

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

LUZERN, den 26. Oktober 2011

N° 34

CXXVI. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

HUNGER AUF FISCH



CHRISTOPH LASER

Bis ein veritabler Fang im Feumer zappelt, braucht es grosses Know-how und viel Arbeit.

Obwohl die Schweiz keine klassische Nation von Fischessern ist, hat sich der Fischkonsum seit 1988 mehr als verdoppelt. Gemäss WWF (World Wildlife Fund) hat kein anderer Lebensmittel-Sektor in den vergangenen Jahrzehnten so zugelegt wie der Bereich «Fisch und Seafood». Heute verspeisen Herr und Frau Schweizer pro Person im Schnitt 9,1 Kilogramm Fisch. Diese Angabe bezeichnet die effektiv gegessene Menge Fischfleisch. Auf ganze Tiere

hochgerechnet verbraucht jeder Schweizer pro Jahr 25 Kilogramm Fisch. Zum Vergleich: Der weltweite Fleischkonsum pro Kopf liegt bei 17 Kilogramm. Für mehr als eine Milliarde Menschen sind Meerestiere ein Hauptnahrungsmittel. Ein Teil dieser Menschen – acht Prozent der Weltbevölkerung – bestreitet zudem seinen Lebensunterhalt durch Fischfang, -zucht oder -handel. Die weltweit grosse Nachfrage nach Fisch hat in den letzten dreissig Jahren zu

grossen Veränderungen geführt. So durchpflügen heute 75 Prozent grössere Fischfangflotten die Meere als 1980. Im gleichen Zeitraum ist der durchschnittliche Ertrag eines Fischers um fast die Hälfte gesunken und die Überfischung der Meere hat trotz Aquafarming präkäre Formen angenommen. Aus ökologischen Gründen – überfischte Meere und lange Transportwege – würde es Sinn machen, wenn die Schweizer mehr einheimische Fische ässen. Die

inländische Produktion deckt heute aber nur fünf Prozent der Nachfrage. Das soll sich in Zukunft ändern. Einer, der sich dafür mit grosser Leidenschaft und Know-how einsetzt, ist Yves C. Sacher. Der Lachszüchter vom Bachtel hat grosse Pläne. Er will für Natur, Konsumenten, Landwirte und Gastronomen eine nachhaltige Win-win-Situation schaffen.

Fortsetzung auf Seite 4

POLITIK

WAS DAS ALTE PARLAMENT DEM NEUEN VERERBT

Seite 3

HISTORIE



KOCHKUNST VON EINST UND JETZT

Seit den 1920er-Jahren wollen die Schweizer wissen, wer Meister über Schwingbesen und Kochtöpfe ist. Die Geschichte der Kochkunst.

Seite 12

GASTRONOMIE

WÜRDIGUNG EINES PIONIERS

Ueli Prager, der Gründer der Restaurant- und Hotelkette Mövenpick, ist tot. Der Zürcher war Pionier der Schweizer Gastroszene. Er hat es wie kein anderer verstanden, die Restauration zu systematisieren, seine Produkte im Detailhandel zu verankern und neue Ideen und Konzepte zu entwickeln.

Seite 2

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Redaktion / Verlag 041 418 24 40



Adligenswilerstr. 29/27
6002 Luzern

E-Mail
info@hotellerie-et-gastronomie.ch

Erscheint
jeden Mittwoch



Von Profis für Profis

www.prodega.ch · www.growa.ch

cash+carry
prodega **growa**

×

Diesmal
in der

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

N° 34

Seite	ATRIUM
2	WÜRDIGUNG UELI PRAGER Der Grand-Seigneur der Gastronomie ist tot
	AKTUELL
3	AUS DER POLITIK Was das ehemalige Parlament dem neuen vererbt
	TITEL
4	SCHWEIZER FISCH Seltene Lachsart als Chance
	PRODUKTE
6	NEUHEITEN IM SCHAUFENSTER
	MOSAIK
8	NEUER DIÄTTREND Essen wie die Höhlenmenschen
	LEBENSART
9	KAFFEE WIRD HOCHSCHULWÜRDIG Neuer Lehrgang schafft Kaffeeprofis
	RICHEMONT
11	BEERIGES MULTITALENT Facetten einer purpurroten Frucht
	HOTEL & GASTRO UNION
12	DIE GESCHICHTE DER KOCHKUNST
	STELLEN
14	OFFENE STELLEN AUS DER BRANCHE
	PAGINA ITALIANA
15	TROFEO PER UN GIOVANE SOUS CHEF Teo Chiaravalloti vince la selezione svizzera del Prix Culinare Taittinger
	SWISS CULINARY CUP
16	PORTRÄTSERIE DER SECHS FINALISTEN Teil 6: Livio Scussel
	CAHIER FRANÇAIS
I-X	HOTELLERIE ^{et} GASTRONOMIE HEBDO



MÖVENPICK

1948 eröffnete Prager im «Claridenhof» in Zürich das erste Mövenpick.

Ueli Prager gab dem Volk Hummer und Lachs

Ueli Prager, der Gründer der Restaurant- und Hotelkette Mövenpick, ist tot. Er starb letzte Woche im Alter von 95 Jahren. Dies geht aus der Todesanzeige der Familie hervor. Der Zürcher galt in der Gastroszene als Pionier.

