

# GASTROSTERN 2018: WER HOLT SICH TITEL UND TROPHÄE?

Am 22. Oktober überreicht das Zauberduo Domenico an der Nacht der Gastronomen den «Gastrostern 2018»-Award. Wer diesen begehrten Publikumspreis bekommen soll, entscheiden Sie.

Nehmen Sie am Voting teil und kürten Sie den Gastrostern. Schicken Sie dazu eine SMS mit der Nummer Ihres Favoriten oder Ihrer Favoritin an 4636 oder liken Sie diese Person auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union. Damit Sie sich ein Bild von den Nominierten machen können, haben diese ein paar Fragen beantwortet. Sie geben Auskunft über magische Momente, ihre liebsten und ihre unangenehmsten Arbeiten, wie sie zum Beruf kamen, was sie besser können möchten oder wie sie sich verhalten, wenn sie selber Gast sind. (RIF)



## Cristina Bally

Conciierge des Jahres 2017  
SMS Voting «HGU01» an 4636

Ich bin in diesen Beruf reingerutscht, vielleicht eine Berufung. Wünsche erfüllen zu dürfen, ist wunderbar. Das Schwierigste ist, nichts zu tun und auf Anfragen und Wünsche zu warten. Aber auch diese Zeit ist kostbar, weil man da sein Wissen auffrischen kann. Wenn ich selber Gast bin, beobachte ich gerne.



## Francesco Benvenuto

Sommelier des Jahres 2018 (Gault Millau)  
SMS Voting «HGU02» an 4636

Der Kontakt mit Menschen, Gästen und Mitarbeitenden machen diesen Beruf abwechslungsreich. Mit Aufmerksamkeit, Gespür und Fachkenntnis zaubere ich dem Gast gerne ein Lächeln auf die Lippen. Ein magischer Moment war sicher das Kennenlernen und Bewirten von Aubert de Villaine von der Domaine de la Romanée-Conti. Die Arbeit, die ich am wenigsten mag: fehlerhafte Weine wegschütten.



## Thomas Bissegger

Swiss Culinary Cup 2017  
SMS Voting «HGU03» an 4636

Es macht süchtig, nach Neuem zu streben, neue Kreationen zu entwickeln, Projekte zu planen und sich grossen Herausforderungen zu stellen. Für mich sind es Emotionen, die ich auf den Teller zaubere. Ich möchte mit meiner Arbeit die Menschen dazu bringen zu geniessen. Magische Momente waren für mich die Stages bei Daniel Humm in New York und Luke Dale-Roberts in Kapstadt.



## Ramona Bolliger

Weltmeisterin Bäckerei 2017  
SMS Voting «HGU04» an 4636

Es gibt unendlich viele Varianten, Geschmäcke, Konsistenzen und Techniken zu kombinieren. Das fasziniert mich. Mein magischster Moment war am zweiten Wettkampftag der World Skills in Abu Dhabi. Eigentlich hätte die Zeit nie gereicht, um meine Arbeit fertigzustellen. Doch dann fühlte es sich an, als würden die Sekunden langsamer verstreichen, und ich wurde doch noch mit allem fertig.



## Chantal Brönnimann

Creative Tartelettes 2018 (Ausgebildete)  
SMS Voting «HGU05» an 4636

In meinem Beruf wird es nie langweilig. Ich liebe es, Neues auszuprobieren und Altes neu zu definieren. Der magischste Moment war die Eröffnung meines eigenen Geschäfts, der Zuckerwerkstatt in Schwarzenburg. Bin ich selber Gast, bezahle ich gerne etwas mehr, wenn das Gericht aus guten, regionalen Zutaten und mit Leidenschaft zubereitet wurde.



