

GASTROSTERN 2019: DAS SIND DIE DIESJÄHRIGEN NOMINIERTEN

Wer wird «Gastrostern 2019»? Das entscheiden Sie, indem Sie ab dem 6. August für Ihre Favoritin oder Ihren Favoriten abstimmen.

Für den «Gastrostern» nominiert sind Gastgewerbler, die in den letzten zwölf Monaten einen Berufswettbewerb gewonnen oder durch besondere berufliche Leistungen gegläntzt haben. Der «Gastrostern» ist ein Anerkennungspreis und wird vom Publikum, also von Ihnen verliehen. So nehmen Sie am Voting teil: Schicken Sie eine SMS mit der Nummer Ihrer Favoritin oder Ihres Favoriten an 4636 oder liken Sie diese Person auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union. Damit Sie sich ein Bild von den Nominierten machen können, charakterisieren diese sich in drei Worten. Sie sagen unter anderem auch, was ihre liebsten Arbeiten sind, welche Ausrutscher ihnen im Berufsalltag passierten, warum sie ihren Beruf gewählt haben und was sie stresst oder zum Lachen bringt. (RIF)



Marc Almert

Sommelier-Weltmeister 2019
SMS Voting «HGU 01» an 4636

«Es bereitet mir grosse Freude, Gastgeber zu sein. Als Sommelier habe ich zudem die Ehre, den Gästen als Botschafter der Winzer deren einmaligen Weine zu präsentieren. Meine liebsten Tätigkeiten sind der Service am Gast und das Schulen der Teams. Inventuren durchführen und auswerten mag ich hingegen weniger. Ich bezeichne mich als offen, neugierig und weinverrückt. Ein Lapsus passierte mir bei einem Probessen für eine Hochzeit. Ich stellte drei Minuten lang einen Wein vor, der für diese Veranstaltung gar nicht vorgesehen war.»



Martin Amstutz

Schweizer Meister der Köche 2018
SMS Voting «HGU 02» an 4636

«Das Schönste an meinem Beruf ist, dass man jemandem eine Freude bereiten kann. Ausrutscher nehme ich mit Humor, denn aus Fehlern lernt man bekanntlich. Ich lache viel und gerne. Mit einem Smiley-Gesicht lässt es sich einfach besser leben. Als Kind wollte ich Polizist oder Lokführer werden. Jedoch merkte ich rasch, dass mir ein Beruf mit Lebensmitteln am besten gefällt. Ich bezeichne mich als engagiert, hilfsbereit und kontaktfreudig.»



Kurt Baumgartner

Hotelier des Jahres 2018 (Hotelleriesuisse)
SMS Voting «HGU 03» an 4636

«Der tägliche Kontakt mit Menschen ist das Schönste an meinem Beruf. Fleissarbeiten, bei denen das Resultat nicht sofort sichtbar ist, sind nicht meine Paradedisziplin. Als ich klein war, wollte ich Zirkusdirektor werden. Humor ist etwas Wunderbares und mir wichtig. Zum Lachen bringen mich oft Kinder, weil sie keine Vorurteile haben und sagen, was sie denken. Was mich stresst? Die riesige E-Mail-Flut sowie ungerechtfertigte, auf meine Mitarbeitenden zielenden Tripadvisor-Einträge voller Rechtschreibfehler.»



Aurélien Blanc

Sommelier des Jahres ASSP 2019
SMS Voting «HGU 04» an 4636

«Meine Freude am Umgang mit Menschen und meine Passion für Wein kommen in meiner Position perfekt zusammen. Als Kind wollte ich Feuerwehrmann werden, weil das für mich Superhelden waren. Frische Luft ist für mich essentiell, um ausgeglichener zu bleiben. Ich bin daher gerne mit dem Fahrrad in der Natur unterwegs. Am liebsten arbeite ich am Gast, Administration mag ich weniger. Ich bin authentisch, direkt, passioniert und humorvoll.»