Seine Erfolgsgeschichte startete Prager im Juli 1948. Der Hotelierssohn liess sich Geld, um im Claridenhof in Zürich-Enge das erste Mövenpick-Restaurant zu eröffnen. Der Name des Restaurants und zukünftigen Gastronomiekonzerns geht auf eine Szene zurück, die sich auf der Zürcher Quaibrücke ereignete, wie Prager einst im Schweizer Fernsehen erzählte. Sein Architekt und er hätten den Leuten zugeschaut, wie sie den Möwen von der Brücke aus Brot zuwarfen. «Die waren damals so hungrig, dass sie das Brot zur Hand herausrissen», erzählte Prager. Der Architekt sei deshalb auf das Wort Mövenpick gekommen. Darüber sei zuerst gelacht worden. «Meine Mama meinte, ich könne ihr ein Restaurant mit diesem dummen Namen nicht antun.» Seine Freunde hätten anständige und weniger anständige Verse gereimt und je mehr über «Mövenpick» gesprochen wurde, desto sicherer sei er sich seiner Sache gewesen. «Dann habe ich es gemacht.»

In Pragers Restaurant gab es Tellerservice und Qualitätsweine im Offenausschank – heute selbstverständliche Gastronomie-Formen. Spezialitäten und Feinkost wie Hummer oder Lachs speisten dank Mövenpick nicht mehr nur Gutbetuchte, sondern eine breite Masse. Das Konzept kam an und das Unternehmen expandierte rasch. Mit der «Silberkugel» entstand 1962 eines der ersten Schweizer Fast-Food-Restaurants. Vier Jahre danach eröffnete in Adliswil/ZH das erste Mövenpick-Hotel und zwei Jahre später stieg Prager ins Autobahnraststätten-Geschäft ein. Eine dieser bekanntesten Verpflegungsmöglichkeiten ist heute der «Fressbalken» in Würenlos/AG. Der Firmenvater wagte Ende der Siebziger schliesslich den Gang an die Börse. Er

habe sich damals bereits mit einer Nachfolgeregelung befasst, geht aus dem Buch «Ueli Pragers Mövenpick Story» von Pierre Itor hervor. Die Suche nach einem neuen Patron verlief jedoch problematisch. Auf ihren Wunsch hin setzte



TRAUER UM EINEN PIONIER DER SCHWEIZER GASTRONOMIE:

Ueli Prager ist im Alter von 95 Jahren gestorben.

Prager seine Frau Jutta, die er einst als Sekretärin einstellte, als Direktionspräsidentin ein. Diesen Schritt hielt er im Nachhinein für einen Fehler: «Was mich heute bedrückt und mit Schuldgefühlen belastet, ist die Tatsache, dass ich nicht die Kraft hatte, meiner Frau Nein zu sagen», gesteht Prager zum Scheitern der Idee der Familien-Dynastie im Buch offen. Einen Schlussstrich unter sein Lebenswerk zog Prager im Dezember 1991. Damals verkaufte er die Aktienmehrheit an Mövenpick an den Münchner Unternehmer August von Finck. Im Besitz von dessen Familie befindet sich Mövenpick, das 2007 von der Börse genommen wurde, bis heute. Einst umspannte der Konzern weltweit über 300 Restaurants. Heute gibt es noch 115 Marchés oder Restaurants, wie aus der Internetseite von Mövenpick hervor-

geht. Für das Unternehmen arbeiten fast 18.000 Personen. Zum Konzern gehören auch 70 Hotels und Resorts, die sich über die ganze Welt verteilen. «Wir verdanken ihm unheimlich viel.» Er habe die Gastgeberrolle neu interpretiert. Als Trendsetter wie kein anderer habe es der Verstorbene verstanden, die Restauration zu systematisieren und seine Produkte im Detailhandel zu verankern, sagte Guglielmo Brentel, Präsident von hotellerieuisse. «Damit brachte er die Marke Mövenpick zum Fliegen und dieser Schwung ist bis heute spürbar.» Mit seinem «visionären Weitblick» habe Prager die Gastronomie weit über die Landesgrenzen hinaus revolutioniert, würdigte die Mövenpick-Gruppe ihren Gründer in einem Communiqué. Sein kompromissloses Qualitätsbekenntnis sei für den nachhaltigen Erfolg von Mövenpick von entscheidender Bedeutung gewesen.

Christian Greder

+ PRESSESPIEGEL +

Tages-Anzeiger

Junge Familien: lieber in die Ferienwohnung als ins Hotel
Die Schweizer Hotellerie ist alarmiert: Im August 2011 ging die Zahl der Logiernächte im Vergleich zum Vorjahr um 6,3 Prozent zurück, wie das Bundesamt für Statistik Anfang Oktober meldete. Das Leid der Hoteliers ist die Freude der Vermieter von Ferienhäusern und -wohnungen. In einer Studie über den europäischen Ferienwohnungsmarkt rechnet das renommierte amerikanische Tourismus-Forschungsinstitut mit einem jährlichen Wachstumspotenzial von 2 bis 6 Prozent.



Zürich Tourismus buhlt mit Baslerin um Besuchergunst
Leckeres Essen, tolles Shopping, sauber, sicher und inspirierend: So wirbt Zürich Tourismus derzeit auf CNN und in den nächsten zwei Jahren auf jedem Swiss-Flug für die Limmatstadt. Im Clip ist unter anderem die Basler Moderatorin und Schauspielerin Susanne Hueber zu sehen. «Eigentlich geht das aus Prinzip ja gar nicht, dass eine Baslerin für Zürich wirbt», gibt die 34-Jährige unumwunden zu. «Da ich im Clip aber die Rolle einer deutschen Konferenzplanerin spiele, kann ich hinter der Aktion stehen», sagt sie mit einem Augenzwinkern.

