

Swiss Cocktail Championships

Nebst der Verleihung der Swiss Bar Awards (nebenstehender Beitrag) kürte kürzlich auch die Schweizer Vereinigung der Barkeeper (SBU) in Lugano ihre Schweizer Meister 2015. Insgesamt wurden vier Wettbewerbe durchgeführt. In der klassischen Kategorie stand das Thema Sparkling Cocktail im Zentrum. Es musste ein Cocktail-Rezept entworfen und umgesetzt werden mit der Voraussetzung, dass ein Schaumwein mitaufgenommen wird. Der Gewinner kommt aus Thun. Stefan Ludwig überzeugte die Jury mit seinem Drink «Andrea Royal». Die Rezeptur mit Holunderblüte, Passionsfrucht, Zitrone, Bitterstoffen und Champagner darf sich nun für ein Jahr Schweizer-Meister-Drink nennen. In der Disziplin Flairtending wurde es artistisch: Die Barkeeper balancierten mit Flaschen und Bechern, um die Jury zu beeindrucken. Der Beste war wie letztes Jahr Bruno Vanzan mit seinem gewagten Tomaten-Drink «Bloody Ticino». Er vertritt die Schweiz auch an der Weltmeisterschaft in Sofia. In der alkoholfreien Kategorie, beim «Mocktail», sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Adriano Volpe belegte hier mit seinem Drink «Swiss Virgin Sling» den ersten Platz. Bei den jungen Barkeepern in Ausbildung war Thiago Silva aus Locarno die klare Nummer eins. Sein Drink «Red Romance» und seine Technik waren schlicht unschlagbar. (nim)

Bundesrat empfängt WorldSkills-Helden

Die 40 Kandidaten der Schweizer Berufs-Nationalmannschaft haben an den Weltmeisterschaften 2015, den WorldSkills in São Paulo, mit einer beachtlichen Leistung den Titel als beste europäische Nation verteidigt. Bundesrat Johann Schneider-Ammann und mehrere Bundesparlamentarier ehrten die engagierten jungen Berufsleute und ihre Experten an einem Empfang im Bundeshaus. «Wir gratulieren Ihnen ganz herzlich, dass Sie unser Land einmal mehr so fantastisch vertreten haben. Sie haben sehr schöne Einzelerfolge, vor allem aber einen Kollektiverfolg mit nach Hause gebracht», begrüßte Bundesrat Schneider-Ammann die jungen Berufsleute zum Gedankenaustausch im Bundeshaus. Er bezeichnete die jungen Frauen und Männer als herausragende Botschafter des Schweizer Berufsbildungssystems. (nim)

Mehr als Brot & Käse

Für Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann ist die beste Mahlzeit «ein Stück Käse und frisches, knuspriges Brot aus dem Rucksack, wenn man nach einer schönen Wanderung den Gipfel erreicht hat». Der FDP-Bundesrat ist Botschafter des guten Geschmacks beim 6. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Delémont. Am 26. und 27. September bewerben 352 Produzenten aus der Schweiz 1.033 Produkte und hoffen auf die Gunst der Jury. Die verteilt Medaillen in fünf Kategorien. Ein attraktiver Wettbewerb für Produzenten, ein erstklassiger Markt für Konsumenten und die ideale Plattform für jeden Koch, Konditor oder Wirt zum Netzwerken mit den Herstellern hochwertigster regionaler Produkte.

Ehregast in Delémont ist die Region Freiburg (D), bekannt für ihren Schinken, deftige Würste, edle Brände – und nicht zuletzt für die Schwarzwälder Kirschtorte. Ob Bundesrat Schneider-Ammann sich nach seinem Besuch im Jura noch immer mit Brot und Käse zufriedengibt? (eps)

Adriano Volpe ist Barkeeper des Jahres 2015

Am 18. September 2015 wurden in Luzern zum 13. Mal die Swiss Bar Awards verliehen. Der Sieger Adriano Volpe arbeitet in der Bar Les Trois Rois in Basel.



