

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 19. September 2018

N° 24

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Tourismus

Airbnb-Gäste sollen auch bezahlen

Seite 5

Publikum kann
 am Brot-Chef-
 Final vom 20. bis
 22. September
 mitwirken.

Seite 4

Kulinarik

David Gandert ist Barkeeper of the Year

Seite 12

Kulinarik

Weintourismuspreis



Der Schweizer Weintourismuspreis 2018 ging an Önoparc – Celliers de Sion. Die Innovation, der Wagemut und die Attraktivität eines Parcours für die Gäste gefielen besonders gut.

Seite 2

Ende Oktober
 findet die
 40. Delegierten-
 versammlung der
 HGU statt.

Seite 13-19



Von den eigenen Fans zum Sieg getragen: bvr-Mitglied Martina Wick triumphierte an den Swiss Skills in der Kategorie Restauration.

ERICH NIKLAUS

DAS WAR MEISTERHAFT!

Sechs neue Schweizer Meister – wir gratulieren ganz herzlich. Die Swiss Skills 2018 sind Geschichte. Von Mittwoch bis Samstag kämpften in Bern die grössten Talente der Schweiz in 78 Lehrberufen um Meistertitel. Sechs Medallensätze gab es dabei in den Kategorien Küche, Restauration, Hauswirtschaft und im Bäckergewerbe zu gewinnen. Was den über 115 000 Zuschauern auf dem Gelände der Bernexpo geboten wurde, war spektakulär: hohes Niveau, faire

Wettkämpfe, verblüffende Ideen, Spannung pur. Die Hälfte des Publikums machten Schülerinnen und Schüler aus der ganzen Schweiz aus. Bei ihnen steht die Berufswahl an. Und kaum ein Anlass zog so viele Besucher in seinen Bann wie der Wettkampf der Jungköche.

Sven Epiney, der die Wettkämpfe der Kategorien Küche, Restauration und Hauswirtschaft moderierte, meinte: «Es gibt jene im Beruf, die den bequemeren Weg wählen, und andere, die

etwas aus sich herausholen möchten. Und Letztere nehmen hier teil. Sie alle wissen, welche Chancen ihr Beruf mit sich bringt. Man kann steile Karrieren machen, im Ausland arbeiten, eigene Betriebe führen. Den Ehrgeiz der Jungen spürt man an solchen Wettbewerben sehr.»

Während sich in der Küche der Favorit auf beeindruckende Art und Weise durchsetzte, gewann in der Hauswirtschaft eine Kandidatin, die nie mit dem Sieg gerechnet hätte. Die

neue Schweizer Meisterin der Kategorie Restauration wiederum bereitete sich mit einer ganz eigenen Methode auf die Swiss Skills vor und wurde von ihrem Fanclub zum Sieg getragen.

Wie spannend der Finaltag war, wer gewann, was die Sieger nach den Medaillenübergaben zu sagen hatten und welche Rolle Hexen und Froschkönige bei den Wettkämpfen im Bäckergewerbe hatten, lesen Sie auf

Seite 6 →



Auch Kleinvieh macht Mist

Der Kampf gegen Food Waste ist in aller Munde. Zu Recht, denn es geht nicht an, dass weltweit 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll landen und gleichzeitig 815 Millionen Menschen täglich hungern. Doch wir verschwenden nicht nur tonnenweise Lebensmittel. Wir produzieren durch unser Essverhalten täglich tonnenweise Verpackungsmaterial. An schönen Tagen quellen Abfalleimer voller Take-away-Verpackungen über. Jeden Morgen stehen Berufstätige an den Bahnhöfen Schlange, um sich einen Coffee-to-go-Becher mit Gipfeli zu ergattern. Weltweit verbraucht allein die Kaffeehauskette Starbucks 2,3 Milliarden Kaffeebecher jährlich. Dazu kommen Deckel und Rührstäbchen. Der Trend, sich unterwegs zu verpflegen, lässt sich weder abschaffen noch gross ändern. Was die Gastronomie zur Abfallreduktion beitragen kann, ist die Vermeidung von Kleinstmengen. Oder ist es nötig, dass zum Take-away-Gipfeli drei Papierservietten aufs Mal mitgegeben werden? Dass für den Salat zum Mitnehmen drei Pappteller ineinander gestopft sind? Oder dass Rührstäbchen und Plastikdeckel für den Kaffeebecher, die der Kunde nicht mitnimmt, von den Mitarbeitern direkt in den Abfalleimer geworfen werden? Mitarbeiterschulung und Sensibilisierung sind dringend nötig!