Anja Bühler

Zukunftsträger Kategorie Koch 2018
SMS Voting «HGU 05» an 4636

«Mir gefällt an meinem Beruf die Arbeit mit den vielen Produkten, deren Story und was man daraus machen kann. Zum Lachen bringen mich die Mitarbeitenden und Lernenden mit ihren Aktionen und Sprüchen. Als Kind wollte ich Baumaschinen-Mechanikerin werden, weil mich grosse Maschinen faszinierten. Die Arbeit, vor der ich mich am liebsten drücken möchte, ist das Aufräumen des Tiefkühlers. Trotzdem ist das irgendetwas immer Chefsache.»



Lara Burton

Receptionist of the Year 2018
SMS Voting «HGU 06» an 4636

Leider ist bis Redaktionsschluss keine Antwort eingetroffen.



Martin Drosler

Schweizer Meister der Biersommeliers
SMS Voting «HGU 07» an 4636

Leider ist bis Redaktionsschluss keine Antwort eingetroffen.



Sonja Durrer

Schweizer Meisterin Bäckerin-Konditorin
SMS Voting «HGU 08» an 4636

«Ich liebe die Arbeit mit Lebensmitteln. Es ist schön, so kreativ zu sein und immer wieder neue Produkte zu entwickeln. Das ist grenzenlos. Schon als Kind wollte ich Bäckerin werden, weil ich gerne backe; aber das Ergebnis dann auch gerne esse. Ich bin exakt, bodenständig, zielorientiert. Einen Lapsus, den ich unbedingt noch ausbügeln muss: Für die World Skills in Kasan 2019 darf ich ein Schaustück herstellen. Das bringt mich fast zur Verzweiflung, denn es fiel mir schon viermal nach zwei Minuten zusammen.»



Antonia Eugster

Young Talent by Escoffier
«Restauration» 2018
SMS Voting «HGU 09» an 4636

«Mir haben die Tätigkeiten im Beruf schon von Anfang an sehr gefallen, aber erst mit der eigenen Servicestation und der Gästebetreuung habe ich angefangen, den Restaurationsfachberuf so richtig zu lieben. Ich entspanne mich beim Schwimmen und Lesen und beschreibe mich als einzigartig, verspielt und leidenschaftlich. Als Kind wollte ich Sängerin werden, weil ich dachte, ich könnte singen. Ich kann es aber definitiv nicht.»



David Fügler

Marmite Youngster «Service» 2019
SMS Voting «HGU 10» an 4636

«Als Kind wollte ich Hoteldirektor werden, und daran hat sich bis heute nichts geändert. Die Worte, die mich gut beschreiben lauten: humorvoll und sportlich-elegant. Mein grösster Lapsus unterlief mir im ersten Lehrjahr. Ich durfte bei einer Hochzeit der Braut die Suppe servieren. Die Untertasse geriet ins Rutschen. Damit die Braut und das Brautkleid unversehrt blieben, schüttete ich mir die Suppe selber über die Arbeitskleidung.»



David Gandert

Barkeeper of the Year 2018
SMS Voting «HGU 11» an 4636

«Die drei Worte, die mich gut charakterisieren, lauten: teamfähig, freundlich und detailverliebt. Als Kind wollte ich Rennfahrer werden, doch später zog ich das Arbeiten an der Bar vor. Der Job macht mir so viel Spass, weil ich in einem Superteam arbeite und jeden Tag etwas Neues dazulerne: über Spirituosen, Cocktails und die verschiedenen Kulturen der Gäste. Mein beruflicher Ausrutscher: Erst als ich einem Gast den Gin Tonic servierte, fiel mir auf, dass ich den Gin vergessen hatte.»