## Dominique Buchmann

Schweizer Meister Bäckerei-Konditorei 2017, SMS Voting «HGU06» an 4636

Da mein Vater eine Bäckerei-Konditorei hat, war es für mich immer ein Thema, diesen Beruf zu erlernen. Was mich dann überzeugte, ist die abwechslungsreiche Arbeit. Im Alltag zaubere ich gerne neue Kreationen und harmonische Kombinationen von Geschmacksrichtungen. Ein magischer Moment war für mich, als ich zum zweiten Mal an den Swiss Skills teilgenommen habe und den zweiten Platz vom Vorjahr in den ersten Platz verwandeln konnte. Brot aufschaffen und etwas neues kreieren machen mir am meisten Freude, den ganzen Tag an einem Praliné-Band zu arbeiten, gefällt mir etwas weniger.



## Tatjana Caviezel

Weltmeisterin Restaurant-Service 2017  
SMS Voting «HGU07» an 4636

Leider sind bis Redaktionsschluss keine Antworten eingetroffen.



## Alina Clavadetscher

Housekeeper 2018  
SMS Voting «HGU08» an 4636

Auch wenn ich in anderen Berufen Erfahrungen gesammelt habe, so angekommen wie in der Hotellerie- Hauswirtschaft fühlte ich mich nirgends. Wenn Gäste später früher anreisen, ist das Zaubern sauberer Zimmer definitiv ein Trick, den wir als Team beherrschen. Der Gewinn des Housekeeper-Wettbewerbs ist bis heute für mich wie ein Märchen. Seitdem durfte ich viele unglaublich tolle Momente geniessen.



## Florence Delhaise

Receptionist of the Year  
SMS Voting «HGU09» an 4636

Ich kann ja nicht wirklich zaubern, aber wenn ich den Gast positiv überrasche, hat das auf ihn die gleiche Wirkung wie ein gelungener Zaubertrick. Mein magischer Moment war, als sich Charles Duke, der jüngste Mann, der je auf dem Mond war, mit einem Foto und einer persönlichen Widmung bei mir bedankte und mir grosse Gastgeberqualität bestätigte.



## Fritz Erni

Hotelier des Jahres 2017 (Hotelleriesuisse)  
SMS Voting «HGU10» an 4636

Ich zaubere, wenn ich Ideen wie die Experimentalküche möglich mache. Der Zauberspruch lautet: Sei so überzeugt von der Idee, dass du auch andere überzeugen kannst, das Unmögliche möglich zu machen. Magisch war für mich der Moment, als wir mit 350 Gästen die «Hotel des Jahres»-Party feierten und unser Partner, das Architekturbüro Unikat, uns mit einem Feuerwerk gratulierte. Am liebsten arbeite ich an Projekten und Ideen, die unser Haus weiterbringen. Was ich am wenigsten gerne mache, ist Mitarbeitende kontrollieren und massregeln.



## Flavio Fermi

Koch des Jahres 2018 (Der grosse Guide)  
SMS Voting «HGU11» an 4636

Ich liebe das Kochen und kann es anscheinend ganz gut. Magisch war der Moment, in dem ich weg vom Ego und ins Herz gekommen bin. Da kamen der Stern, die Punkte, die Entspannung. Der Druck war weg – oder zumindest weniger gross. Wenn ich selber Gast bin und mir der Betrieb kompetent erscheint, dann geniessen ich den Moment und vertraue den Gastgebern.



## Markus Fuchs

Zukunftsträger Kategorie Koch 2017  
SMS Voting «HGU12» an 4636

Es gibt immer Neues, was ich dazulernen kann, beispielsweise in den Bereichen Pâtisserie und pürierte Kost. Im Alltag zaubere ich bei kurzfristigen Änderungen zwar keine Hasen aus dem Kochhut, dafür aber ein Lächeln in die Gesichter der Bewohner. Fruchtsalat schneiden, gehört nicht gerade zu meinen Lieblingsarbeiten.



