

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 27. November 2019

CXXXIV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Noch können sich junge Berufsleute für die Swiss Skills anmelden.

Seite 3

Igeho

Kocharena: Blick in die Töpfe von Spitzenköchen

Seite 8

Nacht der Gastronomen

Laura Loosli

Die Zahl 19 hat ihr Glück gebracht. Die 19-Jährige gewann in 2019 den Wettbewerb «gusto», ihr Lehrmeister wurde Zukunftsträger, und sie gewinnt als erste Lernende den Gastrostern.

Seite 13



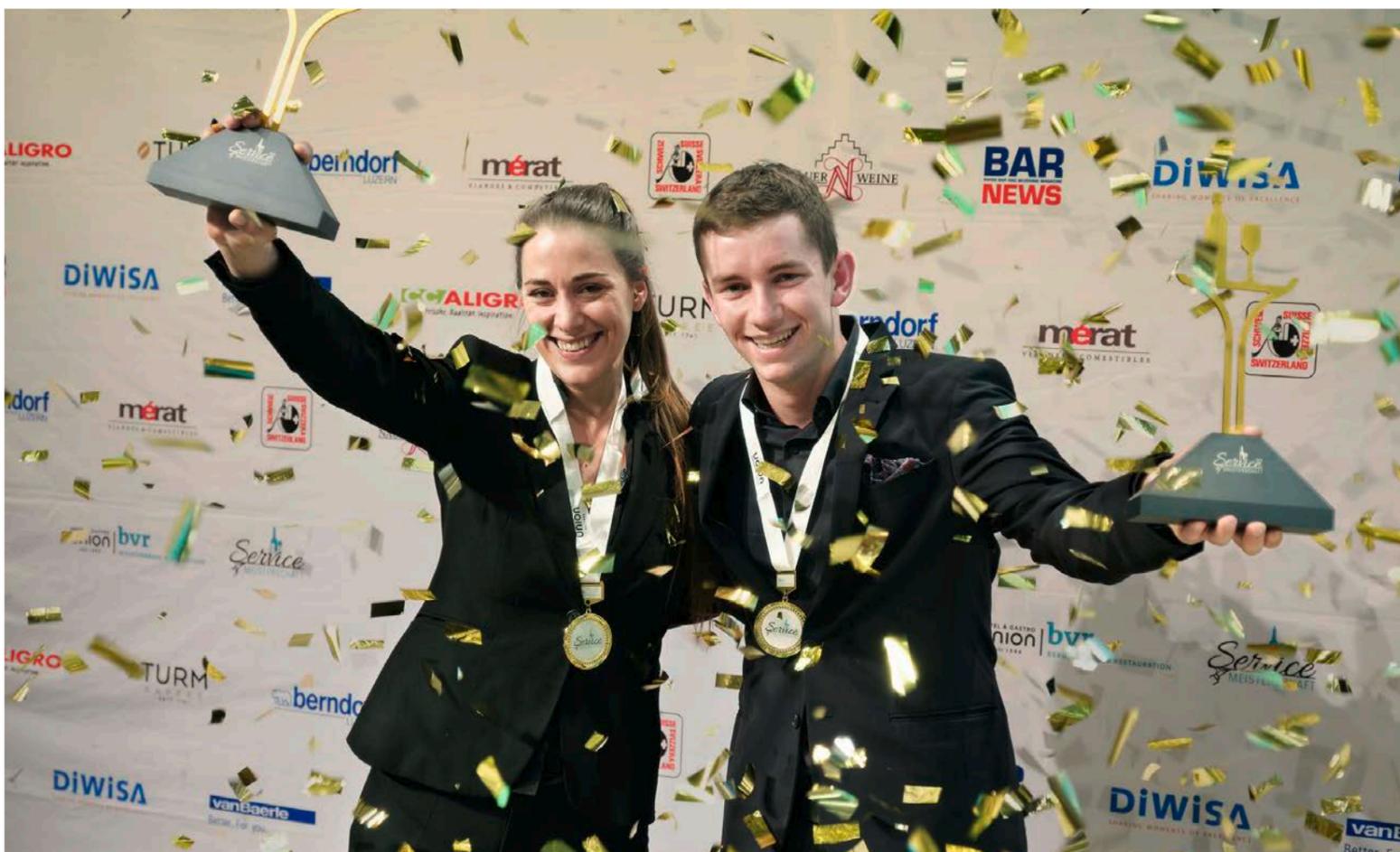
Igeho

Nicole Manser ist Housekeeper des Jahres

Seite 11

Die Mindestlöhne in der Bäckerbranche steigen um ein Prozent.