Daniel Gehrig

GV-Manager des Jahres 2018
SMS Voting «HGU 12» an 4636

«Die Hotellerie-Gastronomie hat für das Image eines Spitals einen hohen Stellenwert. Die Spitalwelt ist im Wandel, und ich trage gerne dazu bei. Ich wollte als Bub schon Koch werden, weil mein Onkel Küchenchef an den Niagarafällen war und ich auch dahin wollte. Wohl wegen der Indianer-Souvenirs, die er mir immer mitbrachte. Ein Lapsus in meinem Berufsleben ereignete sich an meinem ersten Arbeitstag im «Hilton» in London. Wir hatten einen französischen Sous-chef. Er sprach beim Annoncieren das Wort «Check in» so aus, dass ich immer «Chicken» verstand und jedes Mal eine Pouletbrust auf den Grill legte. Am nächsten Tag gab es genug Pouletbrüstli fürs ganze Personal.»



Joël Grandjean

Zukunftsträger Kategorie Bäcker-Konditor-Confiseur 2018
SMS Voting «HGU 13» an 4636

«Als Kind wollte ich Metzger oder Koch werden. Ich habe mich dann aber für Bäcker, Pâtissier und Confiseur entschieden, weil man die Produkte von A bis Z selber macht und zu Recht stolz auf das Ergebnis sein kann. Ich bezeichne mich als motiviert, leidenschaftlich und optimistisch. Besonders schön ist es für mich, die leuchtenden Augen und lächelnden Gesichter der Lernenden zu sehen, wenn ihnen ein Produkt gut gelungen ist. Ein Ausrutscher, der mir vor langer, langer Zeit passierte: Ich verwechselte die Farben für eine Dekoration, weil ich nicht alle Farben sehen kann. Ich musste eine

Lösung finden. Seither bereite ich meine Mise en place immer sehr diszipliniert und selber vor.»



Esther Gurtner

Marmite Youngster «Pâtisserie»
SMS Voting «HGU 14» an 4636

«Ich bin kreativ, perfektionistisch und bodenständig. Ich kreierte gerne Neues und verwende dazu, wenn möglich, Produkte vom Hof meiner Eltern. Schon als Kind war das Weihnachtskeksebacken mit meiner Oma das Highlight des Jahres – und ist es noch heute. Zum Lachen bringt mich mein Vater, wenn er in meiner Backstube vorbeischaute, in der Hoffnung ein «Versuecherli» zu erhalten und danach die Rückmeldung gibt: «Es war gut, aber viel zu klein.»



Bettina Jenzer

Swiss Culinary Cup 2018
SMS Voting «HGU 15» an 4636

«Zwiebelscheiden ist eine Arbeit, vor der ich mich gerne drücken würde. Meine Lieblichkeit ist es, Lebensmittel zu verarbeiten und den ganzen Prozess mitzuerleben, bis das Produkt auf dem Teller angerichtet wird. Das Schönste an meinem Beruf ist die Wertschätzung des Essens. Was mich stresst? Unehrlische Menschen. Gartenarbeit und Bohnenrüsten hingegen finde ich entspannend. Ich beschreibe mich selbst als zuverlässig, naturverbunden und ehrlich. Mir passierte einmal folgender Ausrutscher: Ich zog einen Vakuumsack mit Schmorsauce schwingvoll aus der Vakuuier-Maschine. Der Sack war jedoch noch nicht geschlossen, so dass ich von Kopf bis Fuss mit Sauce begossen war.»



André Kneubühler

Marmite Youngster «Küche» 2019
SMS Voting «HGU 16» an 4636

Leider ist bis Redaktionsschluss keine Antwort eingetroffen.



Marco Kölbener

La Cuisine des Jeunes 2018
SMS Voting «HGU 17» an 4636

«Ich wollte schon als Kind mit Lebensmitteln arbeiten und half meinem Vater gerne in der Backstube. Daher wollte ich zuerst Bä-



Mehr Informationen zu den Nominierten zum Event und zur Anmeldung unter: www.nacht-der-gastronomen.ch

cker werden. Das Spezielle an meinem jetzigen Beruf Koch ist, dass man jeden Tag kreativ sein darf, um Gästen eine Freude zu bereiten. Ich mache jede Arbeit gern, ausser den Räucherofen putzen. Das dürfen gerne andere übernehmen. Drei Worte, die auf mich zu treffen, sind: zielstrebig, ehrgeizig und dynamisch.»



