HGZ
№ 26
NÄCHSTE AUSGABE
20. OKTOBER

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 7. Oktober 2021 | CXXXVI. Jahrgang | Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin | www.hotellerie-gastronomie.ch

14 Jungtalente feilten an Ideen für eine zukunftsfähige Hotellerie.

Seite 17

Versicherungen

Alles Wichtige dazu im Sonderthema

Seiten 13–16

La Cuisine des Jeunes

Gewinner und Sieger

Die vier Finalisten des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» zeigten grosse Kochkunst mit Schweizer Lammfleisch.

Sonderbund

Bildung

Bildungsforum Restauration gestartet

Seite 21

Junioren-Kochnati-Mitglied Laura Loosli im Porträt.

Seite 5

Dominik Altorfer bewies beim Wettkochen in der Berufsfachschule Baden/AG nicht nur bei den Garnituren viel Fingerspitzengefühl. Rechts Jurymitglied Frank Widmann. *ROY MATTER*

SCC-SIEG FÜR DOMINIK ALTORFER

Jurypräsident Werner Schuhmacher machte es kurz vor der Rangverkündigung am diesjährigen Swiss Culinary Cup noch einmal spannend. Alle fünf Finalisten hätten ihre Höhen und Tiefen gehabt und am Ende sei es ein Kopf-an-Kopf-Rennen gewesen mit knappem Punktevorsprung für Dominik Altorfer. Der 25-jährige Küchenchef vom Landgasthof Leuen in Uitikon-Waldegg/ZH gewann das Wettkochen vor Nathalie Hänni-Stupf. Die 36-jährige Küchenchefin von Senevita in Burgdorf/BE hatte Tränen in den Augen, sah sie sich doch wegen einer Schnittverletzung während des Wettkochens schon aller Träume von einem Podestplatz beraubt. Rang drei erkochte sich David Richards (33). Der frischgebackene Küchenchef vom Restaurant Koi-Gartenteich in Häusernmoos/BE wiederholte damit seinen Bronzeplatz von 2017. Den vierten Platz teilten sich Patrick Adam (34), stellvertretender Küchenchef in der Clienia Schlössli AG in Oetwil am See/ZH, und Christian Bosco (22), Souschef in der Osteria Enoteca Cuntitt in Castel San Pietro/TI. Zwei Stunden und 45 Minuten hatten die Finalisten diesmal Zeit, den Amuse-Bouche-Teller, das Hauptgericht und die Süssspeise zum Thema Roots in der Berufsfachschule Baden BBB zuzubereiten und zu schicken. Erstmals in der Geschichte des Swiss Culinary Cups traten die Kandidaten vor die Degustationsjury und erzählten ihre Geschichte zur Entstehung des Hauptgangs. An der anschliessenden Siegerehrung in der Trafohalle Baden/AG liess Moderator Sven Epiney vor 150 Gästen das Finalkochen noch einmal Revue passieren. Neben der Ehrung der Finalisten blickte der ehemalige skv-Geschäftsführer Norbert Schmidiger auf die 48-jährige Geschichte des Wettbewerbs zurück. Und Werner Schuhmacher nahm die Gelegenheit wahr, sich von der Juryspitze zu verabschieden.

Seite 6 →

Die Reform, die niemand will

Seit Jahren wird in der Schweiz an einer zukunftstauglichen Rentenreform gearbeitet. Immer wieder sind Reformvorschläge gescheitert, manchmal an der Urne, manchmal schon im Parlament. Kein Wunder – wer möchte schon freiwillig länger arbeiten, mehr Mehrwertsteuer bezahlen und weniger Rente beziehen? Dazu Ja zu sagen, fällt schwer. Aktuell wehren sich insbesondere die Frauen gegen die geplante Reform AHV 21. Sie fordern, dass zuerst Themen wie Lohnungleichheit und tiefere Renten aufgrund von unbezahlter Arbeit behandelt werden, bevor das Frauenrentenalter erhöht wird. Zu Recht fragen sie sich, wieso die Ungleichheit zwischen Mann und Frau nur einseitig behoben werden soll. Doch Tatsache ist: Als die Alters- und Hinterlassenenversicherung im Jahr 1948 in der Schweiz eingeführt wurde, betrug die durchschnittliche Lebenserwartung 68 Jahre. Ganze drei Jahre bezog der Durchschnittsschweizer also Rente. Heute sind es über 20 Jahre. Zudem ist die Geburtenrate seit Jahren rückläufig. Dass das auf Dauer nicht funktionieren kann, ist klar. Wir müssen der Realität also ins Auge blicken, auch wenn es weh tut: Um eine Erhöhung des Rentenalters werden wir in Zukunft kaum herumkommen – und zwar sowohl für Frauen als auch für Männer.

