



Nina Lüthi, Simon Peter, Zoé Amrein e Laura Meister entrano in competizione a settembre. ZVG

## Questi quattro giovani talenti in gara per il titolo di Brot-Chef 2017

Nel concorso di settore della Associazione svizzera del personale della panetteria e della pasticceria asppp, due apprendisti e due formati mostrano quale pane e quale pasticceria è tipicamente svizzero.

Da giovedì 14 fino a sabato 16 settembre 2017, panettieri, pasticceri e confettieri guardano a Kriens. E più esattamente al Pilatusmarkt, dove si svolge la terza edizione del concorso specializzato Brot-Chef. Numerosi apprendisti e formati/qualificati hanno inviato i loro lavori sul tema «tipico svizzero». Nella loro ricetta, il Gruyère AOP doveva essere il punto centrale e fare da traino a tutto il programma. Il livello era molto alto e la commissione del concorso, interamente composta da soci della asppp, non potevano scegliere più di quattro finaliste/finalisti. Fanno parte delle prove da affrontare nella finale: un pane speciale e due tipi di panini, due esempi di piccola

pasticceria, tre prodotti per il catering o il take-away, una specialità e un pezzo forte.

Le apprendiste Zoé Amrein del Caffè Streuli a Basilea e Laura Meister della panetteria-pasticceria Kreyenbühl a Lucerna, del loro lavoro amano la creazione di proprie e nuove ricette. Con i loro prodotti, vogliono trasmettere al pubblico la loro passione. Descrivono così i loro prodotti da forno: «specialità svizzere confezionate a nuovo» e «tutto fuori dal comune».

Accumulare esperienze, allargare le proprie conoscenze e vivere un magnifico concorso, sono i motivi che hanno spinto i formati/qualificati a partecipare a Brot-Chef. Sono in gara in questa categoria Nina Lüthi del Hotel Restaurant Ochsen a Lenzburg e Simon Peter, proprietario del Bauernhof-Bäckerei Bachhalde a Lieli. Nina Lüthi vuole stupire con le sue specialità svizzere. Simon Peter vuol dimostrare che si può preparare un pane super senza impiegare lieviti artificiali, glutine di frumento o coloranti e ingredienti chimici. La suspense è assicurata. Vale la pena assistervi. (GAB)

ADATTAMENTO: GIUSEPPE PENNISI

## Gastrosuisse per una maggiore semplicità

Semplificare le offerte, mostrare coraggio, usare parole comprensibili – nella giornata dedicata alla innovazione alberghiera tutto girava intorno a semplicità e chiarezza.

Mai come prima l'offerta è stata così varia e la scelta così grande come oggi. Da un lato tutto ciò è fantastico, dall'altro, l'imbarazzo della scelta stressa e confonde le persone. Daniel Borner, direttore di Gastrosuisse, chiede pertanto nel giorno dedicato alla innovazione alberghiera più semplicità e chiarezza. «Molte aziende cercano la loro salvezza nell'ampliamento delle offerte, invece di concentrarsi sull'essenziale, che è quello che rende speciali.» Anche Jürg Schmid, direttore di Svizzera Turismo, è convinto che, si vince, con un profilo chiaro e se le offerte sono comunicate attraverso i social media in modo altrettanto chiaro e non complicato.

Altri temi del convegno: stipulare accordi di cooperazione, avere le cifre sotto controllo e dare spazio alla creatività. Il momento cul-

minante era comunque la consegna del Hotel-Innovations-Award.