Seite 2



Die frisch zur Servicemeisterin 2020 gekürte Adélie Chatton strahlt mit Junior-Servicemeister 2020 Jacob Schümperli um die Wette.

LUKAS BIDINGER



Die Nummer eins

Kürzlich hat uns ein Zulieferer erzählt, er habe seine Aussen-dienstmitarbeitenden angewiesen zu fragen, welche Branchenzeitungen in den Betrieben gelesen werden. Und siehe da: An erster Stelle liegt die HGZ. Das ist für uns natürlich erfreulich und zeigt einmal mehr, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Unsere Zeitung wird nicht nur von Wirten und Hoteliers gelesen, sondern auch von den Mitarbeitenden. So haben zum Beispiel rund 11000 Küchenchefs, Köche und Kochlernende und zirka 4500 Restaurationsleiter, Restaurationsfachleute und Lernende in der Restauration die HGZ abonniert. Zudem wissen wir aus Umfragen, dass jede Zeitung von drei Personen gelesen wird. So erreichen wir bis zu 33000 Küchenchefs und Köche und über 13000 Mitarbeitende in der Restauration. Insgesamt sind es bei den Grossauflagen bis zu 125000 Leserinnen und Leser. Eine wahrlich stolze Zahl. Darum sind wir die mit Abstand am meisten gelesene Branchenzeitung. Die durchschnittliche Druckauflage liegt bei knapp 30000 Exemplaren. Das macht uns für Zulieferer interessant. Denn im Branchenvergleich sind unsere Inseratpreise pro 1000 Exemplare bei Magazin und Zeitung unschlagbar. Und wir werden weiterhin alles geben, damit wir auch in Zukunft die Nummer eins bleiben.

MARIO GSELL

SOUVERÄN ZUM SIEG

So sind die Gastgeber der Zukunft: souverän, sympathisch und durch nichts aus der Ruhe zu bringen. Die besten Beispiele dafür sind Adélie Chatton aus Lausanne/VD und der Horgener Jacob Schümperli. Die beiden Kandidaten gingen bei der diesjährigen Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr als Sieger hervor. Sie gewannen eine fünf-tägige Reise nach New York sowie wertvolle Sachpreise. Die im Rahmen der Igeho 2019 frisch gekrönte Service-

meisterin 2020 Adélie Chatton meinte nach der Bekanntgabe ihres Sieges an der feierlichen Rangverkündigung der Hotel & Gastro Union unter Tränen: «Ich bin sehr stolz und glücklich, das Rennen als Romande gewonnen zu haben.» Das bvr-Mitglied habe sich vier Monate lang intensiv mit ihrem Coach Jacques Ballois von der Hotel & Gastro Formation Waadt auf den Berufswettbewerb vorbereitet. Sie ist die erste Westschweizerin, welche die Servicemeisterschaft gewonnen hat.

Der Lernende Jacob Schümperli strahlte, als sein Name ausgerufen und er zum Junior-Servicemeister 2020 gekürt wurde. «Ich habe mein Ziel erreicht, für das ich die letzten neun Wochen intensiv geübt habe. Das freut mich wirklich sehr. Vielen Dank an meine Arbeitgeberin, die Schweizer Rückversicherung, und meinen Coach für die Unterstützung.» Sein Sieg ist das Eintrittsticket für die Teilnahme an den Swiss Skills 2020. Laut Christoph Muggli, Präsident der Wettbe-

werbskommission und des bvr, überzeugten die beiden Kandidaten die Jury besonders durch ihre sympathische Kommunikation sowie ihr professionelles Auftreten. Beide absolvierten die acht Disziplinen mit grosser Souveränität. Die Pokale wurden den Siegern vom abtretenden Junior-Servicemeister Fabian Müller und der abtretenden Servicemeisterin Tamara Haab übergeben.

Seite 6 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

ROTOR Lips

www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Jilly

www.illycafe.ch

GASTFREUNDSCHAFT VERBINDET

Danke, dass Sie an der IGEHO 2019 unser Gast waren.

merat TIPSICA SAVIVA Food Services

«gelingt immer»

Beginn mit Ben

Uncle Bens Ben's Best

mars-foodservice.ch



Konzentration war gefragt: In acht Disziplinen hatten sich die 25 Teilnehmer der Servicemeisterschaft zu behaupten. Dies unter den kritischen Blicken der Jury und eines grossen Publikums. BILDER CLAUDIA LINK UND LUKAS BINDER

DIE SERVICEMEISTERSCHAFT – EIN PUBLIKUMSMAGNET

Service-
meister

Noch nie war der Ansturm auf den Berufswettbewerb des bvr so gross wie dieses Jahr. Die Leistungen der Kandidaten waren top. Gesiegt haben Adélie Chatton und Jacob Schümperli.