Elias Läderach

World Chocolate Master 2018
SMS Voting «HGU 18» an 4636

«Kreativ, perfektionistisch und ehrgeizig – so würde ich mich selbst beschreiben. Wohl fühle ich mich, wenn ich die Hände in der Schoggi habe und an einem Schaustück arbeite. Die Büroarbeit gehört zum Job, ist aber nicht meine Lieblingstätigkeit. Ausrutscher sind mir schon viele passiert. Aber das ist nicht schlimm, denn ich glaube, dass uns Fehler stets weiterbringen, wenn wir aus ihnen lernen.»



Laura Loosli

Gewinnerin gusto 19
SMS Voting «HGU 19» an 4636

«Das Schönste am Beruf Koch ist für mich, dass es so viele verschiedene Produkte und Techniken gibt, dass man nie ausgelernt hat und immer wieder Neues dazu lernt. Man arbeitet im Team und macht anderen eine Freude. Ich kann mir einfach keinen schöneren Beruf vorstellen. Als Kind träumte ich davon, Tierärztin zu werden, weil ich die Tiere retten wollte. Die drei Worte, die mich gut beschreiben, lauten: neugierig, naturverbunden, aufgestellt.»



Ale Mordasini

Goldener Koch 2019
SMS Voting «HGU 20» an 4636

«Als Kind wollte ich Formel-1-Fahrer werden, weil man da ja super schnell Autofahren darf. Nach einer Schnupperlehre als Koch war der Fall für mich aber klar. Wahrscheinlich auch, weil meine Oma sagte, in der Küche sei es immer warm und man habe stets zu essen. Ich mag alle Arbeiten in der Küche, nur die Sache mit dem Inventar ist nicht so meins. Das Schönste an meinem Beruf ist für mich, in einem coolen Team zu arbeiten. Ich charakterisiere mich als ruhig, lustig und kreativ.»



Marie-Therese Müller

Zukunftsträgerin Kategorie
Restaurationsfachfrau 2018
SMS Voting «HGU 21» an 4636

«Hilfsbereit, weltoffen, humorvoll – diese drei Worte beschreiben mich ganz gut. Ich habe mehrere Lieblingsarbeiten: Raumgestal-

lung, Gästebetreuung, den Auszubildenden das Handwerk beibringen. Vor der Korrespondenz würde ich mich hingegen gerne drücken. Im Beruf ist mir einmal folgender Lapsus passiert: Ich habe einem Vegetarier einen Salat serviert. Dieser war mit zwei Schnecken gespickt.»



Heiko Nieder

Koch des Jahres 2019 (Gault Millau)
SMS Voting «HGU 22» an 4636

«Als kleiner Junge wollte ich Polizist werden. Für meinen jetzigen Beruf entschieden habe ich mich, weil mir Essen schon immer Spass gemacht hat und weil meine Oma so eine hervorragende Köchin gewesen ist. Am liebsten mochte ich ihr Rindsgulasch, den gebratenen Hering und ihre Erbsensuppe. Zum Lachen bringt mich vieles, und das ist auch gut so, denn sonst wären unsere langen Tage noch viel länger. Meine Lieblingsarbeit ist das Kochen, E-Mails beantworten mag ich weniger. Welcher Lapsus mir schon passiert ist? Das verrate ich nicht.»



Cécile Panchaud

Grand Prix «Joseph Favre» 2018
SMS Voting «HGU 23» an 4636

«Am liebsten bereite ich Fleisch zu. Nicht so gerne putze ich Eierschwämmchen und Spargeln. Schon als kleines Kind verspürte ich die Lust zum Kochen und half meiner Mutter in der Küche. Was mich zum Lachen bringt? Meine Kollegen und mein Chef. Wir sind ein sehr gutes Team und scherzen oft. Ich bezeichne mich als freundlich, einfühlsam und sportlich.»