Adriano Volpe beim Zubereiten seines Fancydrinks.

Die 13. Verleihung der Swiss Bar Awards im Hotel Schweizerhof, Luzern, stand ganz im Zeichen des 20-jährigen Bestehens von «Bar-News», dem Schweizer Fachmagazin für die Barszene und das Bar-Business. «Der Abend verlief in einem tollen Ambiente», resümiert Herausgeber Ruedi Zotter. Im Mittelpunkt stand das grosse Finale im Kampf um den Titel «Barkeeper of the year 2015». Bereits vorgängig wurden die drei Finalisten auf ihr Wissen, Technik und ihre Arbeit getestet. Dabei hatten alle drei mit ihrer Kreativität und ihrem Einsatz überzeugt. Das spannende Finale konnte schliesslich Adriano Volpe von der Bar Les Trois Rois in Basel für sich entscheiden und sicherte sich den Titel «Barkeeper of the year 2015».

Jubiläums-Barkeeper-Challenge

Gleichzeitig wurde an diesem Abend auch der Sieger der Jubiläums-Barkeeper-Challenge geehrt. Gesucht wurde der ultimative Jubiläums-Longdrink. Rund 40 Barkeeper aus allen Landesteilen der Schweiz haben sich an der Barkeeper-Challenge beteiligt und ein attraktives Rezept eingeschickt.

Dabei musste jeder Finalist auf der Bühne einen eigens dafür kreierten Drink zubereiten. Bewertet wurden sowohl das Auftreten des Barkeepers als auch der Geschmack und das Aussehen des Drinks. Diesen Wettbewerb gewann Andy Walch vom Hotel Schweizerhof in Bern.

Best Newcomer, Beste Barkarte, Best Longseller Bar

Wie jedes Jahr wurden auch dieses Mal weitere Preise vergeben. In der Kategorie Best Newcomer Bar überzeugte die Jury das Lokal Hinz & Kunz in Basel. Unter der gewaltigen Kuppel der Markthalle in der Nähe des Bahnhofs Basel haben Daniel Mumenthaler und Pascal Kunz eine gemütliche Cocktail- und Whiskybar etabliert. Das Lokal ist mit einem Mix aus englischer Kolonialbar, Cuban-Flair, Industrial Style und einem Hauch Steam-punk, der sich aus einer literarischen Strömung der 1980er-Jahre zu einem Kunstgenre entwickelte, eingerichtet.

An der Cocktailbar bereiten die beiden Barkeeper Drinks mit marktfrischen Früchten zu. Eine grosse Auswahl an qualitativ hochwertigen Spirituosen mit rund 120 Whiskys, 66 Rums und 33 Gins aus aller Welt bilden die Basis.

Den Award für die beste Barkarte der Schweiz ging an die renommierte Widder Bar im Fünfsternehotel Widder mitten im Herzen von Zürich. Auf der Karte wird den Gästen erklärt, wie die Cocktails und Whiskys schmecken. Die Penthouse-Roof-Top-Bar im Hotel Astoria, Luzern, erhielt den Award Best Longseller Bar für ein mehr als zehnjähriges erfolgreiches Bestehen am Markt. Die Penthouse-Lounge mit Blick auf Luzern und die Berge ist seit Jahren ein Highlight der Leuchtenstadt.

Kaum ist der diesjährige Anlass vorbei, denkt Ruedi Zotter bereits an die nächste Auflage: «Alle Informationen zu den Swiss Bar Awards 2015 werden wir bereits ab Februar 2016 auf unserer Homepage veröffentlichen. Ab jenem Zeitpunkt läuft auch das Bewerbungsverfahren für Teilnehmende in allen vier Award-Kategorien.» Ruth Marending

www.swissbarawards.ch

Ein Schlaraffenland für Gastronomen

Vom 9. bis 12. Oktober geht in Zürich die 21. Gourmesse über die Bühne. Neben gut 1.000 Delikatessen locken Sonderschauen und Fachtagungen.