Neue Zürcher Zeitung

Japaner und Chinesen nicht mehr verwechseln

Die Touristiker müssen den Puls der Gäste exakt messen. Zum einen führt die Globalisierung zu Veränderungen der Touristenströme, etwa mit dem Eintritt von Kunden aufstrebender Nationen wie Indien, China oder Brasilien in den weltweiten Markt – von diesem wachsenden Kuchen sollte sich die Schweiz ein grosses Stück sichern. Die Gäste aus der Ferne wünschen sich aber in der Schweiz mehr Übersetzungen, mehr Sprachkenntnisse der Gastgeber und mehr Freundlichkeit. «Neue Kompetenzen müssen geschult werden», sagt Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), der Marketingorganisation des Bundes. Das Verwechseln von Japanern und Chinesen werde etwa als mangelnde Freundlichkeit ausgelegt.

ZAHL DER WOCHE

0,3

Prozent. So viel betrug laut Bundesamt für Statistik (BFS) die Teuerung im September 2011. Innert Jahresfrist stiegen die Preise um 0,5 Prozent.



Der Ständerat beschloss mehr Geld für den Tourismus.

Aus dem Parlament

Die Wahlen sind vorbei. Leicht gewonnen haben die neuen Mitte-Parteien. Das kann viele Entscheide anders prägen, denn viele Abstimmungen im Parlament werden jeweils sehr knapp gefällt. Das zeigen Resultate zu branchenrelevanten Themen aus der letzten Session vor den Wahlen.

Für die Tourismusbranche eine gute Nachricht: Der Ständerat entschied mit einer Zweidrittelmehrheit, den Kredit von Schweiz Tourismus auf 222 Millionen Franken anzuheben und verwarf gleichzeitig einen Einzelantrag über 239 Millionen. Die Summe von 222 Millionen setzt sich aus dem regulären Kredit von 210 Millionen und einem einmaligen Impulsbeitrag von 12 Millionen für das Jahr 2012 zusammen. Der Nationalrat hatte sich in der Sommersession knapp für einen Betrag von 207 Millionen entschieden. Der Bundesrat wollte ursprünglich nur einen Betrag von 187 Millionen für Schweiz Tourismus ausgeben. Unter dem Eindruck der Frankenstärke war er aber bereit, sich dem Entscheid des Nationalrates anzuschliessen (207 Mio.). In der zweiten Runde liess sich eine Mehrheit des Nationalrates (130:40 Stimmen) davon überzeugen, dass der Aufbau neuer Märkte in Übersee mit zusätzlichen Mitteln unterstützt werden muss. Schweiz Tourismus erbringt diese Markterschliessungsleistung stellvertretend für die über 35.000 KMU, welche in der Schweiz im Tourismus tätig sind.

Hilfe wegen Frankenstärke

Wegen der Frankenstärke kam auch ein zweiter Entscheid zustande: Für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit gibt es zusätzlich 100 Millionen Franken. Dieses Geld ist für günstige Darlehen an Hotelbetriebe vorgesehen, die investieren wollen. Knapp abgelehnt hat der Nationalrat dagegen eine befristete Senkung der Mehrwertsteuer (MwSt.) auf 2,5 Prozent. Es fehlten gerade mal vier Stimmen zu einem Ja. Aufgefallen in der Debatte ist Martin Bäumlé, Präsident der Grünliberalen. Er schlug vor, der Bundesrat solle doch Sardinien kaufen. So hätte die Schweiz einen Meerzugang und könnte dort Hotels aufbauen.

Doch bei der Mehrwertsteuer ist noch längst nicht das letzte Wort gesprochen: GastroSuisse verlangt in einer Initiative, dass Take-aways und Gastrobetriebe gleich viel MwSt. bezahlen müssen. Heute zahlen Take-aways 2,5 Prozent, Hotels für Übernachtungen bezahlen 3,8 Prozent und Restaurants müssen den Normalsatz von 8 Prozent abliefern. Die Initiative von GastroSuisse ist offiziell mit 18.802 gültigen Stimmen zustande gekommen. So müssen sich Bundesrat und Parlament in den nächsten Jahren mit der Initiative auseinandersetzen.

Energiewende

Ein halbes Jahr nach der Atomkatastrophe in Fukushima sind die Weichen für die Energiewende gestellt: In der Schweiz soll der Bau neuer Atomkraftwerke verboten werden. Nach dem Nationalrat hat auch der Ständerat dem Ausstieg aus der Atomenergie zugestimmt. Der Entscheid fiel deutlich: Der Rat stimmte den fraglichen Ausstiegsmotionen mit jeweils über 30 Stimmen zu weniger als 10 Stimmen zu. Für den Ausstieg plädierten neben SP und Grünen-Vertretern der CVP und BDP, dagegen stemmten sich die SVP und die Mehrheit der FDP. Definitiv ist der Entscheid nicht: Die Räte beauftragen den Bundesrat vorerst nur, im Kernenergiegesetz ein Verbot für den Bau neuer Atomkraftwerke zu verankern. Dazu werden sich die Räte erneut äussern können. Zudem nahm der Ständerat eine Motion zur kostendeckenden Einspeisevergütung (KEV) für Strom aus erneuerbaren Energien aus dem Nationalrat an. Die Räte beauftragen den Bundesrat, die finanzielle Obergrenze bei der KEV aufzuheben und durch Jahreskontingente für baureife Projekte zu ersetzen. Ausserdem sollen mehr Mittel für die Ausschreibung von Effizienzmassnahmen zur Verfügung gestellt werden. Alle Hoteliers und Wirte, die unter den 8.000 sind, die eine Solaranlage bauen wollen, wird's freuen. Doch

noch ist kein Entscheid definitiv, und wenn es darum geht, zusätzliche Mittel für erneuerbare Energie zur Verfügung zu stellen, sind die Abstimmungen sehr knapp.

