

Zermatt im Genuss-Fieber

Das **4. Swiss Food Festival** in Zermatt bot letztes Wochenende grosse kulinarische Highlights – präsentiert von den 21 Zermatter Spitzenköchen.

SABRINA GLANZMANN

Es war der grosse Auftritt der 21 in Zermatt tätigen Gourmet-Köche: In den «Katakomben» der 5-Sterne-Hotels Mont Cervin Palace und Zermatterhof verwöhnten sie 300 Gäste mit Häppchen der lokalen Küche, verheiratet mit internationalen Produkten – Saibling mit Walliser Alpenhonig etwa oder Lamm-Sashimi mit Alpkäse. Dazu gab es jeweils die passenden 15 sortenreinen Weine der Trauben Petite Arvine und Cornalin von 13 Walliser Topwinzern. Das war ein einzigartiges Verschmelzen der Produkte und Weine, bei dem sich Gäste aus Zermatt und der ganzen Welt näherten.

Der Samstag auf dem Kirchplatz stand im Zeichen der einfachen aber schmackhaften Spezialitäten: es gab Eringer Bratwurst, Lammbratwurstschnecke oder



Franz und Heidi Schwery vom Restaurant Findlerhof.



Philippe Clarnival und Isabelle Schenk vom Hotel The Omnia.



Die **21 Zermatter Spitzenköche** – sie vereinen im Schweizer Gault Millau 2014 total 293 Punkte – verwöhnten die Gäste an der Zermatter Kitchen Party anlässlich des Swiss Food Festival 2014. Bilder Marc Kronig

Käse von der Horu-Käserei. Ebenfalls konnten Gourmets an allen drei Tagen an Kulinarik-Chalets in der Bahnhofstrasse regionale Produkte degustieren und kaufen.

Kevin Kunz, Direktor des «Mont Cervin Palace» und OK-Präsident Swiss Food Festival, zieht eine sehr positive Bilanz: «Alle Events waren ausverkauft, die Stimmung unter den Köchen, Mitarbeitern und vor allem der Gäste total locker und freudig entspannt.»

Nun darf man gespannt sein auf nächstes Jahr. Dann heisst es im Rahmen des Jubiläumjahres 150 Jahre Matterhorn-Erstbesteigung: «Swiss Food Festival Extended», mit Epochen-Spezialitäten aus dem 19. Jahrhundert.



Ralph Schmidhalter, Leiter der Schweizer Skischule in Zermatt, **Adrian Mäusli-Perren** vom Zermatter Restaurant Swiss Chalet und **Jean-René Germanier** aus Vétroz, Winzer und Walliser Nationalrat (v. l.).



Die Gäste sind bereit für die Kitchen Party. Vordere Reihe, von links: **Beatrice Bürgin** vom Hotel Tschuggen, **Nicolas Burgener**, Projektleiter 150 Jahre Matterhorn und Gemeindepräsident **Christoph Bürgin**.



Bereit für den Wettkampf: die «Swiss-Skills»-Kandidatinnen und -Kandidaten der Hotel- und Gastronomiebranche. Ganz rechts im Bild: **Michael Berger**, Projektleiter Swiss Skills. Elian Schmid

Junge Berufsleute kurz vor dem grossen Wettkampf

36 Teilnehmende aus der Branche reisen heuer an die Berufsmeisterschaften «Swiss Skills». Sie trafen sich in Bern zum Austausch.

SABRINA GLANZMANN

Es lag spürbare Vorfreude, aber auch ein bisschen Nervosität in der Luft am Dienstag Nachmittag im Hotel Bellevue Palace in Bern: 36 junge Köche, Restaurations- und Hotelfachleute trafen sich dort zur Informations- und Kennenlern-Veranstaltung rund um die Schweizer Berufsmeisterschaften «Swiss Skills Bern 2014». Bald geht es nämlich los: In rund einem Monat kämpfen sie auf dem Messege-

lände Expobern um den begehrten Schweizer-Meister-Titel in ihren Berufen. Insgesamt nehmen fast 1000 Kandidatinnen und Kandidaten in rund 70 Berufen teil.

