



ZVG

Afrika zu Gast im Tropenhaus Wolhusen

Das Tropenhaus Wolhusen lancierte Ende März die neue Fokusaussstellung «Jambo Afrika». Interaktive Erlebnisinselformate, afrikanische Weltstars und aussergewöhnliche Kulinarik bringen Reichtum und Vielfalt des afrikanischen Kontinents in die Innerschweiz. So tritt zum Beispiel der nigrische Tuareg-Gitarrist Bombino am 12. Mai auf. Seine Konzerte an Schweizer Festivals sorgten für Begeisterung. Koch Andi Halter bietet im mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Mahoi Gerichte wie westafrikanische Erdnussuppe mit Riesencrevetten, Süsskartoffeln und Kichererbsen, marokkanischen Couscous-Salat mit Minze und äthiopisches Poulet mit Tomaten, Kichererbsen-Sauce sowie Fladenbrot aus Teffmehl an. Bis Februar 2018 finden thematische Workshops und Veranstaltungen statt. (SSJ)

Neues Konzept im «Parkhuus»

Das Restaurant im Hotel Park Hyatt in Zürich präsentierte Ende März seine neue kulinarische Philosophie. Im Zentrum des Konzepts steht das Angebot von Gerichten aus nachhaltigen und überwiegend heimischen Produkten, die ihren Ursprung in Wald, Wiese oder Wasser haben. «Wir experimentieren mit Geschmacksnoten und Techniken, bleiben dem Nahrungsmittel jedoch stets treu, indem wir es so unverfälscht wie möglich lassen und mit der Natur arbeiten», sagt Executive Chef Frank Widmer. Zu all den Zutaten erzählen Sammler, Jäger und Fischer ihre Geschichten vom respektvollen Umgang mit Natur und Tier. (SSJ)



Mehr Informationen unter:
www.parkhuus.ch

Übernachtungsgäste zahlen mit Digital-Geld

Die Visionapartments akzeptieren neu die digitale Geldeinheit Bitcoin als Zahlungsmittel. Das Hotel Gotthard in Brugg tut dies schon lange.

In der Schweiz können Gäste erst in einer Handvoll Gastronomiebetrieben mit der digitalen Geldeinheit Bitcoin bezahlen. Welche das sind, steht im Schweizer Bitcoin-Shop-Verzeichnis.

Einer davon ist das Hotel Gotthard in Brugg. Ihres Wissens nach seien sie die Ersten in der Branche gewesen, die Bitcoin eingeführt haben, sagt Daniela Widmer. Das digitale Zahlungsmittel habe ihr Mann in der Hoffnung lanciert, die vielen Studenten im Raum Brugg als Restaurantgäste zu gewinnen. Das Interesse der Studierenden ist momentan klei-

ner als erhofft, dafür nutzen andere Gäste diese Zahlungsmethode. «Wir haben Stammgäste, die regelmässig mit Bitcoin bezahlen und das sehr schätzen», sagt Daniela Widmer.

Vom Potenzial der digitalen Geldeinheit überzeugt, ist auch Visionapartments, der Schweizer Marktführer im Bereich Serviced Apartments. Deshalb akzeptiert Visionapartments ab sofort in all seinen Häusern weltweit Bitcoin.

Der Bezahlvorgang erfolgt direkt zwischen Gast und Leistungsträger. Er funktioniert ähnlich wie eine Banküberweisung. Allerdings ohne dass eine Bank als Abwicklungsstelle zwischen den beiden nötig ist. Der Gast muss lediglich die Bitcoinadresse des Betriebes kennen, um den geschuldeten Betrag überweisen zu können. Sämtliche Gutschriften und Belastungen an die Bitcoinadresse werden in einer Blockchain, einem öffentlichen Register erfasst. (RICCARDA FREI)

Gut vorbereitet ist halb gewonnen

Am vergangenen Wochenende wurden die Schweizer World-Skills-Teilnehmer in Spiez auf den Wettbewerb in Abu Dhabi vorbereitet.