Formel 1

Der ehemalige «Autoparteiler» und heutige SVP-Nationalrat Ulrich Giezendanner wollte in der Schweiz wieder Formel-1-Autorennen einführen. Er begründete seine Initiative auch mit dem Vorteil für den Tourismus. Daraus wird jetzt nichts. Der Ständerat hat drei parlamentarische Initiativen für eine Aufhebung des Verbots abgelehnt. Damit sind – zumindest vorläufig – keine Formel-1-Rennen in Sicht. Während sich der Nationalrat wiederholt dafür ausgesprochen hat, hält sich im Ständerat die Motorsportbegeisterung in Grenzen.

Schweizer Produkte

Die diplomatischen Vertretungen der Schweiz im Ausland sollen angehalten werden, möglichst Schweizer Produkte zu verwenden. Das Gleiche gilt für alle offiziellen Schweizer Empfänge sowohl in der Schweiz als auch im Ausland. Der Ständerat hat am Donnerstag zwei Motionen von Christophe Darbellay (CVP/VS) und Thomas Hurter (SVP/SH) in diesem Sinne gutgeheissen. Die Vorstösse kommen nun in den Nationalrat. Hintergrund der beiden Motionen sind Berichte, wonach beispielsweise an der Weltausstellung in Shanghai bei Schweizer Empfängen spanischer oder italienischer Wein ausgeschenkt worden sei. Diese Weisung soll auch subventionierte Organisationen betreffen: Präsenz Schweiz, Schweiz Tourismus (STV), Ausstellungen im Ausland, Switzerland Cheese Marketing, Agro-Marketing Suisse usw. Mario Lütolf, Direktor des STV, meint dazu: «Gut so, Parlament. Prost und en Guete!»

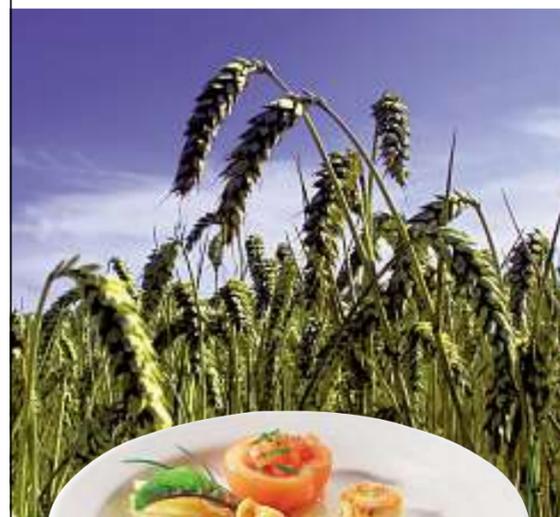
Keine TV-Gebühren für Gastrobetriebe

Viele Wirte und Hoteliers werden aufatmen. Der Bundesrat wollte, dass jeder Haushalt und jedes Unternehmen TV- und Radiogebühren bezahlen müsse. Unabhängig, ob ein Empfangsgerät vorhanden ist oder nicht. Die Begründung: Auch mit Computern und Smartphones kann man TV und Radio empfangen. Dagegen wehrte sich GastroSuisse, denn viele Hoteliers und Gastronomen müssten dann zweimal zahlen. Einmal als Privatperson und einmal fürs Geschäft. Das hat das Parlament auch so gesehen. Der Bundesrat wird beauftragt, eine Vorlage zur Änderung der Gebührenpflicht zu erarbeiten. Dabei hat er Vorschläge für Ausnahmen von der Gebührenpflicht zu unterbreiten. Bei den Haushalten stehen Befreiungen aus sozialpolitischen Gründen im Vordergrund. Um zu verhindern, dass die Gebührenpflicht von Kleinbetrieben zu unzumutbaren Doppelbelastungen führt, sind kleine Gewerbe-, Fabrikations-, Dienstleistungs- und Landwirtschaftsbetriebe von der Gebührenpflicht befreit.

Bildung

Mehr Geld für die Aus- und Weiterbildung fordern Berufs- und Branchenverbände schon lange. Ein wenig mehr gibt es jetzt: Denn der Ständerat will die Mittel zugunsten der Berufsbildung im nächsten Jahr weiterhin nicht so stark aufstocken wie der Nationalrat. Er sprach sich erneut dafür aus, den Rahmenkredit für Berufsbildung nur um 36 statt um 82 Millionen anzuheben. Er hielt auch daran fest, die Zahlungskredite für die Berufsbildung nur um 13 und nicht um 18 Millionen Franken aufzustocken. Mit diesen Differenzen geht das Geschäft ein letztes Mal in den Nationalrat zurück.

Mario Gsell



FLEISCHLOS SCHMECKT

Liebhaber vegetarischer Küche kommen voll auf ihren Geschmack: Exklusive Delikatessen aus Getreide, Soja, Gemüse, Kartoffeln oder Quorn.