RUTH MARENDING

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

WYSCHIFF
 EVENT BERN
 GROSSE WEIN-
 DEGUSTATION
 20./21. SEPT.
 DO-FR 16-21 UHR
 KURSAAL BERN
 WYSCHIFF.CH



GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

FINDEN SIE FACHKRÄFTE UND KADER
 Günstig inserieren unter www.gastrojob.ch



Mit ruhiger Hand zum Sieg

Mit rund 94 von 100 Punkten entschied skv-Mitglied Martin Amstutz den Küchen-Final deutlich für sich. Er überzeugte mit Kreativität und Exaktheit.

Der Final in der Kategorie Küche verlangte den Kandidaten noch einmal alles ab. Direkt nach dem Halbfinal am Freitag erhielten sie die Aufgabe für den Samstag. Anschliessend hatten sie zwei Stunden Zeit, um einen Warenkorb zusammenzustellen. Danach hiess es, bis spät in die Nacht hinein an den Rezepten zu feilen. «Mehr als dreieinhalb Stunden hat hier letzte Nacht keiner geschlafen», erzählte Moderator Sven Epiney dem zahlreich erschienenen Publikum am Morgen des Finals. Ab acht Uhr gaben die Kandidaten alles, um die Jury zu überzeugen. Sie produzierten drei verschiedene Amuse-Bouche – vegan, mit Brot und mit Fisch –, eine modern interpretierte Paella, ein Hauptgericht mit Kaninchen und ein Dessert mit warmen und kalten Komponenten. Hinzu kam die

Mystery-Zutat Tintenfisch sowie eine Blackbox mit verschiedenen Zutaten wie Pouletbrust, Ingwer, Zitronengras, Currypaste und Kokosmilch, mit denen innerhalb von 45 Minuten vor dem Dessert ein asiatisches Gericht zubereitet werden musste. Dies alles unter den Augen von vielen Zuschauern, die sich während des Tages beim Stand der Gastroberufe einfanden, sowie dem SRF-Kamerateam, das den ganzen Tag live von den Swiss Skills berichtete und den Köchen über die Schulter blickte.

Sehr hohes Niveau

Keine einfachen Bedingungen, welche die sechs Finalistinnen und Finalisten aber mit Bravour meisterten. «Das Niveau war sehr hoch – das höchste, das ich in meiner Zeit bei den Swiss Skills erlebt habe», sagt Chefexperte Daniel Inauen. Für ihn war nach dem Finaltag klar: «Wir hätten mit allen Kandidaten problemlos an die World Skills fahren können.» Am Ende hat aber doch einer die Jury für sich gewonnen: Martin Amstutz, der derzeit im Gasthaus Engel in Sachseln/OW arbeitet. «Er zeigte über den gesamten Wettbewerb eine konstant hohe Leistung. Er war sehr kreativ und arbeitete exakt, ruhig und überlegt.» Diese Ruhe hat der 20-Jährige nicht zuletzt seiner



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.hotelgastrounion.ch/skv



Sieger Martin Amstutz (Mitte) mit dem Zweitplatzierten Jan Schmid (l.) und dem Drittplatzierten Luc Liebster. ZVG

Wettbewerbsenerfahrung zu verdanken. Zuletzt begleitete Martin Amstutz Mario Garcia als Commis zum Europafinal des Bocuse d'Or nach Turin.

Für die Vorbereitung auf die Swiss Skills investierte er viel Zeit: «Ich habe mein Pensum auf 80 Prozent reduziert und auch die Zeit morgens vor der Arbeit sowie während der Zimmerstunde genutzt. Das war eine sehr intensive Zeit.» Ein Aufwand, der sich gelohnt hat.