Auch am zweiten Vorbereitungswochenende hatte die Schweizer Delegation, die im Oktober an den 44. Berufs-Weltmeisterschaften teilnehmen wird, ein dichtes Programm zu absolvieren. In praktischen Arbeitssequenzen haben die 38 Mitglieder des Swiss-Skills-Teams mit ihren Expertinnen und Experten im Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ) in Spiez/BE an ihren Stärken und Schwächen gearbeitet und ihre persönlichen Ziele definiert. Es galt, Orientierungsläufe und ein Kommunikationsspiel zu absolvieren, um die Zusammenarbeit und die Ver-

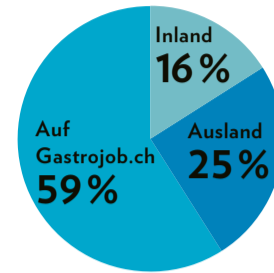


Training für die World Skills. ZVG

ständigung untereinander zu verbessern.

Mittels Video-Vorführungen wurden die Teilnehmer über den Ablauf einer Berufsweltmeisterschaft informiert. Bei einem gemeinsamen Mittagessen mit ehemaligen Teilnehmenden der Berufsweltmeisterschaft 2015 in São Paulo fand ein reger Austausch statt. (SARAH SIDLER)

Suchen Sie Ihre Mitarbeitenden im Inland oder im Ausland?



Umfrageergebnis aus der Ausgabe N° 7

Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage!

Lassen Sie Ihren Betrieb durch Mystery Checks testen?

- a) Ja, das ist die beste Kontrolle
- b) Nein, das ist uns zu teuer

Abstimmen unter www.hotellerie-gastronomie.ch

Das Ergebnis wird in der nächsten Ausgabe publiziert.

Wedding Award

Das Restaurant Schloss Seeburg in Kreuzlingen gewinnt den zweiten Platz in der Kategorie Restaurants und Hotels des Wedding Awards 2017. Das Gastgeberpaar Jacqueline und Matias Bolliger durfte den Preis am 25. März im Hotel Kameha Grand in Zürich von Froonck, dem bekanntesten Wedding Planner Deutschlands, entgegennehmen. Dank des persönlichen und familiären Umgangs schafft das junge Familienunternehmen eine angenehme Wohlfühlatmosphäre und überzeugt mit einer modernen und regionalen Küche. Den ersten Platz belegt das Hotel Eden Roc in Ascona, und das Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa sichert sich den dritten Rang. (GAB)

Tradition zelebrieren

Die Europa-Bestenliste von «Opinionated About Food» ehrt Restaurants, die seit mehr als 25 Jahren eine gleichbleibende Stilistik zelebrieren. Die Spitzenposition 2017 geht in die Schweiz: an das «B. Violier – Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier bei Lausanne. Unter die Top 10 schaffen es mit dem Waldhotel Sonnora und der Schwarzwaldstube auch zwei Traditionsadressen in Deutschland. Über 5000 registrierte Food-Enthusiasten des amerikanischen Restaurantportals kürten die Top 100+ Traditionsrestaurants. (GAB)

Schaffhauser Gourmetfestival

Im Mai steht das Schaffhauser Blauburgunderland wieder ganz im Zeichen des Gourmet-Festivals. Bei der 15. Ausgabe sind das Restaurant Gmaandhuus 8213 in Neunkirch und Restaurant Rheinfels in Stein am Rhein neu mit dabei. Auch sie werden zu ihren Menü-Kompositionen die passenden Weine aus dem Schaffhauser Blauburgunderland servieren. Zudem bezieht die Mehrheit der Gourmet-Gastronomen Mehl, Gemüse, Früchte und Fleisch sowie andere landwirtschaftliche Erzeugnisse von Produzenten aus der Region. (GAB)

ANZEIGE



Qualität und Genuss

Ihr Partner für

FLEISCH- UND WURSTWAREN

Unsere Leidenschaft
Ihr Gewinn seit 1947

