



KEYSTONE/SDA

## Willkommene Basisauslastung

Der Sommer in Davos kann in Bezug auf die Wertschöpfung noch lange nicht mit dem Wintergeschäft mithalten. Dennoch darf sich Mario Gubi, General Manager des Luxushotels Intercontinental, auf den kommenden Sommer freuen. Der Grund: Für ein halbes Jahr werden Reha-Patienten der Davoser Hochgebirgsklinik im «Goldenen Ei» untergebracht. Das beschert dem Hotel nicht nur eine willkommene Basisauslastung. Das freut Mario Gubi. Er betrachtet die Reha-Patienten marketingmässig bereits als «zukünftige potenzielle Hotelgäste». (GAB)

## Palmöl-Netzwerk gegründet

Acht Unternehmen wollen mit dem Palmöl-Netzwerk Schweiz nachhaltige Verbesserungen in der Palmöl-Wertschöpfungskette erzielen. Barry Callebaut, Coop, Florin, Migros, M-Industrie, Nestlé Schweiz, Nutriswiss und Pro Fair Trade wollen ihre Kräfte bündeln. So wollen sie ausschliesslich nachhaltiges Palmöl und Palmkernöl importieren und verarbeiten. Sie wollen die Nachhaltigkeitsstandards, insbesondere den RSPO weiterentwickeln und deren Wirkung steigern. Zudem sollen Zusatzkriterien bei den Lieferanten implementiert und kontrolliert werden. Bis 2025 soll die Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten sichergestellt werden. Auch andere tropische Öle wolle man auditieren. (GAB)

## Wow, schön hier

Manchmal tut ein Tapetenwechsel einfach gut. Das sagte sich das Team von Bel Etage und bezog nach 17 Jahren in Willisau neue Räumlichkeiten an der Christoph-Schnyder-Strasse 1c, mitten in Sursee. Die Bel Etage AG hat sich auf Innenarchitektur für die Hotellerie, Gastronomie und repräsentative Räume spezialisiert. Sie entwirft, plant, gestaltet, baut aus und um: überall dort, wo Innenarchitektur Freude machen und funktionieren soll. Neu setzt Bel Etage dafür auf Sketch und Rendering. Beide zeigen Ideen, Szenarien, die in Wirklichkeit noch gar nicht existieren. Sie machen Möglichkeiten sichtbar. Der Sketch ist eine Skizze: von Hand gezeichnet oder am Computer. Das Rendering ist die digitale 3D-Variante davon: fotorealistisch, detailreich – verblüffend echt. Ein perfektes Werkzeug für Bel Etage, um Kunden zu zeigen, wie etwas tatsächlich aussehen könnte. (GAB)

## Gar kein Alkohol ist gar nicht langweilig

Wie spannend alkoholfreie Getränke sein können, zeigt der Berufsverband Restauration bvr dieses Jahr an zehn Events in allen Regionen.

Alkoholfreie Getränke sind gefragt denn je. Mit Getränken wie Shrubs, Combucha oder Säften können Gastronomen ihr Können zeigen, den Gästen Mehrwert bieten und mehr Umsatz generieren. «Gesundheit wird immer grösser geschrieben. Mit nicht alltäglichen alkoholfreien Getränken können wir eine gesunde Alternative anbieten», erläutert Roman Helfer, Geschäftsleiter Berufsverband Restauration bvr.

Wie, das zeigen Experten an den zehn Null-Promille-Events auf. Im Kantonsspital St. Gallen lernen die Teilnehmer von der Wasser-Sommelière Anke Scherer, wie man Wasser richtig einsetzt.

### «Hier können wir Fachkompetenz zeigen.»

ROMAN HELFER, GESCHÄFTSLEITER  
BERUFSVERBAND RESTAURATION

Anwesende haben die Gelegenheit, nicht alltägliche Getränke zu degustieren. Es gibt eine Führung hinter die Kulissen der Spitalgastromomie. Mitglieder geniessen exklusiv eine alkoholfreie Getränkebegleitung zu einem Dreigänger. Nicole Klaus von «Die neue Trinkkultur» zeigt am Workshop in Zürich, wie man Shrubs, Infusions, Wasserkefir und Kombucha herstellt und einsetzt. Zudem erläutert sie den Aufbau einer alkoholfreien Getränkekarte. In Luzern haben Teilnehmer die Möglichkeit, Sirups herzustellen. Auch dort gibt's ein Nachtessen mit Null-Promille-Drinks.

Das erste Event der Reihe «Meet and Greet» findet in der alkoholfreien Bar auf dem Bürgen-



Tolle Mocktails leicht gemacht. ZVG

stock statt. Bar-Manager Georg Keller zeigt, wie saisonale Shrubs und Kombuchas sowie Signature Cocktails, Tee- und Kaffeespezialitäten entstehen. Am Event in Thun mixen die Teilnehmer mit den Mocktail-Champions Yannic Moning und Ivan Urech eigene Drinks. Thomas Huhn von der Bar im Fünfsternhotel Les Trois Rois in Basel führt anlässlich eines Barhoppings durch die Stadt.

Wer Begleitung mitbringt, bezahlt nichts

Bringt ein Mitglied jemanden an die «Meet-and-Greet-Events» mit, ist die Teilnahme für beide kostenlos. Sonst bezahlt das Mitglied 20 Franken, das Nichtmitglied 30 Franken. SARAH SIDLER

### Null-Promille Events

- 22. Juni, Kantonsspital St. Gallen;
- 14. Mai, Alimentarium, Vevey;
- 29. September, Zürich;
- 23. November, Esszimmer, Luzern;
- 7. Dezember, Bern

### Meet and Greet

- 6. April, Verbena-Bar, Bürgenstock Waldhotel;
- 24. Mai, Atelier Classic Bar, Thun;
- 6. September, Hotel Les Trois Rois, Basel
- 2. November, Genf

## Junge Koch- und Service-Talente gesucht

Wer die Schweiz beim Escoffier Wettbewerb 2021 vertreten will, kann sich jetzt für die nationale Vorausscheidung anmelden.