ANGELA HÜPPI

AZA 6002 LUZERN | Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern | Erscheint jeweils mittwochs

SWISS CULINARY CUP 2021

DIE STORY ZUM HAUPTGANG

Bislang zählten im SCC-Finale eine einwandfreie Küchenarbeit und harmonisch-geschmackvolle Komponenten auf dem Teller. Dieses Jahr musste der Degustationsjury zum Hauptgang aber noch eine gute Geschichte aufgetischt werden.

Um fünf Uhr morgens raus aus dem Bett und der Bauernfamilie zur Hand gegangen: Als Kind hat Dominik Altorfer miterleben dürfen, dass in Urnäsch/AR besonders gut zu den Rindern geschaut wird. Wie er das Fleisch vom Hof und das Gemüse aus dem eigenen Garten für seinen Final-Hauptgang verwendete, verpackte der 25-jährige Küchenchef in eine kleine Geschichte. Storytelling stand diesmal neben guter Küchenarbeit und guten Geschmäcken auf den Tellern im Fokus des Finales um den Swiss Culinary Cup. Alle fünf Kandidaten meisterten die Story-Aufgabe mit Bravour und erzählten der Jury in zwei Minuten, wo ihre Wurzeln sind und welche Erinnerungen sie mit ihrem Hauptgang verbinden. Für eine gute Geschichte gab es wertvolle Punkte, die in der Endabrechnung von der Jury mit herangezogen wurden.

Nach SCC-Gewinner Dominik Altorfer erzählte die Zweitplatzierte Nathalie Hänni-Stupf von ihrer Oberwalliser Heimat und wie gerne sie die Eringer Kuhkämpfe besucht. Gommer Cholera und dazu ein gutes Glas Wein gäbe es immer bei den Grosseltern. Mit ihrem Hauptgang wollte sie der Jury das Wallis ins Herz meisseln, betonte die 36-Jährige charmant. David Richards, der Drittplatzierte, erzählte von der Dominikanischen Republik und dass man in seiner Heimat Poulet mit Karotten und Kartoffeln servieren würde. Die Zutaten habe er nun auf seine Weise neu zusammengestellt. Patrick Adam, im diesjährigen Finale zusammen mit Christian Bosco auf Platz vier, berichtete von einem Bauernhof in Hergiswil/NW und dass er seinen Teller mit Nidwaldner Ofetori und Stanser Fladen seiner Grossmutter widmete. Der gebürtige Italiener Christian Bosco kombinierte Saibling mit Missultin, einer Fischspezialität, die in der lombardischen Region Insubrien zu finden ist.

Mit ihren Storys bewiesen die Finalisten, dass sie mehr als nur gut kochen können. *JÖRG RUPPELT*

DIE GERICHTE DER FINALISTEN

DOMINIK ALTORFER
(Sieger)

Küchenchef Landgasthof Leuen in Uitikon-Waldegg/ZH

Talerschwingete mit der Kalbsmilke
Knuspermilke auf Blumenkohlpurée mit Apfelmus und Säntis-Trüffel

Urnäscher Kalbsvariation «Nose to Tail»
Kalbsfilet mit Urnäscher Wiesenkräutern, geschmorter Kalbsbacke, Wurzelgemüse und geröstetem Blumenkohl

Rande, Dill, Mascarpone
Geräucherte Mascarpone-Chantilly mit gepickelten Randen, Randencrumble und Dill-Granité auf Dill-Öl

NATHALIE HÄNNI-STUPF
(Rang 2)

Küchenchefin, Senevita - Betreutes Wohnen und Pflegen in Burgdorf/BE

Walliser Plättli
Eringer Rindstatar, frittierte Käsekugel, Aprikosenkompott und Munder Safran

Tradition Wallis
Eringer Filet, Cholera mit knusprigem Teig, Äpfeln, Speck und Kartoffelkugel

Sellerie trifft Wegwarte
Sellerie-Honig-Panna-cotta, Gemeine-Wegwarten-Gel, Safranglace

DAVID RICHARDS
(Rang 3)

Küchenchef, Restaurant Koi-Gartenteich in Häusernmoos/BE

Das Ei in seinem Nest
Gebackenes Wachtelei, mit Couscous gefüllter Zwiebel, Zwiebelpurée, Buttermilch-Nage

Poulet und dreierlei Karotten
Pouletroulade im Nussmantel und Karotte glasiert, mariniert und als Creme

Randenkugeln am See
Randen-weisse-Schokoladen-Cheesecake, Randen-Halbgefrorenes, Randen-Kaviar