Michael Berger von der Hotel & Gastro formation in Weggis und Projektleiter «Swiss Skills» informierte detailliert über den aktuellsten Stand und über ganz praktische Dinge wie Hotelzimmer-Koordination oder Tenuevor-

schriften. Und die Chefexperten Esther Lüscher, Martin Erlacher und Daniel Inauen beantworteten die zahlreichen offenen Fragen zum Wettkampf selbst geduldig und mit «Motivationspritzen» gespickt: «Machen Sie sich gefasst, das werden sehr emotionale und intensive Tage. Aber solche, die Sie nie mehr vergessen werden», sagte Restaurations-Experte Martin Erlacher.

Sesselrücken

Neue Leitung für Beausite Park Hotel in Wengen

Erich Leemann wird ab 1. November das Beausite Park Hotel in Wengen führen. Er übernimmt die Leitung von **Denise Mani** und



ZVG

Daniel Schüpfer, die das Hotel in den letzten zweieinhalb Jahren führten. Mit Erich Leemann wird ein weiteres Kapitel des familien-eigenen Beausite Park Hotels aufgeschlagen. Seine Eltern, **Margrit** und **Erich Leemann**, hatten das Haus mit der über 100-jährigen Geschichte im Jahr 1997 erworben und zu einem 4-Sterne-Superior-Hotel ausgebaut.

Von Weissenfluhs Gastgeber im Hotel Regina Mürren

Die beiden Brüder **Mark** und **Adrian von Weissenfluh** werden ab kommender Wintersaison Geschäftsführer im Hotel Regina



ZVG

Mürren. **Mark** von Weissenfluh wird sich auf der Basis eines Managementvertrages um das Marketing, die Positionierung und die Weiterentwicklung des Hotels kümmern. **Adrian von Weissenfluh** wird als Gastgeber vor Ort für die Gäste da sein. Die beiden Brüder sind in den letzten Jahren durch diverse Gastronomie- und Tourismusprojekte bekannt geworden.

Vom Esplanade Minusio ins Ferienart Saas-Fee

Josef Platzer und **Stefanie Gärtner** führen seit 1. August das Ferienart in Saas-Fee. Zuvor war das Direktionspaar im Hotel Espla-



ZVG

nade in Minusio tätig. **Josef Platzer** startete seine Karriere in der Hotellerie nach dem Abschlussdiplom als Kaufmann. Nach der Hotelfachschule Luzern kam er über Genf, St. Moritz, Hamburg, Lugano und Locarno ins Wallis. **Stefanie Gärtner** durchlief alle Abteilungen der Rooms Division und ist im Ferienart für Réception, Reservation, Housekeeping und Spa zuständig.

Schiffahrt Untersee und Rhein mit neuem Chef

Remo Rey (38) wird per 1. September 2014 neuer Geschäftsführer der Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein (URh). Er löst



ZVG

Walter Hermann ab, welcher altershalber seinen Rücktritt erklärt hat. Der Betriebsökonom FH/HWV Rey war zuletzt während knapp zehn Jahren Direktor von Winterthur Tourismus. Er präsidierte von 2011 bis 2014 die Swiss Cities, eine touristische Marketingvereinigung der Schweizer Städte. Zuvor war er in der Hotellerie und Kommunikationsbranche tätig.

Ehepaar führt Schloss-Hotel Swiss-Chalet

Jeannine N. (31) und **Karel Nölly** (33) sind das neue Direktionspaar, welches das Schloss-Hotel Swiss-Chalet in Merli-



ZVG

schen ab 16. November 2014 führen wird. **Jeannine N. Nölly** war zuletzt im Radisson Blu Hotel Luzern als Meetings&Events Sales Manager tätig. **Karel Nöllys** letzte Station war die Kramer Gastronomie in Zürich, wo er als Leiter Einkauf für die gesamten Betriebe tätig war. Das Schloss-Hotel Swiss-Chalet gehört zur Hotel Merlischachen Holding AG.

Neuer F&B-Manager im Seedamm Plaza

Ivan Besmer (28) ist der neue F&B-Manager im Seedamm Plaza in Pfäffikon. Er ersetzt **Ueli Knoebel**, der ins Hotel Sedartis in



ZVG

Thalwil gewechselt hat. **Ivan Besmer** hat schon zweimal in seiner Karriere Seedamm-Plaza-Luft geschnuppert. Ab 2006 arbeitete er erstmals als Barmitarbeiter und Service-Aushilfe im Event-Dome und Ristorante Punto im Kongresshotel in Pfäffikon. Nach der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich war er Stv. Leiter Bankett und Events im Seedamm Plaza. dst