



Benjamin Luzuy und Diana Krauss kochen in der Kocharena des Schweizer Kochverbands skv an der Igeho zum Thema «Leben im Fernsehen». Anton Mosimann gibt zudem Einblicke in die Welt der Stars und Sternchen. *ZVG*

Im Rampenlicht: Köche vor und hinter der Kamera

An der Igeho lassen sich der fallschirmspringende TV-Koch Benjamin Luzuy, Foodstylistin Diana Krauss und Starkoch Anton Mosimann am 20. November in die Pfannen blicken.

Benjamin Luzuys «Descente en cuisine» war alles andere als eine gewöhnliche Kochshow. Mit einem Fallschirm sprang der junge Koch über einer Region in der Schweiz ab, in der er anschliessend auf kulinarische Entdeckungsreise ging. «Das Format passte perfekt zu meiner Persönlichkeit», sagt er über die Sendung, von der von 2014 bis 2016 zwei Staffeln produziert wurden. Als junger, aktiver Koch, der immer unterwegs ist, bezeichnet sich Luzuy. «Ich liebe das Kochen und investiere viel Zeit darin. Für mich gibt es aber auch ein Leben neben dem Beruf, das genauso wichtig ist.» In der Küche versucht er, Traditionen zu respektieren, aber modern umzusetzen. In der Kocharena an der Igeho wird Benjamin Luzuy einen Barsch servieren. Dabei sollen möglichst alle Teile verwendet werden: Die getrocknete und frittierte Haut als Chips, das Fleisch mit Salz, Zucker und Gewürzen mariniert und die getrockneten und geräucherten Knochen als Zahnstocher.

Das Auge isst mit

Für Foodstylistin und Showköchin Diana Krauss steht neben der Kulinarik die Ästhetik im Vordergrund. Entsprechend wird sie in der Kocharena Tipps geben, wie man Gerichte am besten in Szene setzt. Die nötige Erfahrung holte sie sich unter anderem in der deutschen Kochsendung «The Taste» oder «Rosins Restaurant». Aktuell ist sie Jurymitglied bei der RTL-II-Sendung «Promis am Herd». Unter dem Motto «Schnell gekocht und fesch serviert» wird sie ein Lammkarree mit lauwarmem Herbstsalat und geräuchertem Fetakäse präsentieren.

Weltberühmtes Pilzrisotto

Eines seiner berühmtesten Gerichte wird Anton Mosimann zubereiten: Sein Risotto ai funghi, unter anderem das Lieblingsgericht von Prinzessin Diana. «Seit 29 Jahren ist das Risotto ein Bestseller im ‹Mosimann's› in London, und ich habe es schon auf der ganzen Welt gekocht», erzählt der 70-Jährige. Auf das Geheimnis des Rezepts angesprochen, meint Anton Mosimann nur: «Viel Freude und Liebe und dazu einen Schuss Champagner sowie besonders viele frische Pilze.»

Die Gäste der Kocharena dürfen sich aber nicht nur auf Anton Mosimanns Pilzrisotto freuen, sondern auch auf etliche Anekdoten aus seinem Leben. Der erste Schweizer Küchenchef mit Starpotenzial im Ausland bekochte während seiner Karriere unter anderem vier Präsidenten der Vereinigten Staaten von Amerika, die ganze britische Königsfamilie, fünf britische Premierminister und die meisten europäischen Staatsoberhäupter. Er richtete zudem das Hochzeitsbankett für Prinz William und Kate Middleton im Jahr 2011 aus – sozusagen die Hauptprobe für das diamantene Thronjubiläum der Queen ein Jahr später. 2016 erhielt er einen Lifetime Achievement Award. Geschichten hat er also genug zu erzählen. «Und wenn der Moderator die richtigen Fragen stellt, gibt es vielleicht auch ein paar neue Anekdoten zu hören.» *ANGELA HÜPPI*

Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch/igeho

HOTEL & GASTRO union seit 1886

Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Gewinne 2 Wochen London!

Erleben Sie Sprachen – mit Boa Lingua

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und verbessern Sie Ihre Fremdsprachenkenntnisse. Boa Lingua bietet Sprachkurse passend für jedes Alter und jede Lebenslage. Lassen Sie sich gratis beraten und finden Sie gemeinsam mit Boa Lingua Ihren perfekten Sprachaufenthalt.

