



KEYSTONE

## Aufruhr um Gasthaus Äscher

«Zu viele Gäste – Wirtepaar will nicht mehr» oder «Es macht dich kaputt!». Kaum eine Pacht-Aufgabe sorgte in den letzten Monaten für mehr Schlagzeilen als jene der Familie Knechtle-Fritsche. Die Wirte des beschaulichen Berggasthauses Äscher in Appenzell Innerrhoden gaben vergangene Woche bekannt, dass sie nach gut vier Jahren auf Ende Saison 2018 kündigen. Grund: Die Infrastruktur halte der wachsenden Gästezahl nicht mehr stand. Zeitweise könne sogar die Strom- und Wasserversorgung nicht gewährleistet werden. Seit das Magazin «National Geographic» das Berggasthaus zum «schönsten Ort der Welt» kürte, wird das «Äscher» von Touristen aus aller Welt regelrecht überrannt. (RUP)

## Startschuss für Insektenzucht

Seit mehr als einem Jahr sind in der Schweiz drei Insektenarten offiziell als Lebensmittel zugelassen: Grillen, Europäische Wanderheuschrecken und Mehlwürmer. Gezüchtet werden diese Tiere bisher hauptsächlich im Ausland. Das ändert sich nun. Die Firma Ensectable wird ab 8. September in einem ehemaligen Bauernhaus im aargauischen Endingen Bio-Mehlwürmer und Bio-Grillen züchten. Ensectable rechnet mit einer ersten Jahresproduktion von rund 12 000 Tonnen Insekten, die zu Burgern, Snacks oder Proteinriegeln verarbeitet werden sollen. (RUP)



ZVG

## Gastrochefin für KKL Luzern

Mit Angelika Nestle hat das Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL) eine neue Gastronomieleiterin engagiert. Nestle wird den Posten des Chief Culinary Officer per 1. Dezember antreten. Laut KKL-CEO Peter Keller soll die erfahrene Gastronomiespezialistin dem Haus neue Impulse verleihen. Angelika Nestle ist derzeit noch F&B-Leiterin der Zürcher Hiltl AG. Von 2013 bis 2016 war sie für das Produkt- und Qualitätsmanagement der ZFV-Unternehmungen verantwortlich. Zuvor leitete sie den F&B-Bereich von Swissôtel Zürich. (RUP)

## Der Countdown für die Swiss Skills läuft

In zwei Wochen gilt es für 36 Kandidaten aus der Gastrobranche ernst: Sie wollen ihr Talent bei den Swiss Skills beweisen, um sich ein Ticket für die World Skills zu sichern.

Gute Vorbereitung ist die halbe Miete: Das ist derzeit das Motto der Swiss-Skills-Kandidaten. Für die Kandidaten aus den Gastrobereichen Küche, Restauration und Hauswirtschaft hat der Endspurt auch begonnen. So trainierten beispielsweise die Restaurationsfachleute in einem vom Berufsverband Restauration organisierten Kurs noch einmal knifflige Handgriffe wie das Tranchieren von Geflügel oder das Filetieren von Fisch.

Gut vorbereiten müssen sich aber auch die Experten. So lud Chefexpertin Esther Lüscher beispielsweise zu einer Expertenschulung der Hauswirtschafts- und Hotellerie fachleute. Vor allem das neue Bewertungssystem stellt die Experten vor einige Herausforderungen. Das Competition Information System CIS wird den Mitgliedsländern von World Skills International zur Verfügung gestellt und soll gewährleisten, dass die Resultate



Beim Wettbewerb muss jeder Handgriff sitzen. SWISS SKILLS

der verschiedenen Berufe miteinander vergleichbar sind.

### Neun Stunden Live-TV

Die diesjährigen Swiss Skills sind die zweiten zentralen Berufsmeisterschaften der Schweiz, für die auf dem Bernexpo-Gelände eine riesige temporäre Fabrik aufgebaut wird. Rund 1000 Kandidatinnen und Kandidaten aus 135 Berufen treten vom 12. bis 16. September beim Wettbewerb in Bern an.

Medial begleitet werden die Schweizer Berufsmeisterschaften unter anderem im Rahmen einer SRG-Themenwoche. Höhepunkt der umfassenden Berichterstattung ist eine neunstündige Live-Sendung auf SRF 1 am Samstag, 15. September. Vor Ort werden rund 150 000 Besucherinnen und Besucher erwartet. (AHU)



Beim Briefing wurden die verschiedenen Weine für das Menü vorgestellt. ZVG

## Junge Servicetalente im Wettkampf

Zehn Teilnehmende traten am Marmite-Youngster-Finaltag in Zürich gegeneinander an. Nun berät die Jury.

Am 13. August organisierten zehn junge Servicefachleute den Mittagsservice im Sorell Hotel Zürichberg. Der Tag begann mit dem Briefing, die Tische wurden gedeckt und gestaltet, es folgten der Apéro und der Tischservice. Dekoriert wurde zum Thema Graubünden und zum Pass Lunghin. Es dominierten natürliche Elemente, Steine, Alpenblumen und die Farben Grau, Blau und Grün.