*Un esempio per il moderno turismo nelle zone di montagna*

Per il premio, i nominati erano:

- × Berglandhof-Hotel-Restaurant Erner Garten, Ernen
- × Hotel Nest- und Bietschhorn, Ried/Blatten
- × Yoga-Hotel Villa Maria, Vulpera
- × Albergo Corippo a Corippo

Ed è quest'ultimo che ha ricevuto l'Award, elogiato dalla giuria come concetto con carattere esemplare per le future tendenze del settore alberghiero. Il concetto alla base dell'Albergo Corippo è contraddistinto da un approccio fondamentalmente orientato al turismo sostenibile di nicchia, che coniuga aspetti socio-economici, agricoli, turistici e gastronomici. Punta inoltre sulla rivitalizzazione e commercializzazione dell'intera località di Corippo, dove attualmente vivono 14 persone. A partire dalla primavera del 2018 l'azienda offrirà agli ospiti e ai visitatori un'esperienza olistica di un autentico paese ticinese con la sua caratteristica architettura, natura, cultura e cucina. RICCARDA FREI

ADATTAMENTO: GIUSEPPE PENNISI



Quest'anno il premio Hotel-Innovations-Award è andato al paese ticinese di Corippo. ZVG

### Wettbewerb

## Zu gewinnen: eine Lady-Light-Leuchte

Wer wird Gastrostern 2017

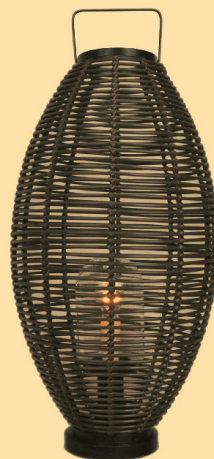
- A) Dario Cadonau
- B) Das wird am 20. November bekanntgegeben
- C) Bernadette Lisibach

Die formschönen Lady-Light-Leuchten schaffen eine einzigartige Atmosphäre. Dank des wetterfesten Materials IP 44 sind sie für draussen geeignet. Erhältlich sind die Lady-Light-Leuchten in zwei Farben und verschiedenen Formen und Grössen. Diese neue Art der Aussenbeleuchtung wird bestimmt das Tüpfelchen auf dem «i» sein!

Der Preis im Wert von 268 Franken wurde gesponsert von ai-concept

[www.ai-concept.ch](http://www.ai-concept.ch)

Einsendeschluss ist der 17. Juli 2017. Senden Sie Ihre Antwort an:  
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:  
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch  
Die Gewinner aus Ausgabe Nr. 16/2017 sind Irene Hasler, Cazis, und Gabriel Borgognon, Nuvilly.



aiconcept

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXII. JAHRGANG

Impressum

### HERAUSGEBERIN

Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)  
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)  
info@hotelgastrounion.ch  
www.hotelgastrounion.ch

### VERLAG

Hotellerie Gastronomie Verlag  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71  
info@hotellerie-gastronomie.ch  
www.hotellerie-gastronomie.ch

### VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION

Mario Gsell (mgs)  
Jörg Ruppelt (rup/stv. Verlagsleiter)

### PRODUKTIONSLEITUNG

Gabriel Tinguely (gab)  
Sarah Sidler (ssi/stv.)

### VERKAUF

Jörg Greder (Verkaufsleiter)  
Josef Wolf  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyl (Kundendienst Anzeigen)  
Esther Kurmann (Kundendienst Anzeigen)  
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

### REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)  
Benny Epstein (eps)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Ruth Marending (rma)  
Anna Shemyakova (she)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

### ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)  
Anna Shemyakova (she)

### REDAKTIONELLE MITARBEIT

Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)  
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

### GESTALTUNG

Solange Ehrler (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Pierina Bucher (Polygrafin)  
Esther Kurmann (Inserate)

### GESTALTERISCHE MITARBEIT

#### Fotografie

Priska Ketterer  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

#### ÜBERSETZUNG

Bertrand Denzler

#### KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)  
Peter Voser (Ringier Print)  
Verena Schaffner (Ringier Print)

#### DRUCK

Ringier Print Adligenswil AG,  
CH-6043 Adligenswil/LU

gedruckt in der  
**schweiz**

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

#### HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

#### FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27000 Exemplaren rund 100000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).