



Schweizer Spirituosen-Sommelier

## Neue brennende Ideen

Nach dem Schweizer Wein-Sommelier und dem Schweizer Bier-Sommelier bietet GastroSuisse seit einiger Zeit das Intensivseminar der Schweizer Spirituosen-Sommelier an. Die Weiterbildung vermittelt den Absolventen zusätzliche Grundlagen zu der interessanten und vielschichtigen Welt der edlen Brände. Ausserdem sollen sie das erworbene Wissen in ihrem Betrieb genuss- und verkaufsfördernd einsetzen.

Kürzlich fand die dritte Zertifikatsfeier statt, dieses Mal in der Baltho Bar in Zürich. Julien Morand, Präsident des Schweizerischen Spirituosenverbands und Inhaber der Distillerie Morand in Martigny, ist stolz auf die Sommeliers. Für ihn ist es ein Anliegen, dass Spirituosen in der Gastronomie mehr Beachtung erhalten. Ernest Dällenbach, Zentralsekretär des Schweizerischen Spirituosenverbands, doppelt nach: «Spirituosen sind die besten und gesündesten Getränke, die es gibt. Sie zeichnen sich durch ihre grosse Vielfalt aus. Vor allem in der Schweiz gibt es zahlreiche ausgezeichnete Spirituosen und Brände.» Leider mache der Anteil an ausländischen Spirituosen 85 Prozent aus. Ebenfalls anwesend war Hans Etter von Etter Söhne AG.



Luis Estrada, Chef de Bar der Baltho Bar in Zürich.



Die frisch gebrannten Spirituosen-Sommeliers: Tobias Wagner, Christoph Fankhauser, Hakan Eyüp, Mario Gagliardi, Harri Reifler und Adrian Meier (v.l.). Nicht auf dem Bild: Kevin Schori, Martina Corina Trachsel, Nevroz Gökce und Hansjörg Moser.

schon Spirituosenverbands und Vertreter aus Gastronomie, Hotellerie, Politik, Wirtschaft, Tourismus und Kultur trafen sich am vergangenen Montag zum Sommerapéro im Berner Kultur-Casino. Im Rahmen dieses Anlasses wurde zum 14. Mal in Folge der GastroBär verliehen. GastroStadtBern und Umgebung würdigt auf Antrag der Jury mit dieser Auszeichnung herausragende Leistungen in der oder für die Berner Gastronomie.



Verleihung GastroBär 2016 und Innovationspreis

## Ein leuchtendes Beispiel

Rund 500 Vertreterinnen und Vertreter aus Gastronomie, Hotellerie, Politik, Wirtschaft, Tourismus und Kultur trafen sich am vergangenen Montag zum Sommerapéro im Berner Kultur-Casino. Im Rahmen dieses Anlasses wurde zum 14. Mal in Folge der GastroBär verliehen. GastroStadtBern und Umgebung würdigt auf Antrag der Jury mit dieser Auszeichnung herausragende Leistungen in der oder für die Berner Gastronomie.

Der diesjährige GastroBär 2016 ging an die Rendez-Vous-Bundesplatz-Organisatorin Brigitte Roux von Starlight Events GmbH. GastroStadtBern und Umgebung würdigt mit dieser Auszeichnung ein weltweit einmaliges Licht- und Tonspektakel, das jeweils mehr als eine halbe Million Menschen auf den Bundesplatz nach Bern bringt.

Stadtpräsident Alexander Tschäppät hielt die Laudatio für die diesjährige GastroBär-Preisträgerin. Brigitte Roux, eine Zürcherin, die in der Bundesstadt das Unmögliche möglich gemacht hat. Bereits zum sechsten Mal bespielte sie dieses Jahr die Fassade des Bundeshauses mit einem einmaligen Licht- und Tonspektakel. Von der Idee bis zum Spektakel brauchte Roux vier Jahre. Vermutlich hat sie es dank ihrem Zitat: «Für so etwas braucht es Fantasie, Leidenschaft, Hartnäckigkeit, Hingabe, Enthusiasmus, Sorgfalt,



Alexander Tschäppät gratuliert der Preisträgerin Brigitte Roux.