## Mario Garcia

Bocuse d'Or Suisse  
SMS Voting «HGU13» an 4636

Mein Beruf gibt mir extrem viel und macht mich glücklich. Für mich war der Gewinn des Weltmeistertitels 2014 einfach magisch und an Emotionen kaum zu übertreffen. Bin ich selber Gast, geniessen ich und wertschätze die geleistete Arbeit. Ich liebe es, kreativ zu sein, Teller anzurichten und unter Druck zu arbeiten. Was ich nicht so gerne mache, ist abwaschen. Aber das muss halt sein.



## Franck Giovannini

Koch des Jahres 2018 (Gault Millau)  
SMS Voting «HGU14» an 4636

Koch zu sein, bedeutet, den Menschen Freude bereiten. Die Magie liegt unter anderem darin, den Gast immer wieder kulinarisch zu überraschen. Dies auch mit einfachen, bekannten Produkten wie beispielsweise einer Tomate. Für mich ist es immer ein magischer Moment, wenn es mir gelingt, in einer Nachwuchskraft die Leidenschaft fürs Kochen zu entfachen und Fachwissen zu übermitteln. Bin ich selber Gast, hoffe ich, ein

gutes Produkt aufgetischt zu bekommen. Einfach und respektvoll zubereitet. Administrative Arbeiten mache ich nicht so gern, weil sie mich von dem abhalten, was ich am allerliebsten tue: kochen.



## Diego Glaus

Hotelier des Jahres 2017 (Karl Wild Rating)  
SMS Voting «HGU15» an 4636

Ich liebe mein Albergo Losone sehr und habe da viel Entfaltungsfreiheit, die man sonst als Geschäftsführer selten hat. Berufliche magische Momente sind die Ernennung zum Hotelier des Jahres 2017, der Unternehmerpreis der italienischen Schweiz und die Erteilung der Exequatur als Konsul für Norwegen. Wenn ich selber Gast bin, bin ich kein Gastkritiker. Meine Freizeit ist mir dazu zu wertvoll, und ich geniessen lieber den Moment.



## Tamara Haab

Servicemeisterin 2018  
SMS Voting «HGU16» an 4636

Ich möchte mich unbedingt auf dem Gebiet Wein verbessern. Deshalb gehe ich im Herbst für zwei Wochen auf ein Weingut. Der magischste Moment in meinem Berufsleben war, als ich unter die Kantonsbesten von Zürich kam und als Servicemeisterin gekürt wurde. Wenn ich selber Gast bin, konzentriere ich mich manchmal mehr auf den Servicemitarbeitenden als auf meinen Begleiter. Am liebsten arbeite ich auf einer eigenen Servicestation, wo ich intensiven Kundenkontakt habe. Gläser und Besteck polieren hingegen mache ich nicht so gerne.



## Lukas Heller

gusto 18  
SMS Voting «HGU17» an 4636

Leider sind bis Redaktionsschluss keine Antworten eingetroffen.



## Mathilde Jan

Junges Talent Escoffier «Küche»  
SMS Voting «HGU18» an 4636

Schon als kleines Kind interessierte mich das Kochen. Ich zaubere in der Küche durch den Einsatz verschiedener Techniken. Zum Beispiel, indem ich Flüssigstickstoff einsetze, neue Konsis-



Mehr Informationen zu den Nominierten zum Event und zur Anmeldung unter: [www.nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)

tenzen erschaffe und damit die Gäste verblüffe. Ein Moment voller Magie war für mich die Teilnahme am Wettbewerb des Salon Gastronomica, wo ich meine Grenzen austesten und das Adrenalin spüren konnte. Bin ich selber Gast, bin ich neugierig auf alles, was serviert wird, und freue mich über Menüs, in welchen die Produkte respektiert werden.



