

×

Diesmal
in der

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

N° 25

Seite	ATRIUM
2	KULINARISCHE ZEITREISE Die Swiss Historic Hotels bieten fünf Rundreisevorschläge an
	AKTUELL
3	WORLD SKILLS: PLATZ 2 FÜR STEVEN DUSS Durchzogenes Fazit der Schweizer Delegation
4	BEST OF SWISS GASTRO Die Kategorie «Classic»
	TITEL
6	CASUAL FINE DINING Anspruchsvolle Küche in ungezwungenem Ambiente
	PUBLIREPORTAGE
8	ENTERTAINMENT AN DER IGEHO Das Programm und Konzept der Kocharena
	PRODUKTE
8	NEUHEITEN IM SCHAUFENSTER
	MOSAIK
10	BIO-PRODUKTE AUS ALLER WELT Kulinarikexperte Patrick Zbinden selektiert aussergewöhnliche Lebensmittel
	LEBENSART
11	AN DER GRÖSSTEN KÄSESCHAU DER WELT Die «International Cheese Awards» im nordenglischen Nantwich
13	ANDRÉ JAEGER GEHT IN PENSION Der Spitzenkoch verabschiedet sich nach 40 Jahren von der Schaffhauser «Fischerzunft»
14	LA CUISINE DES JEUNES Die vier Finalisten des Kochwettbewerbs
15	SERIE «ZIMMER MIT AUSSICHT» Individuelle Zimmergestaltung im Carlton Hotel St. Moritz und im Genfer Swissôtel
	HOTEL & GASTRO UNION
16	«FOOD WASTE»: PROBLEM UND CHANCE Das Forum 2015 des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv
17	KURSE UND VERANSTALTUNGEN
18	DAS POTENZIAL VON SOCIAL MEDIA Das 17. Symposium des Berufsverbandes Hotel-Administration-Management bvham
	PAGINA ITALIANA
19	CCNL: TUTTO IL SETTORE APPROFITTA
	PROFIL
	DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS



ANZEIGE

Klassen-Systeme

Otto Mathys



Für jede Aufgabe -
Für jedes Budget!
Neu, Occ., Miete
Service 365 Tg.
24 Std.

Cashtec AG - 062 737 74 74 - www.cashtec.ch
Aarau • Bern • Buchs SG • Chur • Luzern
Ostermundigen • St. Gallen • Zürich



ZVG

Im Chesa Salis Hotel & Restaurant in Bever gibts Desserts wie anno dazumal.

Die Swiss Historic Hotels laden zu einer kulinarischen Zeitreise

Die Marketingkooperation Swiss Historic Hotels zählt 51 individuelle Hotels zu ihren Mitgliedern. Die Palette reicht vom einfachen Bed & Breakfast bis hin zum luxuriösen Grandhotel. Doch wie unterschiedlich die historischen Häuser auch sein mögen, allen ist eines gemeinsam: «Sie sind authentisch, von der Hülle bis zum Kern», wie Barbara Zaugg, Geschäftsführerin von Swiss Historic Hotels, betont. Neben der originalgetreuen Architektur und Raumgestaltung wissen die Swiss Historic Hotels auch mit kulinarischen Leckerbissen zu trumpfen. Und genau um diese geht es während der diesjährigen Woche der Swiss Historic Hotels vom 29. August bis 6. September. Die Anlässe der kulinarischen Woche sind nicht nur als einzelne Events gedacht, sondern können auch zu einer Rundreise kombiniert werden.

Eine solche kulinarische Zeitreise könnte im Kurhaus Bergün im Bündner Dorf Bergün starten. Dort bietet das Hotelierpaar Maya und Christof Steiner Tea Time wie anno dazumal mit kleinen süssen Häppchen und Kuchen aus der hauseigenen Pâtisserie. Das süsse Vergnügen wird von Pianoklänge untermalt. Zudem führt Christof Steiner, der seit März dieses Jahres das Präsidium der Swiss Historic Hotels innehat, durchs imposante Jugendstil-Gebäude aus dem Jahre 1906. Der ideenreiche Hoteldirektor gewährt seinen Gästen dabei einen Blick in die bewegte Geschichte des Hauses vom Grandhotel über Familienherberge bis zum heutigen Konzept des «Hotelwohnens», wie es das Hotelierpaar nennt. Denn neben den Hotelzimmern bietet das Haus nach wie vor Familienwohnungen an.