PATRICK ADAM
(Rang 4)

Stellvertretender Küchenchef, Clienia Schlössli AG in Oetwil am See/ZH

Am Anfang war das Ei
Mit Rindstatar, Markbein, frittiertem Buchweizen und Eischaum gefüllter Eischale

Zu Besuch bei meinem Grosi
Schweinsfilet mit Gartenkräutern, grillierter Kalbsleber und «Nidwaldner Ofetori»

Erde und Strauch
Himbeermousse mit Kakao-Crumble, Apfelkompott und Himbeer-Randen-Sorbet

CHRISTIAN BOSCO
(Rang 4)

Sous-chef, Osteria Enoteca Cuntitt in Castel San Pietro/TI

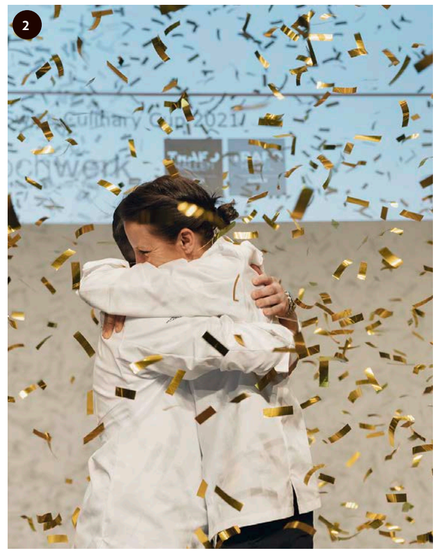
Root It Up
Zarter Saiblingskrapfen auf Polenta-Crisp, rotes Zwiebelchutney und Himbeere

Back to the Roots
Saibling und getrocknete Finte, Saiblingsbacke, Bratkartoffel-Blätterteig-Rolle

Show Me Your Roots
Topinambur-Eis, cremige Süssholzwurzelspirale und Bergamotte-Gelee

Mehr Informationen unter: www.swissculinarycup.ch

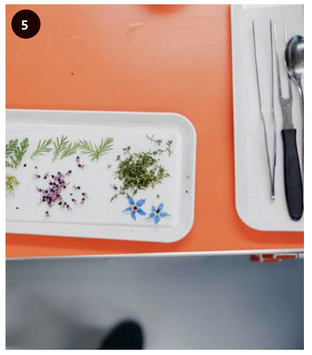
1



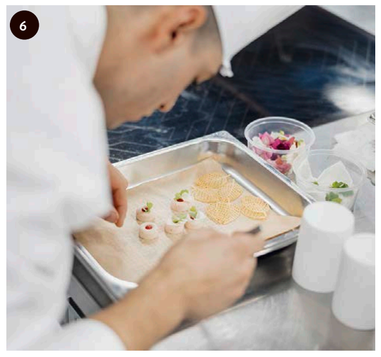
2

3

4



5

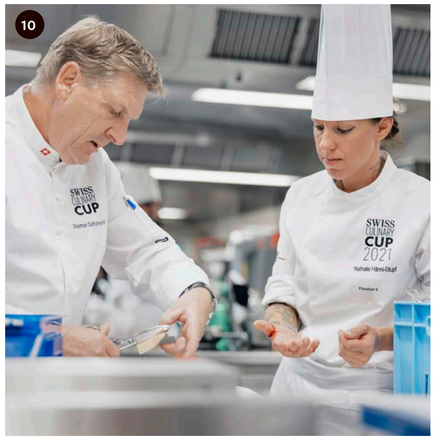


6

7

8

9



10

1 Die drei Erstplatzierten: Nathalie Hänni-Stupf (Silber), Dominik Altorfer (Gold) und David Richards (Bronze).
2 Zwei im Goldregen.
3 Sven Epiney im Gespräch mit dem ehemaligen skv-Geschäftsführer Norbert Schmidiger.
4 Die Finalisten warten gespannt auf die Rangverkündung.
5 Dominik Altorfer nahm Kräuter und Blüten aus dem Schrebergarten mit.
6 Christian Bosco bei der Filigranarbeit.
7 Nathalie Hänni-Stupf richtet ihr Dessert an.
8 Patrick Adam gibt seiner Vorspeise den letzten Schliff.
9 Die elfköpfige Küchen- und Degustationsjury des diesjährigen Wettkochens.
10 Der Sanitäter in der Not: Jury-Präsident Werner Schuhmacher verarztet Nathalie Hänni-Stupf, die sich mit dem Messer an der rechten Hand verletzte und danach bravourös weiterkochte.

BILDER ANDREA CAMPICHE (FOOD), ROY MATTER (PEOPLE)