### Yanis Joss

Creative Tartelettes 2018 (Lernende)  
SMS Voting «HGU19» an 4636

Da ich erst am Anfang meiner Ausbildung bin, kann und will ich mich noch überall verbessern. Bei mir von «zaubern» zu sprechen, wäre noch etwas verfrüht. Ich versuche jeden Tag, motiviert, sauber und mit Freude zu arbeiten, um den Gast zu erfreuen. Meine magischen Momente waren das Unterzeichnen des Lehrvertrags und der Augenblick, als ich beim Creative Tartelettes Wettbewerb erkannte, dass ich entweder auf dem zweiten oder gar ersten Platz bin.



### Jason Candid Knüsel

Barkeeper of the Year 2017  
SMS Voting «HGU20» an 4636

Ich bin Bartender geworden, weil ich den Service am Gast liebe und die Kreativität der Küche mich inspiriert – ich treffe quasi zwei Fliegen mit einer Klappe. Ich durfte schon viele magische Momente erleben. Der letzte war, als unsere Bar diesen Sommer mit einigen internationalen Auszeichnungen gekürt wurde. Um Stress abzubauen, mache ich Liegestütze. Als Gast nehme ich mir Zeit und genieße.



### Alexandra Knutti

La Cuisine des Jeunes 2017  
SMS Voting «HGU21» an 4636

Bei mir dreht sich alles ums Essen. Kochen ist meine Leidenschaft. Ich möchte mehr über die Esskultur anderer Länder lernen. Ich würde gerne reisen und alles Essbare probieren, was ich antreffe. Ans Zaubern denke ich immer, wenn jemand mit Sonderwünschen die Flexibilität eines Kochs testen will. Ich bin oft überrascht, wie rasch aus dem Nichts ein neues Topgericht gezaubert wird. Der Sieg bei La Cuisine des Jeunes war ein Magic Moment, der mir viele Türen geöffnet hat.



### Elias Laederach

Winner Swiss Preselection of the World  
Chocolate Master 2018  
SMS Voting «HGU22» an 4636

Ich versuche ständig, meine Kreationen, Rezepturen und Techniken zu perfektionieren. Meine magischen Momente im Berufsleben waren die Wettbewerbe, an denen ich erfolgreich teilnahm. Ich fühle mich wohl, wenn ich die Hände in der Schoggi habe und an einem Schaustück arbeite. Büroarbeit gehört zum Job, ist aber nicht meine Lieblingstätigkeit. Bin ich selber Gast, lege ich viel Wert auf ein gutes Dessert.



### Catherine Lütolf

Zukunftsträgerin 2017  
Kategorie Restaurationsfachmann/-frau  
SMS Voting «HGU23» an 4636

Einer meiner magischsten Momente war, als ich das Diplom der Hotelfachschule Luzern in den Händen hielt. Die Gastronomie verlangt immer wieder nach ein wenig Zauberei und grosser Flexibilität, weil nichts hundertprozentig planbar ist. Das trifft auch für meine Aufgaben als ÜK-Instruktorin zu. Die unterschiedlichen Lernenden, ihre Charaktere, ihre Motivation und Launen halten mich auf Trapp. Das fordert und freut mich. Ich liebe zu sehen, wie sie das Gelernte umsetzen.



### Laura Meister

Junior Brot-Chef 2017  
SMS Voting «HGU24» an 4636

Ich bin durch gute Zufälle im Bäckerhandwerk gelandet und liebe den Beruf. Die Abschlussprüfung und der Sieg beim Brot-Chef 2017 waren magische Momente. Saisonale Produkte mitzugestalten, macht mir besonders viel Spass. Weniger gerne mache ich Gipfeli, da fehlt mir die Geduld, auch wenn ich sie unheimlich gerne esse.



### Fabian Müller

Junior Servicemeister 2018  
SMS Voting «HGU25» an 4636

Ich würde gerne meine fremdsprachigen Gäste besser verstehen, damit ich ihnen den gleichen Service bieten kann wie den deutschsprachigen. Wenn ich selber Gast bin, kann ich schlecht abschalten. Lieber verzaubere ich selber meine Gäste mit Charme. Ich arbeite gerne abends und bis spät in die Nacht. Der Frühdienst zählt darum nicht zu meinen Lieblingstätigkeiten.