Amstutz' Rezepte überzeugten die 14-köpfige Jury durch ihre Kreativität. So präsentierte er ein veganes Amuse-Bouche aus Kartoffelboden mit Champignon-Mousse und Dörraprikosen-Coulis, als Vorspeise eine zerlegte Paella und als Hauptspeise Kaninchenrücken in Speckmantel mit Jus, Selleriepüree, Rahmspinat und Kartoffelpüree mit Toast-Speck-Crumble.

Trotz 93,5 von möglichen 100 Punkten war Martin Amstutz

nach dem Final nicht ganz zufrieden mit sich: «Ich war gut in der Zeit, aber es lief nicht alles perfekt.» Umso unfassbarer war für ihn der Sieg: «Der Wettbewerb war ein unglaubliches Erlebnis für mich. Dass ich gewonnen habe, kann ich noch nicht ganz fassen, das ist ein überwältigendes Gefühl.»

Und der nächste Höhepunkt wartet schon: Nächstes Jahr geht es für Martin Amstutz an die World Skills in Russland: «Ich freue mich riesig darauf, mich mit Köchen aus anderen Ländern zu messen.»

ANGELA HÜPPI

Die Gewinner der Kategorie Küche

1

Martin Amstutz
Gasthaus Engel
Sachseln/OW

2

Jan Schmid
Hotel Hof Weissbad
Weissbad/Al

3

Luc Liebster
Hotel Seedamm Plaza
Restaurant Pur
Pfäffikon/SZ

Souverän zum Sieg

Nach nur eineinhalb Monaten Training wurde Martina Wick verdiente Schweizer Meisterin im Bereich Restauration.

Martina Wick aus Arnegg/SG ist die beste Restaurationsfrau der Schweiz. «Der Sieg an den Swiss Skills bedeutet mir unglaublich viel. Es kommt sicher eine coole, aber auch strenge Zeit auf mich zu», sagt das bvr-Mitglied. Sie habe an den Swiss Skills teilgenommen, um an den World Skills mit dabei sein zu können: «Ich freue mich jetzt schon auf die Vorbereitungscamps. Es wird sicher ein unglaubliches Erlebnis sein, meinen Beruf und mein Land repräsentieren zu können.»

Seit Anfang August arbeitet die Restaurationsfachfrau im Hotel Hof Weissbad in Weissbad/Al. In nur eineinhalb Monaten hat sie sich auf verschiedenen Ebenen auf die Schweizer Meisterschaften vorbereitet. «Ich habe im Betrieb und zu Hause geübt, im Turm Café mit einem Barista und mit verschiedenen Lehrern im ÜK-Zentrum in St. Gallen. Zudem absolvierte ich mit der ehemaligen Swiss- und World-Skills-Teilnehmerin Sabrina Keller ein Mentaltraining.



Die Siegerin Martina Wick – umrahmt vom Zweitplatzierten Fabian Müller und Tamara Haab. ZVG

Martina Wick qualifizierte sich durch die Bestplatzierung im Viertelfinal am Mittwoch direkt in den Final am Samstag, ohne den Halbfinal am Freitag durchlaufen zu müssen. Das hat laut Martin Erlacher, Chefexperte Restauration, seine Tücken: «Halbi-

nalisten erhalten mehr Routine – oder brechen ein. Dieses System testet die Belastbarkeit.» World-Skills-Teilnehmer müssten in der Lage sein, schnell aufzufassen und jederzeit zu reagieren. «An den Weltmeisterschaften wird die Gangart noch um einiges härter.»



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.hotelgastrounion.ch/bvr

Den zweiten Platz belegte Junior-Servicemeister 2018, Fabian Müller aus Beringen/SH. Der Restaurationsfachmann vom Restaurant Siblingler Randenhaus AG in Siblingen/AG hatte sich als Bester im Viertelfinal vom Donnerstag direkt in den Final qualifiziert. Er überzeugte die Jury wohl auch mit seinem selbst kreierten Cocktail sowie der flambierten Süßspeise zum Thema Russland. Drittplatzierte wurde Tamara Haab aus Pfäffikon/ZH. Die aktuelle Servicemeisterin trumpfte mit ihrem Gästeservice. Die 21-Jährige aus dem Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich hatte im Halbfinal am Freitag am besten abgeschlossen. Beide sind Mitglied im Berufsverband Restauration.