Sprachaufenthalt in London zu gewinnen
London ist eine Weltstadt und extrem vielfältig. Hier können Sie berühmte Museen oder Sportveranstaltungen besuchen, shoppen, meilenweit schlendern und ein pulsierendes Nachtleben erleben. Architektonische Meisterleistungen, Nobelresidenzen, Einkaufshäuser, Finanzzentren und kulturelle Vielfalt sind die Markenzeichen dieser Stadt.

Wettbewerb
Boa Lingua verlost gemeinsam mit der Hotel & Gastro Union einen zweiwöchigen Englischkurs – wahlweise an der EC London oder an der EC London 30+. Im Preis inbegriffen sind zwei Wochen Standard-Kurs (20 Lektionen pro Woche) sowie sämtliche Gebühren, Unterkunft bei einer Gastfamilie im Einzelzimmer mit Halbpension und der Flughafentransfer bei der Ankunft (exkl. Flug).

Mitmachen
www.boalingua.ch/hotelgastrounion

Teilnahmeschluss
Mittwoch, 22. November 2017

AMÉLIA BARROSO
«OHNE ABSCHLUSS KEINE CHANCE»

Erwachsene mit langjähriger Praxiserfahrung im Bereich der Hauswirtschaft haben die Möglichkeit, einen Berufsabschluss nachzuholen. Amélia Barroso ist eine von ihnen.

Viel Praxiserfahrung, aber kein Lehrabschluss machen die Suche nach einer Arbeitsstelle schwer. Für Erwachsene besteht nach Art. 32 der Berufsbildungsverordnung die Chance, zur Abschlussprüfung zugelassen zu werden, ohne die reguläre Lehre zu durchlaufen. Nach bestandener Prüfung erhalten sie das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder das eidgenössische Berufsattest (EBA). Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh der Hotel & Gastro Union bietet Interessenten ein individuelles Coaching an, das sie auf das Qualifikationsverfahren vorbereitet. Diesen Ausbildungsweg wählte die 35-jährige Amélia Barroso, die neben ihrem Beruf auch Netzwerkleiterin im Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft ist.



Amélia Barroso hat in zwei Jahren den Berufsabschluss nachgeholt. *ZVG*

HGZ: **Frau Barroso, wieso entschlossen Sie sich, Ihren Berufsabschluss nachzuholen?**
AMÉLIA BARROSO: Ohne Abschluss ist es in der Schweiz fast unmöglich, Arbeit zu finden. Ich zog vor 14 Jahren aus Portugal in die Schweiz, und das Problem ist, dass es bei uns gar keine Ausbildung im Hauswirtschaftsbereich gibt. Ich arbeitete zwar drei Jahre im Service, ein Jahr in der Küche und zehn Jahre in der Hauswirtschaft, doch auf dem Papier kann ich leider nichts nachweisen.

Und nun haben Sie bessere Jobaussichten?
Definitiv. Ich habe noch vor Beginn der Ausbildung im Jahr 2013 Progresso-Lehrgänge besucht und die Ausbildung berufsbegleitend absolviert. Nun arbeite ich seit einem Jahr im Hotel Sternen Muri in Bern. Selbstverständlich ist auch die Bezahlung nach einem Abschluss besser.

«Der Vorteil ist, dass man den Beruf bereits kennt und die Theorie dazu kombinieren kann.»

Gibt es bei diesem Ausbildungsweg Vorteile gegenüber der regulären Lehre?
Ich konnte berufsbegleitend die Kurse absolvieren – das ist toll, vor allem, wenn man bereits mitten im Leben steht. Das Gute ist auch, dass man den Beruf bereits kennt und die Theorie somit gut dazu kombinieren kann. Selbst wenn man schon Erfahrung hat, kann man noch sehr viel lernen.

Planen Sie noch zusätzliche Weiterbildungen in diesem Bereich?
Ja, ich würde sehr gern die Weiterbildung zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft machen. Doch zuerst muss ich abschätzen, wie viel Zeit das in Anspruch nimmt. Ich bin vor kurzem Mutter geworden und muss schauen, ob sich das vereinbaren lässt.

Wenn diese Ausbildung in Portugal gar nicht existiert, merkt man dann einen grossen Qualitätsunterschied?
Absolut. Der Standard ist in der Schweiz um einiges höher. Portugiesische Hoteliers stellen immer mehr Fachkräfte aus Spanien oder Frankreich ein, die in diesem Bereich ausgebildet sind. Das ist natürlich nicht die Lösung.

INTERVIEW ANNA SHEMYAKOVA