Egal, ob in der Königsdisziplin, dem Flambieren von Krevetten, in der Überraschungsdisziplin Mystery oder beim Erkennen von Käsesorten: Die 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Servicemeisterschaft 2019 absolvierten den Wettbewerb des Berufsverbandes Restaurationbvr souverän und mit viel Freude. Auch wenn Hände zitterten, Wein verschüttet wurde oder man zu spät zur Disziplin erschien – die angehenden oder ausgereichten Restaurationsfachfrauen und -fachmänner überzeugten die Juroren durch Fachwissen und Professionalität. «Die Kandidaten liessen sich nicht erschüttern und präsentierten sich als professionelle Gastgeber. Solche Personen brauchen wir im Beruf», so Christoph Muggli, Präsident bvr und der Wettbewerbskommission (Weko). Alle Teilnehmer erhielten eine Tasche voller

Sachpreise. Am meisten überzeugten Adélie Chatton und Jacob Schümperli. Die Restaurationsfachfrau vom Café des Avenues in Lausanne/VD darf sich Servicemeisterin 2020 nennen. Unter Tränen nahm sie an der feierlichen Siegerehrung durch die Hotel & Gastro Union am Ende der Igeho den Pokal von der abtretenden Servicemeisterin Tamara Haab entgegen. «Danke, vielen Dank. Ich bin superglücklich, hier als Vertreterin der Westschweiz gewinnen zu dürfen», waren ihre ersten Worte. Die 31-Jährige war eine von sechs Goldmedaillengewinnern und zitterte bis zuletzt mit der ebenfalls ausgereichten Lisa Schmid vom Restaurant Schützen in Steffisburg/BE um den Titel.

In der Kategorie Junior-Servicemeister erzielte Jacob Schümperli am meisten Punkte. «Ich hatte ein gutes Gefühl nach mei-

nem Einsatz und freue mich sehr, wirklich sehr über den Sieg. Einen grossen Dank an meinen Coach und an meine Arbeitgeberin, die Swiss Re Management in Zürich, für die Unterstützung.»

Laut Weko-Präsident Christoph Muggli überzeugten die Sieger die Jury vor allem wegen ihres professionellen Auftretens sowie ihrer überzeugenden Kommunikation in allen Disziplinen. «Sie konnten ihr Niveau während des ganzen Wettbewerbs konstant hoch halten.»

38 Anmeldungen für 25 Plätze

Erstmals in der elfjährigen Geschichte der Servicemeisterschaft hatte der bvr-Vorstand die Qual der Wahl. 38 Restaurationsfachfrauen und -fachmänner aus der ganzen Schweiz wollten an der Servicemeisterschaft 2019 an der Igeho Basel teilnehmen. Darunter

fünf aus der Romandie, was dem Einsatz des neuen Geschäftsführers des bvr Roman Helfer zu verdanken ist. Er lebt in der Westschweiz. Ausgewählt wurden diejenigen mit den besten Bewerbungsschreiben. Do Dinh Dong, ein Absolvent der Swiss Hotel Management School in Leysin/VD, brachte internationales Flair an die Meisterschaft. Er spricht nur Englisch.

Kein Aufwand zu gross

Do Dinh Dong übertrug das Motto für die Erlebnistische in die Disziplin Barista und stellte seine Eigenkreation eines Kaffeegetränks in den Farben der fünf Elemente dar. Cheyenne Gut servierte einen Capl: eine Kreation aus Kaffee und Apfel in verschiedenen Temperaturen. Sie brachte alle benötigten Bar-Utensilien selbst mit und liess eigens für die Servicemeis-

terschaft eine hölzerne Unterlage schreinern, um sie herbstlich zu verzieren. «Die Präsentation dieses Kaffeegetränks wird mir am Qualifikationsverfahren als Verkaufsgespräch dienen.»

Auch Sarah Sommer scheute keinen Aufwand. «Ich liess meinen Bruder fünf Stühle aus Eschenholz für den Erlebnistisch schreinern», verrät die Lernende. Die ganze Familie half mit. Während die Schwester – eine Floristin – ihr half, Krone und Blumen für die Tischdekoration aufzutreiben, hat der Vater Brotteller aus Holz aus dem eigenen Wald hergestellt. Verdienterweise ging der Tagessieg für den schönsten Erlebnistisch am Montag an sie.

Viel Action gab es beim Flambieren von Riesenkrevetten. Die Flamme schoss meterhoch in die Luft. «Gut aufpassen!», lautete dann auch der Rat der Stellvertreterin des Präsidenten der Weko



Mehr Informationen unter:
www.servicemeisterschaft.ch



Mit Mocktailshows machte der bvr auf das Jahresthema 2020 aufmerksam.