Giuseppe Pesenti

Concierge des Jahres 2018
SMS Voting «HGU 24» an 4636

«Ich wollte immer eine Arbeit mit Gästekontakt. Das Schönste an meinem Beruf ist, wenn ein Gast das Hotel zufrieden verlässt und wiederkommt. Als Kind wäre ich auch gerne Tierarzt geworden, weil ich auf dem Land aufgewachsen bin und meine Grosseltern einen Bauernhof hatten. Ich wäre sicher auch ein guter Biobauer geworden. Zu Hause am Lago di Lugano habe ich einen Biogarten und produziere Cabernet und Merlot für den Eigengebrauch. Die drei Worte, die mich beschreiben, lauten: demütig, hilfsbereit und herzlich.»



Marie Robert

Köchin des Jahres 2019
SMS Voting «HGU 25» an 4636

«In der Küche fühle ich mich wohl wie ein Fisch im Wasser. Schon als

Fünffährige wusste ich, dass ich einmal Köchin werde. Ich liebe gutes Essen und das Kreativsein genauso wie den Stress und den Adrenalinkick. Ausserdem ist Kochen eine Kunst, die mir ermöglicht, viele Disziplinen in einer Aktivität zu verbinden. Meine liebste Tätigkeit ist zweifellos das Anrichten der Teller. Das ist der Moment, in dem sich manifestiert, woran man gearbeitet und was man sich vorgestellt hat. Ich bin tatkräftig, grosszügig und positiv.»



Mattias Rook

Koch des Jahres 2018 (Karl Wild Rating)
SMS Voting «HGU 26» an 4636

«Das Schönste an meinem Beruf ist: Ich kann die leckersten Produkte kosten und verarbeiten. Die drei Worte, die mich am besten beschreiben, sind: ehrgeizig, humorvoll, zielstrebig. Ich bin ein Praktiker und liebe es, mit den Händen zu arbeiten. Büroarbeit gehört nicht dazu. Als Kind wollte ich Helikopterpilot werden, weil ich das Fliegen faszinierend fand.»



Aicha Sebai

Schweizer Meisterin Hauswirtschaft 2018
SMS Voting «HGU 27» an 4636

Leider ist bis Redaktionsschluss keine Antwort eingetroffen.



Nathalie Seiler-Hayez

Hôtelière des Jahres 2018 (Karl Wild Rating)
SMS Voting «HGU 28» an 4636

«Positiv, authentisch, beherzt und fleissig – diese Worte passen gut auf mich. Als Kind wollte ich vieles werden – Skilehrerin, Schauspielerin, Sängerin. Aber dann entschied ich mich für die Berufe Journalistin und Hôtelière. In beiden Berufen hat man einen gewissen Einfluss auf die Gesellschaft. Ich habe ein Faible für Management, Strategieentwicklung und Personalführung. Ausrutscher, die mir ab und zu passieren: Ich spreche Gästenamen falsch aus.»



Maurus Signer

Brot-Chef 2018
SMS Voting «HGU 29» an 4636

«Wir haben zu Hause selbst eine Bäckerei. Schon als Kind wollte ich Bäcker werden, weil ich in der Backstube aufgewachsen bin und es mir dort immer viel Freude bereitet hat. Ich beschreibe mich selbst als zielstrebig, kreativ und lebhaft. Das Schönste für mich ist, dass man sieht, was man geleistet hat und dass man die Kunden jeden Tag aufs Neue glücklich machen kann. Weniger schön finde ich das viele Putzen.»



Sarah Stadler

Junior-Brot-Chef 2018
SMS Voting «HGU 30» an 4636

Leider ist bis Redaktionsschluss keine Antwort eingetroffen.



Mathieu Theis

Swiss Barista Champion 2019
SMS Voting «HGU 31» an 4636

Leider ist bis Redaktionsschluss keine Antwort eingetroffen.