Für den Final haben sich neben den drei Erstplatzierten auch Noemi Hauri vom Hotel Krone in Thun/BE, Janine Wicky, Netts Schützengarten, St. Gallen, und Alina Meyer vom Parkhotel Gunten/BE qualifiziert.

«Ich habe an den Swiss Skills teilgenommen, um an den World Skills mit dabei sein zu können.»

MARTINA WICK,
SWISS-SKILLS-GEWINNERIN

Bereits am Samstagmorgen wurden die Finalisten gefordert: Als Mystery-Aufgabe galt es, Lachs gleichmässig zu tranchieren und auf zwei Tellern anzurichten.

Dann bereiteten sie für je zwei Gäste zwei Mal zwei verschiedene Cocktails zu. Dazu servierten sie Amuse-Bouche. Für das Fine-Dining-Mittagessen galt es, Beefsteak Tatar sowie flambierte Crevetten an einer Pernodsauce am Tisch zuzubereiten, eine im Ofen gebratene Poularde vor den Gästen zu tranchieren sowie Crêpes Suzette zu flambieren. Keine einfachen Aufgaben unter den Augen der Juroren, der vielen Zuschauer und des Moderators Sven Epiney.

SARAH SIDLER

Die Gewinner in der Restauration

1

Martina Wick
Restaurationsfachfrau Hotel
Hof Weissbad, Weissbad/Al

2

Fabian Müller
Restaurationsfachmann
Restaurant Siblingler Randenhaus AG, Siblingen/AG

3

Tamara Haab
Restaurationsfachfrau Zunfthaus zur Zimmerleuten
Zürich

Sieg für Extra-Aufwand

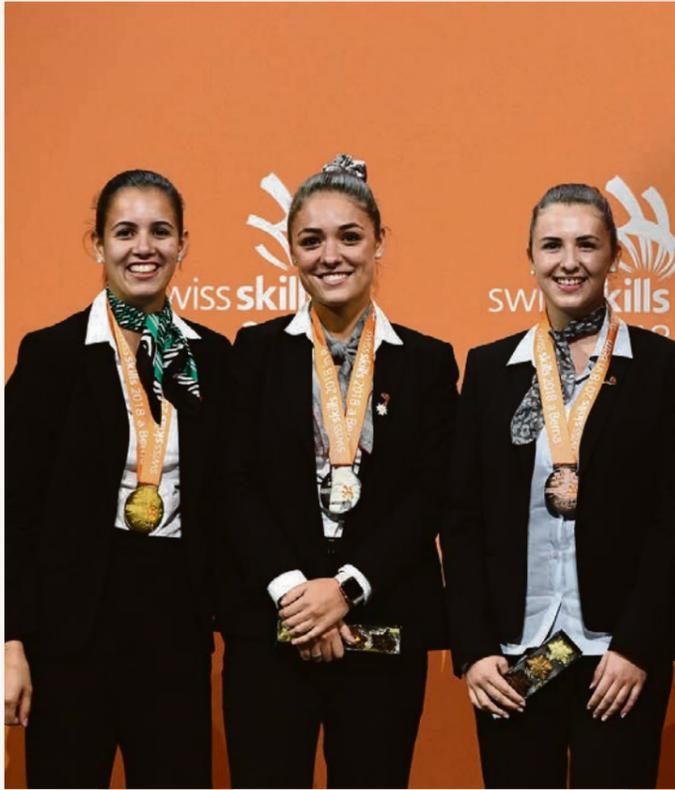
Aicha Sebai ist neue Schweizer Meisterin der Hotellerie-Hauswirtschaft. Die 19-Jährige überzeugte durch besonders aufwendige Dekorationen.

