

Ringier AG
Urs Heller
Dufourstrasse 23
8008 Zürich

Luzern, 2. Oktober 2017 /rl

Offener Brief an Urs Heller

Betrifft Ihre fehlerhafte Bemerkung gegenüber den Schweizer Kochnationalmannschaften im Tagesanzeiger

Stellungnahme auf Interview im Tagesanzeiger vom 30. September 2017:

<https://www.tagesanzeiger.ch/leben/essen-und-trinken/es-gibt-keine-kaviarpflicht/story/27784807>

Sehr geehrter Herr Heller

Mit grossem Interesse haben wir Ihr Interview im Tagesanzeiger vom 30. September 2017 gelesen. Wie Sie mit Ringier die Marke Gault Millau in der Schweiz etabliert haben, ist eindrücklich. Mit dem Gault-Millau-Führer erhalten viele hart kämpfende Gastronomen ein Gesicht. Sie setzen sich auf Ihre Art und Weise für die hiesige Gastronomie ein. Das wissen wir zu schätzen. Enttäuschend war hingegen Ihre Aussage gegenüber den Schweizer Kochnationalmannschaften:

„Die Schweizer Kochnationalmannschaften sind kochende Plakatsäulen“

Diese Aussage ist sehr speziell. Sie verlegen Zeitschriften und wenn ich die Zeitschriften anschau, hat es dort auch viele Inserenten. Ohne Einnahmen geht es nicht, das ist bei Ihnen gleich wie bei uns. Notabene haben viele Spitzenköche auch Mäzene. Ohne würde es auch dort nicht gehen. Wir haben übrigens 12 tolle Partner der Kochnationalmannschaft und nicht 44, wie sie sagten. Dank den Partnern sind Spitzenleistungen erst möglich. Diese Partner setzen sich mit grossem Herzblut für die Schweizer Kochnationalmannschaften ein, genauso wie Sie sich für die Gault-Millau-Betriebe.

„...Mitglieder unserer sogenannten Kochnationalmannschaften...“

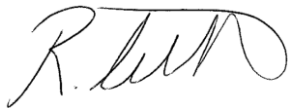
Sie haben es doch nicht nötig die Kochnationalmannschaften in Frage zu stellen. Die Mitglieder der Kochnationalmannschaften haben sich mit Leistungen für die Nationalmannschaft empfohlen. Sie trainieren hart und verzichten auf Privatleben und prestigeträchtige Jobs, da sie den Fokus auf die Kochnati legen. Dank diesen jungen hungrigen Personen gehört unsere Nation zu den führenden Kochnationalmannschaften der Welt. Bekannte Personen wie zum Beispiel Ivo Adam oder Daniel Bumann haben ihre Karriere in der Kochnati lanciert. Beides gern gesehen Gäste in Ihren Zeitschriften. Sie haben aber Recht, Schweiz Tourismus müsste die heimische Küche viel mehr hervorheben. Vielleicht können wir dieses Ziel zusammen erreichen!?

Es ist Ihre Entscheidung, wenn Sie nicht über die Erfolge der Schweizer Kochnationalmannschaften berichten wollen. Bitte unterlassen Sie aber unnötige Falschaussagen. Die Teammitglieder haben das definitiv nicht verdient. Die Auftritte der Mannschaften jüngst am Unspunnen oder auch im DAS ZELT waren ausverkauft und die Gäste waren mehr als begeistert. Das hören wir glücklicherweise immer wieder, wenn die Mannschaften kochen.


Einladung

In jüngster Zeit konnten Sie die Kochnationalmannschaften nicht live erleben. Aus diesem Grund und auch um ein besseres differenzierteres Bild von den Mannschaften zu erhalten, lädt der Schweizer Kochverband Sie gerne zu einem Testlauf ein. Um es aber wirklich zu verstehen, müssten Sie an den „Culinary World Cup 2018“ in Luxemburg kommen. Vor zwei Jahren begleitete uns die Sendung „SRF Reporter“ an die WM und die Macher waren tief beeindruckt. Wir laden Sie dazu ein und wir sind überzeugt, dass Sie im Anschluss mehr Respekt für die erfolgreichen Kochnationalmannschaften haben werden. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Freundliche Grüsse



Roger Lütolf
Pressesprecher
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch



Thomas Nussbaumer
Präsident Schweizer Kochverband

Mehr Informationen über die Schweizer Kochnationalmannschaften inkl. Termine Testläufe:
<https://www.hotelgastrounion.ch/de/skv/kochnationalmannschaften/>

Hintergrundinformationen

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk·Bildung·Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.