Daniela Jaun. Das bvr-Mitglied gewann die Servicemeisterschaft 2012 und führt heute erfolgreich das Restaurant Wein und Sein in der Altstadt von Bern. Nachdem die Krevetten flambiert worden waren, mussten die Kandidaten eine Sauce zubereiten und das Gericht fachgerecht anrichten. Um die Teilnehmer auf ihre Reaktion auf Unvorhergesehenes zu testen, gab es täglich eine andere Mystery-Aufgabe zu lösen. «Gute Gastgeber benötigen eine gewisse Persönlichkeit, das gewisse Etwas», so Daniela Jaun. Am Montag hatten die Kandidaten mit einem Zuckerguss überzogene Torten in zwölf Stücke zu zerteilen. Einfacher gesagt als getan, klebte doch der Tortenguss am Messer. Tortenbäckerin und sbkpv-Mitglied Isabelle Gubser verrät den Geheimtipp: Messer erhitzen.

Jahresthema 2020:
Null-Promille-Drinks

Auch das Erkennen von Käsesorten und deren Verkauf, die fachgerechte Zubereitung eines klassischen Cocktails und eines Beefsteak Tatars sowie das saubere Dekantieren von Wein wurden benotet. Einzig das Zubereiten von Mocktails – Mixgetränken ohne Alkohol – überliess man anderen. Jeden Tag präsentierte ein Barkeeper seine Kreation und verteilte sie an das Publikum. «Das nächste Jahresthema des bvr ist Null-Promille-Drinks», verrät

Jason-Candid Knüsel. Das Vorstandsmitglied des bvr und Barkeeper im Savoy Hotel in London freut sich schon sehr darauf, interessierte Gastronomen in die Welt der modernen Mischgetränke einzuführen.

Unter den zahlreichen Besuchern befanden sich ehemalige Sieger wie die abtretende Servicemeisterin Tamara Haab und der scheidende Junior-Servicemeister Fabian Müller. «Es kommen viele Emotionen hoch», so Tamara Haab. Für seinen steten Einsatz erhielt Fabian Müller den Preis für herausragende Leistungen der Weko. Derselbe ging an die Service-Weltmeisterin Martina Wick. Sie erhielt einen Gutschein für ein Wochenende in einem Schweizer Viersternehotel für zwei Personen geschenkt. SARAH SIDLER

Die Preise für die Sieger:

- × fünftägige Reise nach New York
- × Pokal und Medaille
- × 500 Franken-Gutschein von CC Aligro
- × Gutschein für Bar-News-Abo für zwei Jahre
- × Gutschein für Barista-Kurse von Turm Kaffee
- × Power-Fire-Rechaud von Kisag
- × ein Zertifikatslehrgang im Wert von 1400 Franken von Re Novium
- × diverse Fachpreise von der Hotel & Gastro Union

Die Sieger an der Servicemeisterschaft 2019



ADÉLIE CHATTON
«*ICH BIN SUPERGLÜCKLICH, GEWONNEN ZU HABEN*»

HGZ: Bravo, Adélie Chatton, Sie sind Servicemeisterin 2020. Was sagen Sie zu Ihrem Sieg?

ADÉLIE CHATTON: Ich bin sehr stolz und glücklich, das Rennen als Romande gewonnen zu haben. Ich freue mich, dass die französischsprachige Schweiz mit meinem Sieg auf nationaler Ebene nun präsenter ist. Umso mehr, weil die Romands meiner Meinung nach viel von den Deutschschweizern lernen können. Deshalb bin ich sehr froh, als Siegerin die Farben der Romandie tragen zu dürfen und zu zeigen, dass wir präsent und der Aufgabe gewachsen sind. Wir wollen gemeinsam etwas erreichen.

Weshalb, denken Sie, haben Sie gewonnen?

Ich war sehr gut vorbereitet. Ich hatte einen grossartigen Trainer, und wir haben viel geübt. Deswegen habe ich es an der Meisterschaft geschafft, gut mit dem Druck umzugehen und mir selbst zu sagen, dass mir die Teilnahme vor allem Freude bereiten soll. Ich denke, diese Freude war während des ganzen Tages spürbar.

Wie lange haben Sie denn für den Berufswettbewerb geübt?

Ich habe vier Monate lang intensiv für die Servicemeisterschaft trainiert.

Und welche Disziplin bereitete Ihnen am meisten Spass?