Als Hauptmahlzeit, als Beilage oder als Fingerfood. Vom Vegi-Pionier speziell entwickelt für die Gastronomie.

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fredag-Partner.



FREDAG AG
Root · Schweiz · Tel. 041 455 57 00
www.fredag.ch



IGEHO, BASEL
19.-23.11.2011
HALLE 1.1 / STAND B50



FÜR LIEBHABER
EXQUISITER
KÖSTLICHKEITEN

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM
VIELFÄLTIGEN SORTIMENT
AN BACKWAREN, FRISCHTEIGEN
UND TEIGWAREN ÜBERZEUGEN.

JOWA 
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

JOWA AG
Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil
Tel. 044 947 91 11, Fax 044 947 97 04
sales@jowa.ch, www.jowa.ch



BILDER CHRISTOPH LÄSER

Schön und lecker – die Kirschlachse vom Bachtel sind nicht nur prächtig gefärbt, ihr zartes Fleisch lässt Gourmetherzen höher schlagen.

Bachtellachs-Indoor-Zucht, eine Chance für innovative Bauern

Der Fischkonsum in der Schweiz steigt weiter an. Bisher werden 95 Prozent der Speisefische importiert. Das müsste nicht sein, findet Yves C. Sacher, der Bachtellachs-Züchter.

Die Schweizer mögen Fisch. Pro Jahr werden in der Schweiz rund 56 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte gegessen. 55 Prozent davon werden in der Gastronomie verkauft. Eine positive Entwicklung, wäre da nur nicht das Problem der Überfischung der Weltmeere. Nicht nur weil wir so viel Fisch essen, leeren sich die Meere, sondern weil der sogenannte Beifang so gross ist. Unter Beifang versteht man die Fische und Meerestiere, die man eigentlich nicht fangen wollte, die sich aber auch in den Netzen verheddert haben und daher quasi Abfall sind. Laut WWF sind 40 Prozent aller Lebewesen, die aus dem Meer gezogen werden, Beifang. Darunter auch geschützte Arten wie Meeresschildkröten, kleine Wale, Delphine und Robben. Um den erwähnten Fischbedarf der Schweiz von 56 Tonnen Speisefisch abzudecken, müssen 250.000 Tonnen Meerestiere gefangen werden.

Heute sind etwa 80 Prozent der weltweit kommerziell genutzten Fischbestände bereits überfischt oder davon bedroht. Zudem verursachen die langen Transportwege – 95 Prozent der in der Schweiz gegessenen Fische werden importiert – weitere CO₂-Emissionen, die wir Menschen in unserem eigenen Interesse ja möglichst vermeiden sollten.

Auf der anderen Seite brauchen kleine und mittlere Schweizer Landwirtschaftsbetriebe neue Einnahmequellen, um langfristig überleben zu können. Denn Milchwirtschaft und Schweinezucht sind längst keine Kassenfüller mehr. Yves C. Sacher hat eine Lösung, die für alle Beteiligten ein Gewinn ist, und erst noch lecker schmeckt. Er züchtet in Gibswil-Ried im Zürcher Oberland Lachse. Vor sieben Jahren hat der Banker Anzug und Kravatte gegen Gummistiefel und Feumer eingetauscht, sein Hobby zum Beruf gemacht und angefangen, seine Fischzucht aufzubauen.

Unter dem geschützten Markennamen Bachtellachs zieht er Kirschlachse gross und verkauft sie an Private, aber auch an Gastronomen, die ihren Gästen einen edlen Fisch aus einheimischer, umweltgerechter Produktion servieren wollen. Europaweit ist Yves C. Sacher der einzige Fischzüchter, der diese Lachsart kultiviert.

In freier Natur ist der Kirschlachs inzwischen ein seltener Gast

Die eher kleinwüchsigen, aber sehr schön gezeichneten Fische gehören der Familie der pazifischen Lachse an. Sie stammen ursprünglich aus Japan, kommen aber auch in den Flüssen und im Meer rings um die Halbinsel Kamtschatka im Osten Russlands vor. Ihren Namen verdanken die Kirschlachse der Tatsache, dass sie in der Regel zur Zeit der Kirschblüte in die japanischen Flüsse aufsteigen. Unter Sportfischern ist der Kirschlachs sehr be-

liebt. Er gilt als sehr leckerer, aber auch seltener, wehrhafter und kampfstarker Fang.

In den Fanggründen Kamtschatkas sind Kirschlachse so selten geworden, dass sie von den russischen Behörden auf der Roten Liste der gefährdeten Arten geführt werden. Daran sind nicht die Sportfischer schuld, sondern eine Übernutzung der Fischgründe durch kommerzielle Fischfangflotten und Wildererbanden, die mit Helikoptern und Schiffen aus ganz Russland zur Halbinsel kommen und dort die verschiedenen Lachsarten abfischen. Gemäss offizieller staatlicher Quote werden pro Jahr etwa 36 Tonnen Lachs rund um Kamtschaka gefangen. Fachleute vermuten allerdings, dass die wahre und inoffizielle Fangquote mindestens doppelt so hoch ist.

Auch am Bachtel ist die Nachfrage nach Kirschlachsen gross. Oft sogar grösser als das Angebot. Daher möchte Yves C. Sacher die Produktion ausbauen. Allerdings nicht auf dem eigenen Areal, wo sich in zehn Teichen verschiedene Generationen Bachtellachse tummeln. Er sucht viel mehr die Zusammenarbeit mit innovativen Landwirten, die in seinem Auftrag und unter dem geschützten Markennamen Bachtellachs die Fische aufziehen sollen.