### Maximilian Müller

Marmite Youngster «Küche» 2018  
SMS Voting «HGU26» an 4636

Ich bin quasi in der Küche aufgewachsen. Meine Eltern hatten in der vierten Generation einen Landgasthof und ich habe die po-

sitiven wie die negativen Seiten des Berufs kennen- und lieben gelernt. Das Erreichen des ersten Michelin-Sterns und der 18 Punkte im «Gault-Millau» mit dem Pavillon-Team waren für mich unvergessliche Momente. Wenn ich selber Gast bin, bin ich sehr kritisch. Am liebsten entwickle ich mit dem Team neue Gerichte. Bärlauch oder Seeigel verarbeite ich hingegen nicht so gerne.



### Heiko Nieder

Koch des Jahres 2017 (Karl Wild Rating)  
SMS Voting «HGU27» an 4636

Ich gehe täglich zur Arbeit und überlege, wie ich alles noch besser machen könnte. Ich habe mich für meinen Beruf entschieden, weil ich mich um eines der besten, tollsten und sinnvollsten Dinge kümmere, die es im Leben gibt. Essen. Und es wird einem nie langweilig dabei. Mein magischer Moment war der Erhalt des ersten eigenen Michelin-Sterns. Wenn ich selber Gast bin, möchte ich einfach nur auf einer Wolke sitzen, entspannen und geniessen.



### Simon Peter

Brot-Chef 2017  
SMS Voting «HGU28» an 4636

Mit 15 habe ich mich entschieden, Bäcker-Konditor zu lernen. Heute habe ich eine eigene Bio-Bäckerei und bin sehr glücklich und erfolgreich damit. Verbessern möchte ich mein Zeitmanagement, um noch produktiver zu werden. Einer meiner magischen Momente war, als ich meine eigene Bäckerei vollständig eingerichtet hatte und sie in Betrieb nehmen durfte. Ich liebe es, Teige zu kneten oder Brote zu formen und mich dabei völlig auf meine eigenen Fähigkeiten verlassen.



### Sourya Rochat

Poivrier d'Argent  
SMS Voting «HGU29» an 4636

Zum Kochberuf kam ich durch meine Mutter. Sie ist Thailänderin und eine hervorragende Köchin. Ich habe die Leidenschaft für das Metier mit ihr geteilt. Die Kombination von Leidenschaft für die Produkte und die Geduld, das Handwerk zu erlernen, machen für mich die Magie dieses Berufes aus. Gewisse Handgriffe und Techniken möchte ich noch besser können und mehr Routine darin entwickeln. Wenn ich selber Gast bin, erwarte ich Professionalität – auf dem Teller und in der Art, wie er mir serviert wird.



### Angela Selzer

Marmite Youngster «Service» 2018  
SMS Voting «HGU30» an 4636

Die Leidenschaft für die Gastronomie wurde mir in die Wiege gelegt. Ich konnte noch nicht übers Buffet sehen, aber für mich war mit sechs Jahren schon klar, dass ich im Service tätig sein will. Die Award Night von Marmite Youngster war mein Magic Moment. Mit dem Sieg ging für mich ein Herzenswunsch in Erfüllung. Wenn ich selber Gast bin, lasse ich mich verwöhnen und gerne auch von Neuem beeindrucken. Selber liebe ich es, vor den Gästen zu flambieren und zu tranchieren. Am Morgen auf die ersten Gäste zu warten, mag ich hingegen nicht so.



### Mathieu Theis

Swiss Barista Champion 2018  
SMS Voting «HGU31» an 4636

Leider sind bis Redaktionsschluss keine Antworten eingetroffen.