Adriano Volpe

Swiss Cocktail Champion 2018
SMS Voting «HGU 32» an 4636

«Professionell, motiviert, ehrgeizig, so charakterisiere ich mich selbst. Mich faszinieren die Bar-kultur und die Geschichten, die sich hinter Hotels oder Spirituosen verbergen. Ich liebe den Kontakt mit den Kunden und die Kreativität in meinem Beruf. Zum Lachen bringen mich Stammgäste und die spontanen, lustigen Gespräche, die mit ihnen entstehen. Vor kaufmännischen Arbeiten würde ich mich gerne drücken. Viel lieber probiere ich neue Cocktailtrends aus. Ein Ausrutscher, der mir einmal passiert: Ich bereitete zehn Cocktails gleichzeitig vor. Dabei vergass ich die Hauptspirituose.»



Rahel Weber

Schweizer Meisterin Konditorin/Confiseurin
SMS Voting «HGU 33» an 4636

«Freundlich, ehrlich, neugierig, diese drei Worte beschreiben mich gut. Das Schönste an meinem Beruf sind die Vielfalt der Produkte, dass es ein Handwerk ist und dass ich meine Kreativität ausleben und Kunden glücklich machen kann. Am liebsten mache ich alles, was mit Couverture zu tun hat, also Dekor, Pralinen, Fantasieartikel. Weniger gerne arbeite ich an Kirschnitten und Blätterteigsachen.»



Rolf Weber

Bäckerkrone 2018
SMS Voting «HGU 34» an 4636

«Zwar habe ich zuerst eine Kochlehre abgeschlossen. Aber schon von klein auf war für mich klar, dass ich Bäcker werde, weil ich es liebe, Teig zu essen. Besonders grossen Spass macht es mir, neue Gebäcke zu entwickeln und ein freundschaftliches Verhältnis zu

unseren Grosskunden zu pflegen. Büroarbeiten mag ich gar nicht. Zum Glück hält mir da mein Bruder den Rücken frei. Ich beschreibe mich als ruhig, ehrgeizig und naturverbunden. Zudem bin ich ein Fan von Sauerteig.»



Martina Wick

Schweizer Meisterin Restauration 2018
SMS Voting «HGU 35» an 4636

«An meinem Beruf gefallen mir besonders der Kontakt mit den Gästen und das Arbeiten am Guéridon. Darin möchte ich noch routinierter werden. Ein Lapsus passierte mir, als ich aus Versehen statt der Kerze die Weihnachtsdeko anzündete. Es wurde zum Glück ausser dem Tischtuch nichts beschädigt, aber das ganze Restaurant stank nach Rauch. Ich bin zielstrebig, naturverbunden und aufgestellt. Als Kind wollte ich Lehrerin werden, damit ich die Prüfungen hätte kontrollieren können.»



Nadja Wüthrich

Schweizer Meisterin im Detailhandel BKC
SMS Voting «HGU 36» an 4636

Ich habe mich für meinen Beruf entschieden, weil er sehr abwechslungsreich und spannend ist. Man steht an vorderster Front und prägt so das Image des Betriebes mit. Witze oder amüsante Gespräche mit Kunden bringen mich häufig zum Lachen. Auch meine Mitarbeiterinnen sorgen für gute Stimmung. Meinschlimmster Ausrutscher war bisher, dass ich einmal ein ganzes Blech mit Pâtisserie fallen liess. Auf mich passen die Worte ehrgeizig, charmant und hilfsbereit.



Nacht der Gastronomen und Preisverleihung «Gastrostern 2019»

Am Montag, 18. November 2019, finden im Rahmen der Igeho in Basel die Nacht der Gastronomen und die Verleihung des «Gastrosterns 2019» statt. Durch den Abend führt das Duo Lapsus. Barbetrieb bis 23.30 Uhr.

Seien Sie dabei!
Die Nacht der Gastronomen ist ein Branchenanlass exklusiv für Mitglieder der Hotel & Gastro Union. Sie können gratis teilnehmen. Allerdings ist die Gästezahl begrenzt. Daher unbedingt rasch anmelden und die Mitgliedsnummer als Code eingeben.
www.nacht-der-gastronomen.ch



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