YVES C. SACHER hat vor sieben Jahren sein Hobby zum Beruf gemacht. Der Ex-Banker züchtet nun hauptberuflich eine seltene Lachssorte.

Die Agro-Öko-Indoor-Fischfarm im ausgedienten Schweinestall

Die Fischmast ist eine Chance für die Bauern, sich ein lukratives, zukunftsorientiertes Standbein aufzubauen. Das Konzept dazu hat Yves C. Sacher mit Unterstützung durch Andreas Graber von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil bereits ausgearbeitet. Auch ein Pilotprojekt mit dem Luzerner Landwirt Josef Kilchmann läuft und zeigt gute Ergebnisse. Im ehemaligen Schweinestall stehen Wasserbecken, in denen der Landwirt junge Bachtellachse, die Yves C. Sacher angeliefert hat, bis zur Fangreife mäset. Pro Jahr wachsen in dieser Indoor-Anlage bis zu drei Tonnen Bachtellachs heran. Der Fisch wird zum Kilopreis von 36 Franken an den Endverbraucher verkauft. Zum Vergleich, ein Kilo Schweinefleisch kostet im Direktverkauf ab Hof zwischen 16 und 28 Franken. Die Schweine bringen nicht nur weniger Ertrag, sie machen auch mehr Arbeit, verursachen Lärm und riechen strenger. Oder wie Josef Kilchmann es einmal so schön formulierte: «Früher grunzte und quieckte es im Stall. Heute hört man nur das Wasser plätschern und ab und zu schwappt und spritzt es ein bisschen.»

Yves C. Sacher, der auch als Fischzüchter sein Wissen aus seiner früheren Berufskarriere in der Finanzbranche zu nutzen weiss, kommt nach diversen Berechnungen zum Schluss: «Es macht einfach Sinn, die Fische von den Bauern aufziehen zu lassen.» Er zählt die drei Hauptgründe auf: «Erstens: Boden in der Landwirtschaftszone ist billiger als in der Gewerbezone. Daher kann auf

H*GZ N° 34



Bevor diese Bachtellachse verkauft werden, verbringen sie ein paar Tage in fließendem Wasser ohne Futter. Das macht ihr Fleisch fester.



Die Hügel des Zürcher Oberlands sind der ideale Standort für die Fischzucht. Zwischen den Tannen hat Yves C. Sacher zehn Teiche angelegt.

einem Bauernhof günstiger produziert werden als auf einem Gewerbeareal. Zweitens: Auf dem Bauernhof können die Ausscheidungen in der Biogasanlage als Rohstoff für die Energiegewinnung genutzt werden. Mit dieser Energie werden dann wiederum die Wasserbecken beheizt, und der Kreislauf schliesst sich. In der Gewerbezone müsste man die Ausscheidungen durch ein Klärsystem fließen lassen, bevor man sie ins Abwassersystem leiten darf. Das würde zusätzliche Kosten verursachen und vor allem keinen ökologischen Nutzen bringen. Drittens: Landwirte sind gewohnt, Tiere zu versorgen und das sieben Tage die Woche, 365 Tage im Jahr.»

Zurzeit ist Josef Kilchmann noch der einzige Bauer, der mit Yves C. Sacher zusammen Bachtellachse aufzieht. Das soll sich in Zukunft aber ändern.

Fischzüchter, visionär und engagiert, sucht ...

«Das Ziel ist es, in jeder Region der Schweiz eine landwirtschaftliche, umweltgerechte Indoor-Aufzuchtanlage zu haben.» Dabei geht es nicht nur um die Steigerung der Produktionsmengen, sondern auch ums Lösen einer der grössten Knacknüsse – der Logistik. «Ich habe Anfragen aus den verschiedensten Landesteilen. Das ist natürlich toll, stellt mich aber vor das Problem, wie ich den Fisch frisch, also innert weniger Stunden, vom Teich zum Besteller bringe.» Für eine eigene Auslieferungsflotte ist Yves C. Sachers Einzelunternehmung, der Chef ist gleichzeitig der einzige Angestellte, noch zu klein.

Die meisten Fischkäufer holen ihren Fang, im Rahmen eines Erlebnis-Shopping-Ausflugs, selber bei «Bachtellachs» in Gibswil-Ried ab. Jeden Freitag und Samstag ist der kleine Verkaufsladen ab 9 Uhr bis 16 Uhr, freitags sogar bis 18 Uhr geöffnet. Einige Käufer lassen sich den fangfrischen Fisch auch per Post nach Hause liefern. «Wir haben mit diesem System gute Erfahrungen gemacht. Aber auf Dauer und für grössere Mengen ist das keine ideale Lösung», findet Yves C. Sacher. Deshalb macht er sich, mit Unterstützung durch die Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil, auf die Suche nach Landwirten, die, wie Josef Kilchmann, Bachtellachse aufziehen wollen. Je mehr Landwirte mitmachen, desto enghaschiger wird das Netz der Verkaufsstellen und das Transportproblem löst sich quasi auf.