Mut und Kreativität», geschafft, so viele Leute zu begeistern.

Ausserdem verlieh GastroStadtBern zum vierten Mal den Innovationspreis und würdigte den Erfindergeist, die Innovation, die exzellenten Produkte und das gute Marketing folgender drei Innovationsträger:

**Bänz Getränke:** Das Rezept ist eigentlich ganz einfach, man nimmt frisch gepressten Fruchtsaft, mischt diesen mit einem Teil Wasser, fügt keine Zusatzstoffe dazu und fertig ist Bänz.

**CitizenBees,** Bienen auf dem Dachstock: Auf dem Dach des Hotels Schweizerhof Bern sind seit April 2015 rund 150 000 Bienen in drei «Mini-Hotels» zuhause. Das

Hakan Eyüp, Chef der Bar in der Bar Rouge in Basel und Absolvant des Seminars, konnte von viel Wissenswerten profitieren. «Obwohl ich schon lange auf dem Beruf arbeite, hat das Seminar meinen Horizont erweitert und ich habe viel gelernt dabei.» Insgesamt haben 12 Personen das Seminar besucht, zwei davon jedoch nicht bestanden. Zum Schluss zeigte Luis Estrada, der Chef de Bar der Baltho Bar, welche Kreationen mit Spirituosen möglich sind. Er konzentrierte sich dabei vor allem auf Brände aus der Schweiz. Das nächste Intensivseminar der Schweizer Spirituosen-Sommelier beginnt Anfang 2017. [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)



SwissSkills 2016 an der ZAGG

## Kandidaten stellen sich vor

Kürzlich fand das Kick-off Meeting der nominierten Kandidatinnen und Kandidaten für die SwissSkills 2016 in Hauswirtschaft, Restauration und Küche in der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern statt.

36 junge Berufsleute aus der Hauswirtschaft, Restauration und Küche trafen sich in Begleitung ihrer Coaches in Luzern. Der Anteil der Kandidaten aus der Romandie ist mit sieben Jungtalenten dieses Jahr erfreulich hoch.

Nach der Begrüssung durch Max Züst, Direktor von Hotel & Gastroformation Schweiz, wurden die jungen Berufsleute durch Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills/WorldSkills über die Abläufe der SwissSkills 2016 an der ZAGG informiert. Danach erfuhren die jeweils 12 Kandidatinnen und Kandidaten in den Beruf Hauswirtschaft, Restauration und Küche durch ihre Chefexperten alles Wichtige zu den Wettbewerbsaufgaben.

Die Coaches Esther Lüscher, verantwortlich für die Hauswirtschaft, Martin Erlacher, verantwortlich für die Restauration und Daniel Inauen, verantwortlich für die Küche, spornten die Kandidatinnen und Kandidaten dazu an, ihr Bestes zu geben. Ausserdem knüpften die Teilnehmenden die ersten Kontakte zueinander. Unter den Teilnehmenden an den Swiss-

Skills ist der Zusammenhalt untereinander ein wichtiger Faktor.

Die Jungtalente haben sich zu den Wettbewerbsaufgaben schon einiges ausgedacht. Die SwissSkills finden vom 23. bis 26. Oktober 2016 an der ZAGG in Luzern statt. Zuschauerinnen und Zuschauer sind jederzeit herzlich willkommen.

Um an den SwissSkills teilnehmen zu können, müssen die jungen Berufsleute folgende Voraussetzungen mitbringen: Eine überdurchschnittliche Motivation für den Beruf. Das Höchstalter beträgt in den Kategorien Restauration und Küche 21 Jahre, in der Hauswirtschaft 23 Jahre. Ausschlaggebend ist der Jahrgang im Durchführungsjahr der Schweizer Meisterschaften. Sie müssen beim Wettbewerbsbeginn über eine abgeschlossene Ausbildung mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis verfügen.