Vom malerischen Albulatal geht es mit der Rhätischen Bahn weiter nach Bever. Im Chesa Salis Hotel & Restaurant nimmt das Hotelierpaar Jürg und Sibylla Degiacomi die Gäste mit auf eine Reise in eine Zeit, als Engadiner in fremden Landen dem Zuckerbäckerhandwerk nachgingen. Jeweils nachmittags servieren sie im lauschigen Garten des 2015 als «Historisches Hotel der Schweiz» ausgezeichneten

Hauses Kaffee und Desserts nach traditionellen Zuckerbäckerrezepten. Abends tischt das mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnete junge Küchenteam ein historisches Engadiner Dreigangmenü auf. Den perfekten Rahmen dafür bieten das Von Salis Restaurant sowie die Arven- und Salis-Stube. Von Bever führt die Reise weiter nach Pontresina. Dort veranstaltet das Hotel Saratz, das dieses Jahr das 150-jährige Jubiläum begeht, während der kulinarischen Woche eine klassische Table d'hôte wie anno dazumal. Eine grosse Tafel, ein Menü und Hintergrundgeschichten zum «Saratz». Hotelier Thierry

Geiger kennt so einige Anekdoten aus der langen und bewegten Geschichte von den Anfängen als Garni über die aufgrund des Ersten Weltkrieges gescheiterten Pläne zu einem elfstöckigen Hotelpalast bis hin zum Bau des Sarazenenbades.

Nach Pontresina folgt ein Abstecher ins Hotel Waldhaus nach Sils Maria, das seit 1908 im Besitz der gleichen Familie ist. Felix Dietrich, der die operative Leitung des Hotels 2010 an seine beiden Söhne Patrick und Claudio übergeben hat, führt seine Gäste auf einer Wanderung über den Sentiero Storico durch das geschichtsträchtige Bergell von Maloja nach Soglio. Unterwegs besuchen sie lokale Produzenten. Die verschiedenen regionalen Produkte wie etwa Lamm und Kartoffeln verarbeitet der langjährige Küchenchef Kurt Rössli abends zu einem Spezialitätenmenü.

In Poschiavo im Hotel Albrici bei Karin und Claudio Zanolari, die das 1682 erbaute Haus seit 2002 führen und das seit 2004 im Besitz der Familie Zanolari ist, steht ein typisches Puschlaver Sechsgangmenü im Angebot. Küchenchef Ivan Besseghini kredenzt unter anderem mit Puschlaver Bio-Käse gefüllte und gratinierte Buchweizencrepes mit einer typischen Fleischterrine namens Furmagin da cion sowie Kalbsvoressen mit Taragna-Polenta und glasierten Karotten.

Bernadette Bissig

swiss-historic-hotels.ch

+ PRESSESPIEGEL +

DIE ZEIT

Lieferservice aus dem Lieblingslokal

Den Pizzakurier gibt es schon lange. Nun treten Startups wie Deliveroo und Foodora an, um das Essen per Boten in der gehobenen Gastronomie zu etablieren. Mit modernster Technik organisieren sie den Lieferservice von Restaurants. Risikokapitalgeber und Investoren stehen Schlange, um den neuesten Trend nicht zu verschlafen. Für den Kunden soll alles ganz einfach sein: Zwei, drei Klicks im Internet, und eine halbe Stunde später reicht jemand das Essen durch die Tür. Das Bargeld ist abgeschafft, die Kunden zahlen ausschliesslich per Paypal oder Kreditkarte.



Foodwaste: Wirte reduzieren Portionen

Im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung setzen junge Gastronomen auf kleinere Menüs. Die Asia-Kette Nooch serviert jetzt einfach einen Drittel weniger Reis. Ein Flyer am Tisch informiert die Gäste. Wer aber ein Supplément wolle, erhalte dieses natürlich gratis. Reklamationen habe es bisher keine gegeben, und im Abfall lande nun so gut wie gar nichts.

Neue Zürcher Zeitung

Die Reben verkrüppeln

Die Winzer haben in diesem Jahr nicht nur mit der Trockenheit zu kämpfen, sondern auch mit den fatalen Auswirkungen des Spritzmittels «Moon Privilege» des deutschen Pharma- und Chemiekonzerns Bayer. Blätter verkümmern, Blüten verkleben sich, es entwickeln sich keine Beeren. Noch ist der Zusammenhang nicht abschliessend erstellt, doch alles deutet darauf hin, dass das gegen Pilzbefall eingesetzte Bayer-Produkt die Ursache ist. In der Deutschschweiz dürften rund 10 bis 15 Prozent der Rebflächen betroffen sein. Auch in der Romandie, in Südtirol und Österreich sind Schäden aufgetreten.

ZAHL DER WOCHE

8,1

Beim Alkoholkonsum ist erneut ein Abwärtstrend feststellbar. 2014 hat jeder Einwohner unseres Landes im Durchschnitt 8,1 Liter reinen Alkohol konsumiert gegenüber 8,3 Litern im Vorjahr. Hauptursache ist der sinkende Weinkonsum: Die Bevölkerung hat im Schnitt einen Liter weniger konsumiert als im Vorjahr. Besonders ausgeprägt ist der Rückgang bei den Schweizer Rotweinen.