

Neue Inputs für Jungköche

Young Chefs Unplugged richtet sich speziell an leidenschaftliche Nachwuchsköche. Sie erhalten am Event Ideen, wie sie ihre Küche weiterentwickeln können.

Im Oktober treffen 250 europäische Nachwuchsköche während zwei Tagen auf Kochgrössen. Der Event «Young Chefs Unplugged» richtet sich an europäische Jungköche aus dem deutschsprachigen Raum und bietet Referate und Workshops mit bekannten Grössen aus der Branche.

So zeigt beispielsweise der vielfach prämierte Koch Stefan Csar, wie der Trend zur leichten Küche umsetzbar ist. Rolf Caviezel, Experte für die molekulare Küche, möchte den Besuchern ein «Update für die Küche» mitgeben. Um weniger Fleisch, weniger Zucker und mehr Grünes in den Küchen geht es Marcel Thiele von Koppert Cress, und Melchior Füglistaller von Essento zeigt, wie man Insekten schmackhaft verarbeitet.

«Junge Köche sollen lernen, anders und neu zu denken.»

MIKE P. PANZI, PRÄSIDENT KOCH G5

In Walter Grülls Workshop erfahren die Teilnehmer, wie man Kaviar erntet und verarbeitet. Valentin Schütz zeigt auf, wie sich Köche in der Social-Media-Welt am besten präsentieren und so ihre Bekanntheit steigern. Neben Referaten und Workshops findet ein umfangreiches Rahmenprogramm statt: An Foodtrucks gibt es eine



Von Experte Walter Grüll erfahren die Teilnehmer am Young Chefs Unplugged, wie man Kaviar entnimmt. GRÜLL FISCHHANDEL GMBH

grosse kulinarische Auswahl und bei der abendlichen Party bleibt ausreichend Zeit, das persönliche Netzwerk auszubauen.

Neu, aber nicht realitätsfern

«Uns ist es wichtig, den jungen Köchen eine grosse Bandbreite zu liefern. Wir möchten ihnen etwas zeigen, das sie aus ihren eigenen Betrieben vielleicht nicht kennen», sagt Mike P. Pansi zum Programm. Pansi ist Präsident der Koch G5, die die Young Chefs Unplugged ausrichtet. Ihm ist wichtig, dass das Gezeigte zwar neu, aber nicht realitätsfern ist: «Das neu erworbene Wissen sollen die Besucher direkt in ihren Küchen umsetzen können, anstatt es nur auf der Bühne zu sehen.» Klar wolle nicht jeder Küchenchef und auch nicht jeder Gast gleich ein Dessert mit Heuschrecken auf der Speisekarte sehen. Aber es sollen verschiedene Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie die Küche modernisiert wer-

den kann: «Wir wollen die jungen Köche motivieren, neu zu denken und auf dem traditionellen Handwerk aufzubauen, aber anders.» (AHÜ)

Young Chefs Unplugged

Wann
Samstag und Sonntag,
20. und 21. Oktober

Wo
Messe Dornbirn, Österreich

Kosten
Mitglieder Fr. 99.00
Nichtmitglieder Fr. 190.00

Anmeldung
Tel. 041 418 22 22
bildung@hotelgastrounion.ch



In der Serie «Bettgeschichten» plaudern bvhh-Mitglieder aus dem Nähkästchen.

Serie: Bettgeschichten (Teil 6) Die verschwundene Uhr

Wenn ein Gast einen Gegenstand vermisst, verdächtigt er als Erstes die Mitarbeiter der Hotellerie-Hauswirtschaft. bvhh-Vorstandsmitglied Melanie Grunert-Doerig weiss dazu eine ganz besondere Geschichte zu erzählen.

Es ist Sonntagmorgen im Hotel. Alle Gäste schlafen noch friedlich. Nur die Hauswirtschaftsmitarbeiterinnen und -mitarbeiter sind schon emsig in den öffentlichen Räumen unterwegs.

Plötzlich entsteht im fünften Stock neben dem Hauswirtschaftsbüro Hektik. Ein Gast steht, noch im Morgenmantel bekleidet, vor seiner Zimmertür und beklagt sich, dass er seine teure Armbanduhr nicht mehr finden könne. Auf mysteriöse Art und Weise sei diese über Nacht verschwunden. Und er sei sich sicher, so der Gast weiter, dass er die Uhr noch am Vorabend getragen habe. Nun aber, da er seine Siebensachen reisefertig zusammengepackt habe, fehle die Uhr.

Immer mehr redet sich der Gast in Rage und behauptet, dass jemand über Nacht ins Zimmer eingedrungen sei und ihm die Uhr, während er schlief, entwendet habe. Und er sei sich ganz sicher, dass dafür nur eine Reinigungsmitarbeiterin in Frage komme.



Heikel: Diebstahl im Hotel. UNSPLASH

Ein Fall für den Hoteldirektor. Dieser geht ins Zimmer des Hotelgastes, um sich ein Bild zu machen. Der Gast kontrolliert vor seinen Augen nochmals sein Gepäck, und der Direktor bittet die Mitarbeiter nochmals, im und unter dem Bett nachzuschauen. Die Uhr ist nicht aufzufinden. Und als der Gast darauf besteht, die Polizei einzuschalten, macht dies der Hoteldirektor auch unverzüglich. Die Polizei kommt sofort und alles wird protokolliert. Das Zimmer darf vorläufig nicht betreten werden, und wir wenden uns dem Tagesgeschäft zu. Schliesslich ist Hochsaison, und wir haben mit den vielen Ab- und Anreisen alle Hände voll zu tun.

Die Zeit vergeht wie im Flug. Am späteren Nachmittag, als wir alles erledigt haben, prüfen wir die inzwischen eingegangenen Mails. Darunter ist auch eines jenes Gastes, dessen Uhr am frühen Sonntagmorgen von uns allen gesucht wurde. Er teilt uns mit: Als er und seine Frau zu Hause seine Koffer und Taschen auspackten, tauchte zur grossen Überraschung plötzlich die vermisste Uhr auf – aber es war ganz bestimmt jemand von uns Mitarbeitern nachts in seinem Zimmer unterwegs ...

MELANIE GRUNERT-DOERIG (RMA)

Bettgeschichten

Begleiten Sie den bvhh mit Geschichten rund ums Bett.

9. Oktober
Schulung zum Thema
Bettwanzen, Lugano

12. November
Rundgang in der
Embru-Werke AG, Rütli/ZH

Anmeldung und Infos:
bildung@hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 22 22

Besuchen Sie uns an der ZAGG 21.-24. Oktober 2018



- **Bar und Lounge**
- **Union-Circle-Event mit Emil Boli**
Koch der Schweizer Fussballnationalmannschaft
- Infos über die **Berufsverbände** und **gastrojob.ch**
- **Nacht der Gastronomen**
- **Schweizerische Hotelfachschule SHL Luzern**
- **Wettbewerb:** Testen Sie Ihr Wissen und Fingerspitzengefühl
- **Tolle Preise zu gewinnen:**
 1. Platz: Sprachaufenthalt in England
 2. Platz: Übernachtung im Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg für zwei Personen inkl. Wellness und Abendessen im Ruedihus
 3. Platz: Mittagessen für zwei Personen in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL

Freikarte für Mitglieder

Jetzt bestellen!

Telefon 041 418 22 22
info@hotelgastrounion.ch

HOTEL & GASTRO
UNION
seit 1886

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

Schweizerische
**Hotelfachschule
Luzern SHL**