Nach vier Tagen Wettkampf in der Berner Swiss-Skills-Arena überzeugte Aicha Sebai aus Winterthur die Jury. «Mit dem zweiten oder dritten Platz habe ich gerechnet. Jedoch niemals mit dem ersten», sagt die 19-Jährige und freut sich umso mehr.

Bei der Dekoration von Zimmern und Blumengestecken wurde Kreativität gefordert. Aicha Sebai richtete ihr Zimmer im «Titanic»-Stil mit einem Himmelbett und Zeichnungen ein: «Für mich war das die schwierigste Aufgabe. Ich wollte besonders grossen Aufwand betreiben. Das Himmelbett aufzustellen, war einiges komplizierter als gedacht.»

«Alle steigerten sich nochmals im Final»

Auch die handwerkliche Qualität der Kandidatinnen wie beispielsweise das Bügeln eines Kochtoques oder die Reinigung unterschiedlicher Bodenbeläge musste überzeugen. Sebai: «Als wir am



Die Siegerin Aicha Sebai (links) neben der Zweitplatzierten Tânia Vanessa Perez da Cruz und der Drittplatzierten Nicole Brosi. ZVG

Kick-off-Event die Aufgaben erhielten, begann ich sofort mit den Vorbereitungen. In meinem alten Lehrbetrieb trainierte ich intensiv für alle Stationen.» Das erkannte auch Chefexpertin und Präsidentin der Hotel & Gastro Union Esther Lüscher: «Die Kan-

didatinnen zeigten extremes Durchhaltevermögen. Alle versuchten, sich im Final nochmals zu steigern.»

Verhandlungsgeschick und Administration ergänzten die Wettbewerbsaufgaben. Die Teilnehmenden mussten einen souve-

ränen Umgang mit allfälligen Reklamationen eines Gastes beweisen. Ein Tagesprogramm zu erstellen und Mitarbeiter einzuteilen war Teil des administrativen Blocks.

Gleich mehrere Überraschungsaufgaben

Einige Stationen enthielten «Mystery Tasks» – Spezialaufgaben, auf die die Kandidatinnen nicht vorbereitet wurden. So mussten sie beispielsweise eine Reservation

Hygiene und Arbeitssicherheit der Kandidatinnen.

Aicha Sebai wird im Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft die Funktion der Botschafterin übernehmen. Sie wird, genau wie ihre Vorgängerin Alina Baer, an den kommenden Swiss Skills selbst als eine der Expertinnen auftreten. Sebai wird auch an Berufsschulen den Job präsentieren. Genau dort, wo sie die Faszination für den Beruf vermittelt bekam: «Alina Baer kam damals in unsere Klasse und begeisterte mich. Von da an wusste ich: Ich möchte mich genauso stolz präsentieren.» ANNA SHEMYAKOVA



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.hotelgastrounion.ch/bvhh

«Als wir die Aufgaben erhielten, begann ich sofort mit dem Training.»

AICHA SEBAI,
SWISS-SKILLS-SIEGERIN

im Restaurant auf Englisch tätigen und auf Allergien des Gastes aufmerksam machen. Die weitere Herausforderung am Halbfinaltag war die Zubereitung von «œufs brouillés» – eines Rührreis. «Nicht alle Kandidatinnen kannten diesen Begriff», so Chefexpertin Esther Lüscher.

Bei der Bodenreinigung bestand die Überraschungsaufgabe darin, ein Piktogramm zu erstellen.

Der Besuch von Schulklassen bringt's

Neben Geschwindigkeit und Kreativität bewertete die Jury auch die

Die Gewinner

1

Aicha Sebai
Universitätsspital
Zürich/ZH

2

Tânia Vanessa Perez
da Cruz
Romantik Hotel Stern
Chur/GR

3

Nicole Brosi
Bad Bubendorf Hotel
Bubendorf/BL

Frauenpower siegt im Bäckerberuf

Die drei Schweizer Meisterinnen-Titel gehen nach Bern, Obwalden und Zug.