Bald steht das Zürcher Kongresshaus ganz im Zeichen der Kulinarik. Im Rahmen der Gourmesse vom 9. bis 12. Oktober zeigen regionale Produzenten, passionierte Delikatessenhändler und junge Food-Innovatoren ihre Spezialitäten. Gastronomen auf der Suche nach Trouvaillen können aus dem Vollen schöpfen. Mehr als 170 Aussteller präsentieren über 1.000 Delikatessen. Neben traditionellen Spezialitäten wie Appenzeller Biber oder Zuger Kirschtorte gibt es auch unbekanntere Produkte wie Rohkostschokolade oder vegane Pasta zu entdecken.

Wer sich von Schweizer Spitzenköchen inspirieren lassen will, kommt in der Showküche während aller vier Tage auf seine Kosten. Die Köchin des Jahres 2015 Bernadette Lisibach, Tobias Buholzer vom Restaurant Hirschen in Eglisau oder etwa Thomas Walz vom Maiensässhotel Guarda Val lassen sich in die Töpfe schauen. Und auch die jungen Talente der nationalen Gastroszene Dennis Pucher, Christian Kuchler und Fabian Spiquel sind mit von der Partie. Die Foodstylistin und Gourmetköchin Diana Krauss führt am Freitag, 9. Oktober, von 17 bis 18 Uhr, in die Geheimnisse der Foodstylings ein. Zudem zeigt der mit 18 GaultMillau-Punkten dotierte Spitzenkoch Rico Zandonella in einem Workshop am Sonntag, 11. Oktober, von 16 bis 17.30 Uhr, worauf es bei der Zubereitung von Krustentieren ankommt.

Chocolatiers, Confiseure und alle, die sich für Schokolade interessieren, sollten sich die Sonderschau Schokolade von Sonntag, 11. Oktober, von 11 bis 20 Uhr entgehen lassen. Neun Schweizer Schokoladenkünstler und Confiseure präsentieren im Rahmen der Sonderschau ihre Kreationen. So gibt es etwa die Mini-Mohrenköpfe von der Zürcher Traditionsbäckerei Hürlimann, entwickelt von der Enkelin Fatma Evren, zu kosten. Auch der Chocolatier Fabian Rimann wartet mit Leckerbissen auf. Nicht weniger genussvoll geht es in der Son-

derschau über vegane Produkte zu und her. Während der gesamten Messedauer können sich Köche und Köchinnen über kulinarische Alternativen frei von tierischen Produkten schlau machen. So gibt es etwa veganen Käse, Pasta aus Bohnen oder Aprikosenkernmus zu entdecken. Denn die vegane Ernährungswirtschaft könnte mehr als ein vergänglicher Trend sein. Die pflanzlichen Produkte sind nicht nur schmackhaft und bekömmlich, sondern auch nachhaltig.

Trends in der Küche umsetzen

Das Thema Nachhaltigkeit ist auch an der Fachtagung ein grosses Thema. Am Montag, 12. Oktober, diskutieren ausgesuchte Experten mit dem Food-Journalisten und Sensoriker Patrick Zbinden von 12 bis 17 Uhr über aktuelle Bewegungen in den Küchen dieser Welt. Von 12 bis 13 Uhr dreht sich alles um die Foodtrends Veganismus, Raw Cooking oder Paleo. Es wird der Frage nachgegangen, welche Chance diese Kochstile für die Gastronomie bieten und wie sie in der Küche umgesetzt werden können. Von 14 bis 15 Uhr diskutieren drei erfahrene Profis über das Thema Food Waste. Was lässt sich aus Rüstabfällen und Resten zubereiten, wie kann man die Haltbarkeit verlängern und wie gelingt es, durch die Vermeidung von Food Waste Geld zu sparen? In der dritten und letzten Gesprächsrunde von 16 bis 17 Uhr geht es um die derzeit angesagten Innereien. Die Bewegung «Nose to tail» hat einiges bewegt. Heute setzen viele Köche auf bislang als minderwertig taxierte Fleischteile. Doch was muss man beim Kauf beachten und wie bereitet man Leber, Niere und Milke perfekt zu? Die Küchenprofis geben Auskunft und liefern wertvolle Tipps.