Beim Escoffier Wettbewerb haben Talentierte und motivierte Koch- und Restaurationsfachlernende die Möglichkeit, ihr Können zu präsentieren und Erfahrungen auf der internationalen Wettbewerbsbühne zu sammeln. Escoffier Schweiz organisiert dieses Jahr zum achten Mal den Young Talent Escoffier, die Schweizer Vorausscheidung des internationalen Escoffier Wettbewerbs. Die beiden

Sieger des Schweizer Finals, das am 14. November in Lenzburg/AG stattfindet, dürfen die Schweiz im März 2021 in Nizza vertreten.

### Wichtige Kontakte knüpfen

Die Gewinner profitieren zudem vom Netzwerk der Vereinigung Disciples Escoffier, die sich für eine kontinuierliche, grosszügige und einheitliche Weiterentwicklung des Kochberufs einsetzt. Dadurch können sie professionelle Kontakte knüpfen und werden nachhaltig gefördert. Teilnahmeberechtigt sind Koch- und Restaurantfachlernende im zweiten und dritten Lehrjahr in der Schweiz, die am 31. März 2021 jünger als 23 Jahre alt sein werden. (AHÜ)

### LATEST NEWS

#### Übernommen

Die Agrargenossenschaft Fenaco, zu der unter anderem der Detailhändler Volg, die Landi, Ramseier Suisse und der Weinproduzent Divino gehören, übernimmt die Walliser Genossenschaftskellerei Pro vins.

#### Aufgelöst

Agrotourismus Wallis wird aufgelöst. Dessen Mission übernehmen Agrotourismus Schweiz, die Dienststelle für Landwirtschaft des Kantons Wallis sowie Valais/Wallis Promotion.

#### Investiert

Die Matterhorn-Gotthard-Bahn und Stadler haben einen Vertrag über die Lieferung von zwölf dreiteiligen Zahnrad-Triebzügen mit einem Auftragsvolumen von 148,5 Millionen Franken unterzeichnet.

## 25 Jahre Bar News

«The Swiss Bar and Beverage Magazine», kurz Bar News, berichtet seit 25 Jahren über die Branche. Der Gründer Ruedi Zotter hat das Magazin zum Jubiläum rundum erneuert. Gemäss einer Umfrage ist das gedruckte Fachmagazin für die Informations- und Wissensvermittlung von der Schweizer Barszene immer noch gewünscht. Neben dem neuen Layout hat sich auch hinter den Kulissen etwas getan. So wurde auf strategischer Ebene die Bar News GmbH gegründet, in der Ruedi Zotter neu mit seinen Söhnen Michael und Claudio Zotter die Geschäftsleitung bildet. (GAB)

## Auszeichnung für Destillate

Am Wettbewerb Craft Spirits Award in Berlin standen Thomas und Cordula Heiner zweimal auf dem Podest. Die Brenner aus Zug wurden für ihren Lemongras-Geist mit dem Titel «Craft Spirit of the Year» ausgezeichnet. In der Wertung der besten Brenner erreichten Heiners den zweiten Rang und erhielten das Diplom «Craft Distillery of the Year» in Silber. Dazu kamen Gold für Holunder, Gin Individuum, Kirsch im Holz, Vogelbeere, Quitte, Mirabelle und Himbeere sowie Silber für Ingwer, Schlehdorn, Zwetschge, Vogelbeere im Holz, Williams im Holz, Speierling, Apfel aller Art, Wildkirsche und Quitte im Holz. (GAB)

## Die Schweiz ist Weltmeister

Am weltweit grössten Käse-Wettbewerb konnte sich ein Schweizer Käse gegen die gesamte Konkurrenz durchsetzen. Unter den insgesamt 3667 eingereichten Käsen gewann der Le Gruyère AOP von Michael und Monika Spycher aus der Dorfkäserei Fritzenhaus/BE den Weltmeistertitel. Mit 98.81 Punkten erhielt der Käse in der Champion Round des World Championship Cheese Contest in Madison, im Bundesstaat Wisconsin (USA), die beste Bewertung. Auf dem zweiten Platz landete mit dem Gallus Grand CRU der Hardegger Käse AG aus Jonschwil/SG ebenfalls ein Schweizer Käse. Das Podest komplettierte ein Gouda des Teams Lutjewinkel aus den Niederlanden. (GAB)

## Erfolgreich mit mehr Frische

Die Pistor AG erzielte im Geschäftsjahr 2019 einen Umsatz von 646 Millionen Franken und wächst um 2,5 Prozent. Die positive Entwicklung ist auf den Sortimentsausbau im Bereich Frische sowie auf Zusatzgeschäfte durch das gut akzeptierte neue Konditionenmodell zurückzuführen. (GAB)

# 99,9

Prozent des Wassers besteht aus zwei Wasserstoffatomen, abgekürzt H, und einem Sauerstoffatom O. Daher stammt die chemische Bezeichnung H<sub>2</sub>O. Der Rest sind Elemente wie Magnesium, Natrium, Kalium und Chlorid. Diese Mineralstoffe sind für unsere Gesundheit zentral. Das im Wasser enthaltene Calcium etwa trägt zum Erhalt normaler Knochen und Zähne bei. Jeder Erwachsene sollte täglich 30 bis 35 Milliliter pro Kilogramm Körpergewicht trinken. Bei 70 Kilogramm wären dies 2,1 Liter Wasser.