Die SwissSkills werden wiederum durch Sven Epiney moderiert und begleitet. Die Siegerinnen und Sieger aus den Kategorien Restauration und Küche reisen 2017 an die WorldSkills nach Abu Dhabi. Dies ist ein grosser Anreiz für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Die Kategorie Hauswirtschaft ist nicht an den WorldSkills zugelassen. Die Verantwortlichen hoffen jedoch, dass sich dies bald ändern wird.

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



Daniel Inauen, Chefexperte Küche; Suzanne Galliker, Messeleiterin der ZAGG; Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills und WorldSkills; Esther Lüscher, Chefexpertin Hauswirtschaft und Martin Erlacher, Chefexperte Restauration (v.l.).



10 Jahre St. Galler Genusstag

## Regionales für alle

Am Samstag, 17. September 2016, steht das St. Galler Stadtzentrum zum 10. Mal zwischen 9 und 17 Uhr ganz im Zeichen des Genusses, es findet der St. Galler Genusstag statt. Schon seit zehn Jahren ist Regionalität das Thema und wird es auch dieses Jahr sein.

Die Idee zum St. Galler Genusstag ist in Zusammenarbeit mit den verschiedenen Vereinen und Organisationen, die sich für die Geschmacksvielfalt vor der eigenen Haustüre einsetzen, entstanden. Das Herzstück sind die Genussmarktaussteller und -ausstellerinnen. Sie zeigen mit ihren Produkten, was gelebte Regionalität ist. Zum Beispiel beim Backen mit Kindern sind seit Jahren die Bäuerinnen der Bäuerinnenvereinigung Stadt St.Gallen und Umgebung mit grossem Engagement dabei

und werden dieses Jahr von Ruppener dä Dorfbeck vo St. Georgen unterstützt.

Ein Fixpunkt ist das Genussdinner in den Gaststuben zum Schlössli, welches am 16. September 2016, ab 18.30 Uhr stattfindet. Thema des Anlasses ist «Essen und Trinken im alten St. Gallen». Die Küchencrew kreiert jedes Jahr zu einem anderen Thema ein regionales 5-Gang-Menü. Dieses Jahr sind es die Lehren des byzantinischen Arztes Anthimus aus dem Jahr 500 n.Chr., bei welchem das Team des Schlössli mit der Stiftsbibliothek zusammenarbeitete.

Nicht immer eine einfache Sache, Thema, Preis und Kochkunst unter einen Hut zu bringen. Mit Offenheit und Kreativität schafft es das Team und wird auch dieses Jahr

mit «Essen und Trinken im alten St.Gallen» gefordert sein.

Die Förderung von regional hergestellten Lebensmitteln ist auch bei der Sortenorganisation IGP Grundlage für ihre Produkte. Die St. Galler Bratwurst IGP wird vor Ort hergestellt und in Zusammenarbeit mit dem Trägerverein Culinarium präsentiert. Regionalität im Einklang mit der Natur zeigen am Marktplatz Bohl mit Bio Schweiz und Bio Ostschweiz sowie KAGfreiland, Biofarm und Fässler Garten. Ausserdem können die Besucherinnen und Besucher nebst pflanzlichen Köstlichkeiten beispielsweise vegetarische Bratlinge wie auch Bio-Eberburger verkosten.

Neben der Gastronomie und den Detaillisten engagieren sich auch Grossverteiler für Produkte aus der Region. Unter dem Label «Miini Region» verkaufen sie Produkte, die in der nahen Umgebung hergestellt oder angebaut werden. Darum ist am Genusstag auch der «Miini Region»-Bus zu Gast. Dort machen Geschicklichkeits- und Ratespiele die Besucherinnen und Besucher auf unterhaltsame Art mit der Vielfalt einheimischer Produkte vertraut. Natürlich gibt es auch Kostproben regionaler Spezialitäten. Urchiger Gesang des Jodlerclubs Waldkirch sorgt zudem für musikalische Unterhaltung.

[www.stgaller-genusstag.ch](http://www.stgaller-genusstag.ch)



Gesang des Jodlerclubs Waldkirch sorgt für Unterhaltung.