Bernadette Bissig

www.gourmesse.ch

+ PERSONALIA +

Thomas Grosjean
ist neuer Direktor des Hotels Boldern

Das Hotel Boldern in Männedorf startet nach der Sanierung mit Prozessoptimierungen und Restrukturierungen. Die Turnaround-Managerin Simone Emmenegger übergab die Verantwortung dem neuen Direktor Thomas Grosjean. Der 35-Jährige hat die Vision, aus der ehemaligen evangelischen Akademie ein Hotel und Restaurant zu machen, wo sich Gäste mit unterschiedlichem kulturellem Hintergrund und Alter begegnen können. Weitere News aus dem Hotel-Bereich: Seit letzter Woche ist Daniel J. Ziegler neuer General Manager des Luxushotels Grand Hotel Park in Gstaad. Und: Das Sheraton Davos Hotel Waldhuus löst auf Ende März 2016 den Franchise-Vertrag mit Starwood auf. Das 4-Sterne-Superior-Haus wird anschliessend wieder als Arabella Hotel Waldhuus geführt. (nim)

+ PERSONALIA +

Michel Péclard
übernimmt das Bergrestaurant Alpenblick in Arosa

Der Gastronome Michel Péclard und sein Team von der Pumpstation Gastro GmbH in Zürich expandieren in die Bündner Berge. Sie übernehmen von der Tschuggen Hotel Group AG das Bergrestaurant Alpenblick oberhalb von Arosa. Bisher kennt man von Péclard die erfolgreichen Betriebe an Zürcher Toplagen. Ab dem 28. November werden die Gäste im Alpenblick mit urchigem Hüttenzauber, regionalen Spezialitäten und Péclard-Klassikern verwöhnt. Weitere News aus dem Gastro-Bereich: Auch das Restaurant Zur frohen Aussicht in Isikon-Hittnau hat eine neue Gastgeberin. Susanne Pfister tritt mit ihrer «authentischen Küche» per 1. Oktober in die Fussstapfen ihrer Grossmutter Emma Schneider. Damit schwingt sie in den traditionsreichen Gemäuern mit Ausblick auf das Bergpanorama bereits in 4. Generation die Kochkellen. (nim)

KOPF DER WOCHE



Julia Scussel
ist «Zukunftsträgerin 2015 – Lehrmeisterin des Jahres» in der Kategorie Restaurationsfachfrau

Die Berufsbildnerin ist stellvertretende Leiterin Restauration in der Zürcher «Kronenhalle». Julia Scussel verfüge dank fundierter Aus- und Weiterbildung über das Fachwissen, um zukünftige Restaurationsfachleute auf das Berufsleben in der gehobenen Gastronomie vorzubereiten: So begründet die Jury ihre Wahl. Für Scussel ist es schön «zu wissen, dass die Lernenden finden, ich hätte etwas für sie gemacht». Ehrgeiz und Berufsstolz sind der Lehrmeisterin wichtig, denn «das Gastgewerbe wird oft unterschätzt, dabei braucht es sehr viel Herzblut». Scussel hat mit ihren 28 Jahren schon Stationen im Park Hotel Waldhaus in Flims und im «Le Grand Bellevue» in Gstaad absolviert. 2007 vertrat sie die Schweiz an den WorldSkills in Japan. Danach hat sie die Ausbildung zur Bereichsleiterin Restauration abgeschlossen und den Titel eidg. dipl. Leiterin Restauration erlangt. (nim)