Ein weiterer Vorteil, den die Zusammenarbeit mit den Bauern bringt, betrifft die Produktionsdauer. Wie seine japanischen Vorfahren wächst auch der Kirschlachs vom Bachtel bei warmen Temperaturen schneller als bei kalten. In einer Agro-Öko-Indoor-Fischfarm kann das ganze Jahr über eine für die Aufzucht optimale Wasser- und Lufttemperatur von 14 bis 18 Grad gewährleistet werden. Daher erreichen die Fische beim Bauern schneller ihr Zielgewicht als in den mit Quellwasser gespeisten Fischteichen. «Im Schnitt erreichen die Lachse in den Teichen nach zwei Jahren das gewünschte Fanggewicht. In der Indoor-Anlage haben sie dieses Gewicht bereits nach neun Monaten», erklärt Yves C. Sacher.

Zudem ist der Produktionsverlust kleiner, weil im Stall der Bauern keine Fischreiher, Kormorane oder Füchse Jagd auf die Lachse machen. Die kürzere Aufzuchtzeit und das sicherere Umfeld wirken sich positiv auf die Produktionskosten und Produktionsmenge aus. Landwirte, die sich vorstellen können, eine Agro-Öko-Indoor-Fischfarm für Bachtellachs zu betreiben, sollen sich bei Yves C. Sacher melden. Er wird sie mit dem nötigen Fisch-Know-how betreuen. Die Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist bei der Klärung der agronomischen und betriebswirtschaftlichen Fragen behilflich.

Ein qualitativ hoch stehendes Produkt unter umweltgerechten Aspekten anzubauen, ist das eine, es an den Konsumenten zu bringen das andere. Das gilt auch, wenn das landwirtschaftliche Produkt ein exklusiver Lachs ist. Für Yves C. Sacher ist das kein Problem. Schon heute hat sein Bachtellachs eine kleine, aber renommierte Fanggemeinde. Darunter Küchenchefs wie zum Beispiel Antonio Colaianni. Der 16 «GaultMillau»-Punktekoch wird ab November im höchsten Gebäude der Schweiz, dem Prime Tower in Zürich, fürs Restaurant Clouds kochen. Bisher hat er im «Il Casale» in Wetzikon die Gäste verwöhnt, unter anderem mit Graved Bachtellachs. Den servierte er lauwarm in Würfel geschnitten an einer Meerrettich-Velouté. Ob Antonio Colaianni auch im «Clouds» in der 35. Etage Lachs aus dem Zürcher Oberland auftischt, ist noch nicht bekannt. In einem anderen Zürcher Hochhaus, dem Swissôtel, wird der Bachtellachs jedenfalls angeboten. Und zwar im neuen Restaurant Le Muh. Küchenchef Michael Kuhlmeier schwärmt: «Ich arbeite gerne mit diesem Fisch. Er ist fein im Geschmack und hat sehr zartes Fleisch.» Riccarda Frei

www.bachtellachs.ch

BACHTELLACHS IN KÜRZE

Bei dem unter dem Markennamen gezüchteten Bachtellachs handelt es sich um Kirschlachs, eine pazifische Lachsart. Die Fische vom Bachtel sind Nachkommen eines süd-japanischen Zuchtprogrammes zur Wiederansiedlung des Kirschlachs auf Kyushu. Im Ursprungsgebiet lebt der Fisch in Wasser, das einen überdurchschnittlich hohen Calciumgehalt aufweist. Das Quellwasser, in dem die Bachtellachse schwimmen, weist ebenfalls sehr hohe Calciumwerte aus, so dass der Lachs praktisch identische Lebensbedingungen vorfindet. Einzig die Wassertemperaturen im Zürcher Oberland könnten etwas wärmer sein. Die Idealtemperatur während der Mastphase liegt bei 14 bis 18 Grad.

Bachtellachse laichen nach 22 Monaten. In der Regel sterben sie ein bis drei Wochen nach dem Abläichen. Die Laichzeit dauert von Ende September bis Januar. In Japan werden die Kirschlachs im ersten Lebensjahr mit 30 bis 100 Gramm Gewicht geerntet. Bachtellachse haben etwas mehr Zeit zum Wachsen und werden bei einem Zielgewicht von 200 bis 300 Gramm aus dem Wasser geholt.

SÉLECTION GASTRONOMIQUE



DETTLING & MARMOT VINS ET SPIRITUEUX
www.dettling-marmot.ch



Magistral: eine neue Spezialität

Aus Trauben des Jahrgangs 2009 hat die Weinkellerei Rahm in Hallau/SH eine neue Weinlinie kreiert. Für die Magistral-Trilogie verwendete Peter Rahm die Ernte von alten Reben aus ausgesuchten Deutschschweizer Weingärten. Das Resultat vermochte, noch bevor die Weine offiziell präsentiert worden sind, an mehreren Wettbewerben zu überzeugen. Das sind die drei magistralen Weine: Der Chardonnay AOC Schaffhausen wird aus angetrockneten Trauben in französischen Doppelbarriques vergoren. Die Fassgrösse von 500 Liter Inhalt ist bewusst gewählt worden, um die feine Aromatik nicht mit zu viel Holz zu überdecken. Die an der Expovina-Weinprämierung gewonnene Goldmedaille bestätigt, dass das Kellerteam die richtige Wahl getroffen hat. Der Pinot Noir aus Jenins stammt von 40 Jahre alten Reben. Die Kombination von geringerer Wüchsigkeit älterer Reben und tieferem Wurzelwerk ergibt Weine von grosser Raffinesse. Als Hallauer Betrieb darf ein Tropfen aus dem Hauptort des Schaffhauser Blauburgunders natürlich nicht fehlen. Im Gegensatz zu den Weinen der Selection Pierre, die sortentypisch das Hallauer Terroir zum Ausdruck bringen, ist der Magistral Pinot Noir eine Assemblage aus den drei Ausbaumarten Spätlese, Reifung in Barriques und getrockneten Trauben, wie sie für den Amarone verwendet wird. Diese Kombination ergibt einen Wein mit grosser Fülle, leicht marmeladigen Noten und viel Schmelz.

www.kellerei-rahm.ch



Zertifikat für Hochprozentiges

Die Diwisa Distillerie Willisau SA hat die Zertifizierung nach dem neuen internationalen Lebensmittel Sicherheitsstandard FSSC 22000 erreicht. Damit gehört sie zu den ersten nach diesem Standard zertifizierten Unternehmen der Schweiz.

