

Kopfsalat

Rückt im Hotel Speer an die Spitze: Claudia Terhuven

► **Claudia Terhuven** besetzt seit dem 1. September den Posten der Generalmanagerin im Sorell Hotel Speer in Rapperswil. Die leidenschaftliche Gastgeberin ist bereits seit 2017 für die Schweizer Hotelgruppe tätig und verantwortete zuvor den Front Office Desk des Vier-Sterne-Betriebs. Die gebürtige Deutsche war auch schon vor der Eingliederung des Traditionshauses in die Sorell-Hotelgruppe im Speer tätig. Zu Terhuvens weiteren beruflichen Stationen zählen unter anderem das Hotel Jakob in Rapperswil sowie Auslandspraktika in Portugal. Im Sorell Hotel Speer folgt sie auf **Marianne Bucher**, die das Haus seit der Übernahme im Jahr 2017 führte und sich nun in den verdienten Ruhestand verabschiedet.



Überzeugte mit Schweizer Fleisch: Simon Grimbichler

► Der Sieger der 18. Ausgabe des Kochwettbewerbs La Cuisine des Jeunes heisst **Simon Grimbichler**. Der Jungkoch arbeitet im Restaurant Aarhof in Olten und setzte sich im Finale in Bern gegen seine Mitstreiter **Lorenzo Demirboga** von Limpach's Restaurant&Events in Buchegg, **Mohammadali Nuri** vom Casino Bern sowie **Joel Rocha** vom Glion Institut de Hautes Études in Glion-sur-Montreux durch. Grimbichler überzeugte die Jury mit seiner Kreation «Drei Schweine im Futterparadies» zum Wettbewerbsthema «The Art of Pork!». Am von Schweizer Fleisch ausgerichteten Kochwettbewerb durften heuer Kochtalente teilnehmen, die ihre Lehre zwischen 2015 und 2020 abgeschlossen haben.



Räume an den Swiss Bar Awards doppelt ab: Dirk Hany

► Mitte September wurden an der feierlichen Award Night der Swiss Bar Awards diejenigen geehrt, die hinter dem Bartresen einen besonders guten Job machen. Der unbestrittene Gewinner des Abends war **Dirk Hany** von der Zürcher Bar am Wasser: Der 37-Jährige konnte gleich zwei Preise entgegennehmen (als Barkeeper des Jahres sowie in der Kategorie Best Bar Team). In der Königsdisziplin hatte er sich gegen **Michael Hanke** von der Baur's Bar in Zürich und **Ivan Urech** von der Atelier Classic Bar in Thun durchgesetzt. Die weiteren Preise gingen an **Benjamin Hetze** von der Onyx Bar in Zürich (Best Barkeeper Talent), die Carlton Bar in Zürich (Best Longseller Bar), die Widder Bar in Zürich (Best Hotel Bar), die Asino il Bar in Bern (Best Newcomer Bar) und die Sigis Bar in Grächen (Best Bar Menu).



Wechselt an die Hotelfachschule Genf: Susanne Welle

► Der Vorstand von Gastrosuisse hat die Nachfolge an der Spitze der zum Branchenverband gehörigen Hotelfachschule Genf HF (École Hôtelière de Genève ES) geregelt und **Susanne Welle** zur künftigen Direktorin gewählt. Per 1. November löst die ausgewiesene Branchenkennerin, die viel Erfahrung in der Hotellerie und der Restauration im In- und Ausland mitbringt, **Alain Brunier** ab. Er orientiert sich nach 15 Dienstjahren beruflich neu. Aktuell ist Welle an der Hotelfachschule Les Roches Global Hospitality Education in Crans-Montana als Dean of Undergraduate Programs tätig. Zuvor wirkte sie unter anderem an der Swiss Hotel Management School, im Glion Institute of Higher Education und an der damals neu gegründeten Hotelfachschule Vatel Schweiz.





Siegten an den Swiss Skills Championships: Shania Colombo, Rino Zumbrunn und Milena Schöni

► An den Swiss Skills Championships Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche demonstrierten die besten jungen Berufsleute der Schweiz ihr Können. Den Sieg holten sich **Milena Schöni** aus Aeffligen (Hotellerie-Hauswirtschaft), **Shania Colombo** aus Münchwilen (Restauration) und **Rino Zumbrunn** aus Bern (Küche). Weil die Pandemie eine zentrale Durchführung aller Wettbewerbe in Bern verunmöglichte, massen sich die Finalisten der drei Kategorien heuer bei der Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis.



Foto: Linda Pollari

Prägen die Gastronomie im Zürcher Helvetia neu: Karim Schumann und Robin Knobel

► Nach dem Abschied von «Gründungsköchin» **Françoise Wicki** 2015 will das Hotel-Restaurant Helvetia zurück ins Zentrum der Zürcher Gastroszene – und hat mit **Robin Knobel** (vormals Gastgeber im George Bar & Grill) einen ausgewiesenen Kenner derselben als Leiter der Gastronomie verpflichtet. **Karim Schumann** leitet derweil die Küche. Der 32-Jährige hatte erstmals von sich reden gemacht, als er im Vitznauerhof am Vierwaldstättersee 16 Punkte erhielt. Zuletzt kochte er im Zürcher Münsterhof auf 14-Punkte-Niveau.

Anzeige:



Echt bergfrisch



Elmer

Reines Quellwasser aus den Glarner Alpen.

- **Heimisch.** Tradition aus dem Bergdorf Elm – seit 1892.
- **Echt.** Mit wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen.
- **Bergfrisch.** Quelle mitten im UNESCO Weltnaturerbe – auf 1200 Meter.

elmermineral.ch