung des Gastrostern-Awards wird dieses Jahr wegen Corona online durchgeführt. Der Livestream-Event findet am Montag, 19. Oktober, statt. Moderiert wird die rund 45-minütige Übertragung von Stefan Büsser.

Seien Sie dabei. Es lohnt sich! Unter den Zuschauern werden zweimal zwei Abendessen inklusive Weinbegleitung und Übernachtung bei Andreas Caminada verlost.

Infos zum Livestream und der Verlosung unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch



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

ANZEIGE

Genau das.

PISTOR



Zeit für frische Gedanken:

Schauen Sie mit dem «Aroma-Blog» über den Tellerrand und entdecken Sie mehr als Gläser und Besteck.

Branchenbezogen. Vielfältig. Anders.
pistor.ch/blog

RSL GNS

RÉSEAU SANTÉ DU LAC / GESUNDHEITSNETZ SEE

Das Gesundheitsnetz See ist ein zweisprachiger Gemeindeverband im Kanton Freiburg und umfasst rund 500 fachkompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir arbeiten nach den Qualitätsvorgaben der QUAFIPA und sind ein wichtiger Ausbildungsbetrieb im Seebezirk. Für die stationäre Betreuung von Seniorinnen und Senioren betreiben wir fünf Alters- und Pflegeheime in Courtepin, Jeuss, Kerzers, Murten und Sugiez. Das ambulante Angebot für Jung und Alt erfolgt durch die Spitex See/Lac. Zudem betreiben wir die Tagesstätte «Les Platanes» in Jeuss und haben auch die Mütter- und Väterberatung in den Verband integriert. Zusammen versorgen wir rund 37 000 Einwohnerinnen und Einwohner des Seebezirks.

Ab Januar 2021 suchen wir infolge Pensionierung einen

Leiter Pflegeheim (m/w) Mitglied der Geschäftsleitung des GNS

Ihre Aufgaben:

- Gesamtverantwortung und Personalführung für einen Heimstandort
- Gewährleistung der Kontinuität und der hohen Qualität des Heimalltags
- Budgetverantwortung für das Heim
- Die Bewohnerinnen und Bewohner stehen im Zentrum Ihrer Tätigkeit
- Sie behalten auch die betriebswirtschaftlichen Vorgaben im Auge
- Mitglied der Geschäftsleitung mit Verantwortung von einem oder mehreren Fachbereichen

Ihr Anforderungsprofil:

- Institutionsleiter-Diplom oder vergleichbarer Aus- und Weiterbildung mit ausgewiesener Führungserfahrung in einer vergleichbaren Funktion wie z. B. eines Gastronomiebetriebes
- Zweisprachig d & f
- Vorzugsweise Kenntnisse der kantonalen Gesetzgebung
- Hohe Fach- und Sozialkompetenz

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem interessanten Umfeld mit der Möglichkeit an der zukünftigen Entwicklung aktiv mitzuarbeiten. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Spricht Sie diese soziale Verantwortung kombiniert mit der wirtschaftlichen Herausforderung an, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Diese richten Sie mit den üblichen Unterlagen bis 31. Juli 2020 an Frau Petra Schlüchter Präsidentin GNS, Spitalstrasse 36, 3280 Murten, welche Ihnen ebenfalls für Auskünfte zur Verfügung steht 079 209 11 24.

RÉSEAU SANTÉ DU LAC / GESUNDHEITSNETZ SEE | Postfach 88 | 3280 Murten
www.rsl-gns.ch | info@rsl-gns.ch
HOMES / HEIME COURTEPIN | JEUSS | KERZERS | MURTEN | SUGIEZ