Nach dem Apéro begann der Tischservice mit der Vorspeise:

Salat, Suppe oder Tatar galt es, richtig zu präsentieren und die jeweils passende Weinempfehlung abzugeben. Bei der Hauptspeise bestand die Herausforderung darin, eine Forelle zu filetieren. «Beim Briefing am Morgen wurden alle Gerichte, Weine sowie die Käseauswahl genau erklärt. Die Teilnehmenden mussten gut aufpassen und das Wissen vor dem Gast präsentieren», sagt Christoph Muggli, Juror und Vorstandsmitglied des Berufsverbandes Restauration.

Zehn Juroren bewerteten die Kandidaten während der Vorbereitung, achteten auf Schnelligkeit, Ausführung und Fleiss. «Die Jury war sich schnell einig», sagt Muggli. Wer gewonnen hat, wird am 3. Dezember im Event-Saal «Aura» in Zürich verkündet. (SHE)

### Latest News

#### Sesselrücken

Brigitte Violier zieht sich von der Leitung des «Hôtel de Ville» zurück, die Führung übernimmt ab sofort Küchenchef Franck Giovannini.

#### Neue Pächter

Das weltbekannte Berggasthaus Äscher-Wildkirchli (siehe Spalte links) braucht einen neuen Pächter. Die Luzerner Gastronomen «Sinnvoll Gastro» sehen sich der Aufgabe gewachsen.

#### Auszeichnung

Das Bürgenstock Resort Lake Lucerne nahe Luzern wurde von Gault Millau als «Hotel des Jahres 2019» ausgezeichnet. Das Resort habe laut Jury internationale Klasse und Ausstrahlung.

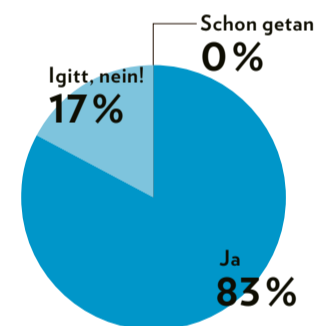
## Graubünden lockt die Basler an

Schweizer Gäste sollen den Ferienkanton Graubünden entdecken. Deshalb haben das Amt für Wirtschaft und Tourismus sowie die verschiedenen touristischen Leistungsträger ein Gastkanton-Projekt lanciert. Den Anfang machen die Kantone Basel-Stadt und Basel-Land. Ihre Bewohner können im September günstiger Ferien in Graubünden machen. Die Rhätische Bahn, 50 Hotels, 14 Restaurants und 11 Bergbahnen gewähren den Baslern Rabatte. Zum Beispiel 50 Prozent Ermässigung auf die erste Hotelübernachtung. Die Gäste müssen sich nur im RhB-Ticketshop registrieren. Dann können sie dort Voucher für Rabatte und Mehrwerte wie etwa ein Gratisdessert herunterladen. Sprechen die Basler auf das Angebot an, soll das Format mit anderen Gastkantonen weitergeführt werden. (RIF)

## Orior wächst im ersten Halbjahr

Die Lebensmittel- und Getränkegruppe Orior hat im ersten Halbjahr 2018 ein gutes Ergebnis hingelegt. Der Umsatz beträgt 273,7 Millionen Franken. Das ist ein Plus von 5,6 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Der bereinigte Reingewinn wuchs gegenüber dem ersten Halbjahr 2017 um 3,2 Prozent auf 15,3 Millionen Franken. Laut Orior habe sich besonders das Segment Convenience sehr gut entwickelt. Innovationen von «ultrafrischen» Menüs und Menükomponenten sowie vegetarische Spezialitäten seien sehr gefragt. (RUP)

**SHL-Dozent Marc-André Dietrich ass in Kambodscha frittierte Spinnen. Würden Sie das auch mal tun?**



Umfrageergebnis aus der Ausgabe N° 20

Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage!

War der heisse, trockene Sommer für Sie super oder der reinste Horror?

- Super, bitte mehr davon
- Horror, höchste Zeit für den Herbst

Abstimmen unter [www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

Das Ergebnis wird in der nächsten Ausgabe publiziert.

## beef.ch oder alles über Rindviecher

Am 1. und 2. September verwandelt sich Wil/SG während der Veranstaltung beef.ch in einen grossen Freiluftstall. In der Wiler Fussgängerzone Bahnhofstrasse präsentiert der Verein Mutterkuh Schweiz 18 verschiedene Kuhrasen mit ihren Kälbern, darunter Angus, Charolais, Dexter oder Limousin, und ein umfangreiches Informationsangebot rund um Schweizer Fleisch. Eingebunden sind auch Wiler Gastronomen, die vor Ort und während vier Wochen im eigenen Betrieb Qualitätsfleisch aus Schweizer Mutterkuhhaltung anbieten. (RUP)

## Adieu «Des Bains» in Murten

Laut «Freiburger Nachrichten» ist das Murtener Traditionsrestaurant an eine Privatperson verkauft worden. Das Gebäude wird ab Oktober in zwei Wohnteile umgebaut. Damit gehört das «Des Bains» endgültig der Vergangenheit an. Das Restaurant sei sehr gut gelaufen, sagt der bisherige Besitzer Ambros Notz. Allerdings wären grosse Investitionen notwendig gewesen, um es weiterbetreiben zu können. (RUP)