Diejenigen, bei denen wir mit einem Mikrofon hinter der Bar arbeiten und dabei mit dem Publikum sprechen konnten. Das war eine grossartige Erfahrung. Deshalb haben mir die Disziplinen Mixologie und Barista am besten gefallen. INTERVIEW ROMAN HELFER/ SARAH SIDLER

Zur Person

Adélie Chatton aus Lausanne/VD war mit ihren 31 Jahren die älteste Teilnehmerin der Servicemeisterschaft 2019. Sie arbeitet im Café des Avenues in Lausanne und wurde am Berufswettbewerb von ihrem Coach Jacques Ballois unterstützt.

JACOB SCHÜMPERLI
«*MIT DEM ERLANGEN DES TITELS HABE ICH MEIN ZIEL ERREICHT*»

HGZ: Herzliche Gratulation, Jacob Schümperli! Haben Sie damit gerechnet, Junior-Servicemeister 2020 zu werden?

JACOB SCHÜMPERLI: Nein, ich habe nicht mit dem Sieg gerechnet. Ich habe aber gehofft, den Titel zu holen und erhielt von verschiedenen Seiten ermutigenden Zuspruch.

Haben Sie viel in die Vorbereitung der Servicemeisterschaft investiert?

Ich habe sehr viel investiert und hatte das Glück, dabei sehr viel Unterstützung von meiner Arbeitgeberin, der Schweizer Rückversicherung, zu erhalten. Ein grosses Dankeschön deshalb an sie und an meinen Coach Andy Kühni, der mich auf alle Disziplinen optimal vorbereitet hat.

Was freut Sie am meisten?

Dass es schlussendlich wirklich für den Titel gereicht hat. Dass ich mein Ziel, das ich in den vergangenen acht bis neun Wochen verfolgt habe – nämlich Junior-Servicemeister zu werden –, nun tatsächlich erreicht habe.

Unter anderem haben Sie eine fünftägige Reise nach New York gewonnen. Wissen Sie bereits, mit wem Sie diese Reise antreten werden?

Ja, ich werde bestimmt mit meinem Zwillingbruder Maximilian in die Staaten reisen. Er hat ebenfalls an der diesjährigen Servicemeisterschaft teilgenommen. Dann werden wir sehr wahrscheinlich von Freunden begleitet, welche die Reise privat mitantreten werden. Darauf freue ich mich bereits sehr! INTERVIEW SARAH SIDLER

Zur Person

Der 17-Jährige aus Horgen/ZH absolviert seine Ausbildung zum Restaurationsfachmann bei Swiss Re Management in Zürich. Während seiner Vorbereitungen wurde er auch unterstützt von seinem Mitarbeiter Guy Estoppey – Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft.

Die Erlebnistische:

Tagessieger

Samstag, 16.11.

Daive Bonomo

Daive Bonomos Erlebnistisch zum vorgegebenen Thema «Die fünf Elemente – Holz, Wasser, Feuer, Erde, Metall» überzeugte am ersten Tag der Igeho 2019 am meisten Besucher. Der Preis, ein Nachtesen für zwei Personen in seiner Region bei einem Mitglieder des bvr sowie eine Urkunde ging deshalb an diesem Tag an den Lernenden vom Radisson Blu Hotel, Zurich Airport in Kloten/ZH.

Tagessieger

Sonntag, 17.11.

Maximilian Schümperli

Der Erlebnistisch des 17-jährigen Horgeners erhielt am Sonntag am meisten Stimmen vom Publikum. Er macht seine Ausbildung im Hotel Park Hyatt in Zürich Enge.

Tagessieger

Montag, 18.11.

Sarah Sommer

Der Erlebnistisch von Sarah Sommer wurde am dritten Tag der Igeho vom Publikum zum schönsten erkoren. Sie erlernt ihr Handwerk im Romantik Hotel Bären in Dürrenroth/BE.

Tagessieger

Dienstag, 19.11.

Cyrril Dörig

Die Tischdekoration des ausgeleiteten Mitarbeiters des Restaurants Gotthard in Goldau/SZ Cyrril Dörig überzeugte am zweitletzten Tag der Servicemeisterschaft am meisten Anwesende.

Tagessieger

Mittwoch, 20.11.

Sarah Guignet

Die 17-jährige Absolventin der École professionnelle de Montreux in Clarens/VD dekorierte am Mittwoch den Erlebnistisch am schönsten, befand das Publikum.

Danke an alle Sponsoren der Servicemeisterschaft:

CC Aligro
Berndorf Luzern
Switzerland Cheese Marketing
Nauer Weine
Bar News
Diwisa Distillerie
van Baerle
Vassalli
Turm Kaffee
Mérat
Re Novium
Kisag