

Das Publikumsvoting lässt die Gastrosterne kräftig funkeln

Bereits mehrere Tausend Fans haben ihre Stimme für den «Gastrostern 2017» abgegeben und damit ihre Anerkennung für die Nominierten zum Ausdruck gebracht.

Wer an der Verleihung des «Gastrosterns 2017» am 20. November in Basel dabei sein möchte, muss sich rasch anmelden, denn die Nachfrage nach den Gratistickets ist gross. Kein Wunder, denn neben Auftritten der Band Lovebugs und des Zauberduos Domenico ist der Höhepunkt des Abends die Verleihung des «Gastrosterns 2017».

Mit diesem Anerkennungspreis würdigt die Hotel & Gastro Union die Siegerinnen und Sieger der vielen Berufswettbewerbe der letzten zwölf Monate. Wer den Ehrentitel «Gastrostern 2017» tragen darf, entscheidet alleine das Publikum. Abgestimmt wird per SMS oder über die Facebookseite der Hotel & Gastro Union.

Obwohl das Voting noch bis 20. November dauert, wird schon jetzt rege abgestimmt. Roger Lütolf, Leiter Marketing der Hotel

& Gastro Union und Initiant des Awards, freut sich über die grosse Teilnahme: «Die Nominierten haben bereits mehrere Tausend Stimmen erhalten. Das ist super!»

Eine Übersicht über die 36 Kandidaten bietet die Webseite nacht-der-gastronomen.ch. Zudem sind sie in der Hotellerie Gastronomie Zeitung 20/2017 vorgestellt worden. Die Nominierten gaben Antworten auf Fragen wie: Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf am besten? Auf welches Arbeitsinstrument möchten Sie nicht verzichten? Welches Getränk entspricht Ihrer Persönlichkeit?

Hier nachträglich noch zwei Nominierte, deren Antworten in der damaligen Zeitung fehlten.



Fabian Füger

Bäckerkrone 2017
SMS Voting «HGU 11» an 4636

«Mir gefällt es, ein Produkt herzustellen, das auch ein Grundnahrungsmittel ist. Ich kann meine ganze Fantasie einsetzen, um das Grundnahrungsmittel spannend und attraktiv zu machen. Motiviert werde ich durch meine Kunden und die Wissenschaft. Gutes Brot zu backen, inspiriert mich.

Das Arbeitsinstrument, auf das ich nie verzichten möchte, sind meine Hände. Das Getränk, welches mich am besten charakterisiert, ist Orangensaft: Ich bin gesund früh am Morgen anzutreffen und stelle frische Produkte her.»



Corinne Messmer

Creative Tartelettes 2017, Ausgebildete
SMS Voting «HGU 20» an 4636

«An meinem Beruf gefällt mir, den Gästen mit Gerichten Freude zu bereiten und bei ihnen ein Interesse an der Molekularküche zu wecken. Der Austausch mit Berufskollegen inspiriert und motiviert mich. Verschiedene Ansichten hören, sich austauschen, daraus Ideen für neue Kreationen gewinnen und diese schliesslich auf den Teller bringen, das gefällt mir sehr. Die grösste Wertschätzung ist für mich, wenn ein Gast, bevor er geht, zu uns in der offenen Küche sagt: «S'isch mega fein gsi.» Das schönste Kompliment aber bekam ich nach dem Sieg des Tartelettes-Wettbewerbs von meiner Familie, meinen Freunden und Arbeitskollegen, die sagten, wie stolz sie auf mich und meine Leistung seien.» (RIF)



Mehr Informationen unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

Acht frische Bierbrauer stürmen den Markt



Die acht Absolventen feiern den Tag des Schweizer Biers.

ZVG

Ende August erhielten acht junge Bierbrauer ihr Diplom: So leben jahrtausende alte Tradition und das Wissen des Bierbrauens weiter.

Drei Jahre lang lernten sie das Brauhandwerk von Grund auf. Verarbeitung, Veredelung, Produktionsprozesse, Physik, Mikrobiologie, Sensorik – die Studieninhalte waren eine lehrreiche Herausforderung. Nun halten die acht Absolventen – darunter eine Frau – ihr Diplom zum Lebensmitteltechnologien mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ, Schwer-

punkt Bier, in der Hand. Diese berufliche Grundbildung findet an drei Lernorten statt: im Lehrbetrieb (Brauerei), in der Berufsfachschule in Wädenswil und an den überbetrieblichen Kursen.

Nur wenige beginnen eine Lehre

Dass nur rund zehn Lernende pro Jahr die Ausbildung zum Bierbrauer antreten, liegt an der knappen Zahl der Ausbildungsplätze in der Schweiz. Auch wenn hierzulande rund 830 Braustätten gemeldet sind, verfügen nur die wenigsten Brauereien über Organisations- und Infrastrukturen, welche einer dreijährigen Berufsunterlehre gemäss Bildungsverordnung und Bildungsplan gerecht werden können.

(SHE)

ANZEIGE

**DIE
EINE
MESSE
FÜR
DIE
GESAMTE
Food & Beverage
BRANCHE.
DIE GRÖSSTE.
DIE NR. 1**



www.anuga.de

TASTE THE FUTURE
KÖLN, 07.–11.10.2017

Handelskammer
Deutschland-Schweiz
Tödistrasse 60, 8002 Zürich
Tel. 044 283 61 11
Fax 044 283 61 21
info@koelnmesse.ch

Tickets sichern unter
www.anuga.de/tickets koelnmesse

Gsell Autogarage AG

Offizielle VW-Vertretung



Urs Gsell und Team
sind gerne für Sie da
und freuen sich auf
Ihren Besuch

Baslerstrasse 51
4102 Binningen
061 421 87 57
buero@gsellag.ch
www.gsellag.ch



CSBe
ICT Ausbildungszentrum Bern

Nicht um den heissen Brei reden!

Berufsumsteiger: Mehr Perspektiven in 2 oder 3 Jahren

Informatiker/in EFZ

Zieglerstrasse 64 | 3000 Bern 14 | www.csbe.ch | 031 398 98 00