### Nina Vogel

Schweizer Meisterin Konditorei-Confiserie  
2017, SMS Voting «HGU32» an 4636

Ich wusste schon sehr früh, dass ich diesen Beruf erlernen und den Kunden mit schönen Kreationen ein Lächeln ins Gesicht zaubern möchte. Magische Momente gibt es viele – wichtig ist, dass man sich auch an kleinen Sachen erfreuen kann. Ich mag es, Neues auszuprobieren. Monotone Arbeit finde ich nicht so toll. Wenn ich selber Gast bin, freue ich mich immer über ein feines und schönes Dessert.



### Silvia von Büren

Schweizer Meisterin  
Detailhandel BKC 2017  
SMS Voting «HGU33» an 4636

Am 1. August habe ich als Ergänzung die Lehre als Konditorin-Confiseurin angefangen. Ein magischer Moment war der erste Platz an den Swiss Skills. Ich war überglücklich, und sogar Kunden erkannten mich. Das war echt schön. An meinem bisherigen Beruf liebe ich das Beraten der Kunden, an meinem neuen Beruf die Kreativität.



### Regina von Däniken

Zukunftsträgerin Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur 2017  
SMS Voting «HGU34» an 4636

Wenn ich es richtig mache, dann kann ich mit meinem Beruf vielen Menschen Freude bereiten. Am schönsten ist es, wenn ich in meinem Alltag den Lernenden und meinen Arbeitskollegen ein Lächeln oder ein Lachen ins Gesicht zaubern kann. Ich gehöre zu den Glückspilzen, die schon viele magische Momente erleben durften.

Zum Beispiel der Gewinn der Weltmeisterschaft 1988 mit der Kochnationalmannschaft oder der Moment, als unser Lernender Raphael Füger die Swiss Skills 2014 für sich entscheiden konnte. Zu meinen Lieblingsarbeiten gehört es, die Lernenden in der Praxis zu schulen und dabei zu sehen, wie sie an der Arbeit wachsen.



### David Wälti

S. Pellegrino Young Chef Switzerland  
SMS Voting «HGU35» an 4636

Ich bin in den Beruf reingerutscht. Die Nähe zu den besten Produkten und der Prozess, wie ein Gericht entsteht, sind für mich Faszination pur. Manchmal gibt es Zufälle, die Neues entstehen lassen. Das fühlt sich ein wenig wie zaubern an. Wenn ich selber Gast bin, versuche ich, nur zu geniessen. Am liebsten führe ich Grobarbeiten aus wie das Zerlegen von Fisch und grossen Fleischstücken oder von ganzem Gemüse.



### Martina Wick

Junges Talent Escoffier «Restauration»  
SMS Voting «HGU36» an 4636

Der Kontakt mit den Gästen hat mich dazu bewegt, an die Kochlehre noch die Ausbildung zur Restaurationsfachfrau anzuhängen. Verbessern möchte ich meine Haltung und das Arbeiten am Tisch. Meine Lieblingstätigkeit ist dann auch das Arbeiten am Guéridon vor dem Gast. Gläser poliere ich hingegen weniger gern. Für mich ist ein magischer Moment, wenn die Gäste meinen Service schätzen und zufrieden sind. Bin ich selber Gast, habe ich sehr lange, bis ich das Menü ausgewählt habe.



#### Nacht der Gastronomen und Preisverleihung «Gastrostern 2018»

Am Montag, 22. Oktober 2018, finden im Rahmen der Zagg in Luzern die Nacht der Gastronomen und die Verleihung des «Gastrostern 2018» statt. Durch den Abend führt das Zauberduo Domenico. Musikalischer Stargast ist Dodo. Barbetrieb bis 23.30 Uhr.

Seien Sie dabei! Mitglieder der Hotel & Gastro Union können gratis am Anlass teilnehmen. Die Gästezahl ist begrenzt. Daher unbedingt rasch anmelden und die Mitgliedsnummer als Code eingeben. [www.nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)



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