Hexen, Froschkönige und Schneewittchen: die Märchenwelt war das Wettbewerbsthema bei den Bäcker-Konditoren, Konditoren-Confisereuren und den Detailhandelsfachfrauen und -männern. 35 junge Männer und Frauen haben sich den Swiss-Skills-Aufgaben gestellt. Teilnehmen konnten die Besten der Qualifikationsverfahren (der Lehrabschlussprüfungen) 2018. Das Programm war anspruchsvoll; nicht alle Finalisten hatten die Nerven, dieses durchzuziehen. Viele haben es geschafft und die Bäckerbranche hat drei neue Schweizer Meisterinnen.

Rangliste

Bäcker(in)-Konditor(in)-
Confiseur(in) EFZ, Fachrichtung
Bäckerei-Konditorei
Rang 1: Sonja Durrer, Kerns/OW,
sbkpv-Mitglied, Ausbildung beim
Beck Berwert, Stalden/OW
Rang 2: Natalie Steiner,
Gross/SZ, Ausbildung bei der

Schefer Bäckerei-Konditorei AG,
Einsiedeln/SZ

Rang 3: Nina Lüthi, Igis/GR,
Ausbildung bei der Bäckerei-
Konditorei-Café Signer, Zizers/GR

Bäcker(in)-Konditor(in)-
Confiseur(in) EFZ, Fachrichtung
Konditorei-Confiserie

Rang 1: Rahel Weber, Obfelden/
ZH, Ausbildung bei der Bäckerei-
Konditorei-Confiserie von
Rotz GmbH, Cham/ZG

Rang 2: Nicolas Rohrer, Le
Mouret/FR, Ausbildung bei der
L'Instant Chocolat Sàrl,
Crans-Montana/VS

Rang 3: Alexandra Helbling,
Steinerberg/SZ, Ausbildung
bei der Konditorei-Confiserie
Schwarzenberger GmbH,
Küssnacht am Rigi/SZ

Detailhandelsfachfrau/-mann
EFZ, Bäckerei-Konditorei-
Confiserie

Rang 1: Nadja Wüthrich,
Langnau/BE, Ausbildung bei
der Bäckerei-Konditorei
Eichenberger AG, Langnau
im Emmental/BE

Rang 2: Yasemin Sakru,
Langwiesen/ZH, Ausbildung bei
der Confiserie Sprüngli AG,
Dietikon/ZH

Rang 3: Miriam Osterwalder,
Bichwil/SG, Ausbildung bei der
Café Gschwend AG, St. Gallen



Mehr Informationen unter:
www.swissbaker.ch
www.hotelgastrounion.ch/sbkpv



Die drei Schweizer Meisterinnen 2018 (v.l.n.r.): Nadja Wüthrich, Detailhandel, sbkpv-Mitglied Sonja Durrer, Bäckerei-Konditorei, und Rahel Weber, Konditorei-Confiserie. SWISSBAKER.CH

Alle Teilnehmenden zeigten an den Schweizer Meisterschaften grossen Einsatz und beeindruckende Leistungen. Sie haben das Thema Märchenwelt aufgesogen und anspruchsvolle Wettbewerbsaufgaben gelöst.

In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei stellten die Kandidatinnen und Kandidaten Brote, Kleingebäcke, tourierte Hefeteiggebäcke, Hefesüssteiggebäcke sowie ein Schaustück her.

Ein Schaustück stand auch in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie auf dem Programm. Damit schafften es die jungen Berufsleute, ein ganzes Märchen zu erzählen. Das brachte das zahlreiche Publikum zum Staunen. Im Weiteren mussten sie eine Torte, moderne Pâtisserie-Tartelettes, Pralinen und Fantasiefiguren (Verkaufsartikel Confiserie) herstellen.

Die Detailhandelsfachfrauen hatten die Aufgabe, einen Ausstell-

tisch von 70 x 140 Zentimetern zu gestalten. Dazu gehörte das Verpacken verschiedenförmiger Geschenke sowie das Beschriften von Preisanschriften und Werbetafeln. Die Kandidatinnen präsentierten den Expertinnen ihren Ausstell- und stellten in Verkaufs- und Beratungsgesprächen ihr vertieftes Fachwissen auf die Probe. Zudem war im Bereich Warenpräsentation eine «Überraschungsaufgabe» angesagt. GABRIEL TINGUELY