Kunden und Konsumenten erachten die Sicherheit von Lebens- und Genussmitteln als Selbstverständlichkeit. Die Diwisa Distillerie Willisau SA, die Nummer eins im Schweizer Spirituosenmarkt, stellt sich dieser Verantwortung. So werden alle Arbeitsschritte vom Einkauf der 3.800 Tonnen frischen Obstes über die Destillation, Lagerung und Konfektion bis hin zum Verkauf laufend überprüft und wo nötig angepasst. Damit lassen sich Sicherheitsmängel frühzeitig aufdecken und eliminieren. «Produktsicherheit und Qualität stehen bei der Diwisa an erster Stelle», sagt Adrian Affentranger, Direktor. «Und diese werden von den Mitarbeitenden gelebt.» Das haben die drei Audittage gezeigt, an denen sämtliche Prozesse durchleuchtet wurden. Nebst den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit haben die Auditoren auch die Vorgaben von ISO 9001/2008, BIO Suisse und Suisse Garantie überprüft. Sämtliche Zertifikate konnten auf einem sehr hohen Niveau erreicht werden. Dazu kommt nun mit dem FSSC 22000 Standard erstmals auch ein internationales Zertifikat.

www.diwisa.ch



NEUES GESCHÄFTSLEITUNGSMITGLIED

Bruno Uebersax wird ab dem 1.11.2011 bei der Gmür AG in Zürich als Mitglied der Geschäftsleitung die Verkaufsorganisation verstärken. Dank der über 20-jährigen Erfahrung von Bruno Uebersax in leitender Funktion bei Pistor, wird die Kompetenz der Gmür AG zum Vorteil der Kunden ideal ergänzt.

Die Gmür AG, Food for Winners, gehört in der Schweiz zu den wichtigsten Kühl- und Tiefkühllogistikern für die Gastronomie. Das breite und trendige Sortiment, ergänzt mit vielen Import-Spezialitäten, macht Gmür zu dem kompetenten Partner für den Einkauf. Es ist ein erklärtes Ziel, mit dem Engagement von Bruno Uebersax im Segment der Care-Gastronomie Marktanteile zu gewinnen.

www.gmuerm.com



«Schweizer Fleisch» fördert Nachwuchssportler

Seit elf Jahren ist Proviande mit der Marke «Schweizer Fleisch» Co-Sponsor des Grand Prix Migros, dem grössten Jugendskilagers in Europa, und des Jugendskilagers von Swiss-Ski. Ab der Saison 2011/2012 wird «Schweizer Fleisch» Hauptsponsor des legendären «Juskila» in der Lenk. Im Sommer 2011 ist mit der «Schweizer Fleisch»-Summer-Trophy eine nationale Eventserie zur Vorbereitung auf die Wintersaison gestartet. Bei allen drei Engagements profitieren die Teilnehmenden von der kostenlosen Verpflegung durch «Schweizer Fleisch».

Die langjährige Partnerschaft in verschiedenen Projekten findet nun mit der Unterzeichnung des Dreijahresvertrages einen weiteren Höhepunkt. «Wir planen unsere Sponsoringengagements nachhaltig. Damit der Skinachwuchs auch über die Jugendjahre hinaus erfolgreich sein kann, unterstützen wir Swiss-Ski nun auch als offizieller Partner», sagt Marcel Portmann, Leiter Marketing und Kommunikation bei Proviande. Mit dem Engagement im Skisport werden gezielt Synergien genutzt, um den Bekanntheitsgrad von «Schweizer Fleisch» zu steigern. Zudem zeigt Proviande auf, dass Fleisch zu einer ausgewogenen Ernährung gehört, genauso wie die sportliche Betätigung und ein gesunder Lebensstil.

www.schweizerfleisch.ch

ANZEIGE



gastronomia

4. bis 7. November 2012 | Lausanne | www.gastronomia.ch
Westschweizer Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie

Sie schenken uns ihr Vertrauen...

Wir bedanken uns bei den Ausstellern und Partnern, die uns jetzt schon ihr Vertrauen im Hinblick auf die Gastronomia 2012 geschenkt haben.

Schliessen Sie sich ihnen an!

PRODUITS SURGELÉS
TIEFKÜHLPRODUKTE
ERWIN AEBY
1024 TEMPLINGEN - TEL. 085 / 418 23 45

ALPIQ

BÉARD®

BULA SERVICE

caFina

Crema

DELTA CASH SA

Duni

Enodis SUISSE

GASTROMER
VALAIS GENÈVE

GIROUD
VINS

GO IN

HOTELIS

MENU SYSTEM
THE FINE ART OF COOKING

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

micros

MISTER COOL
THE SWISS HOUSE OF ICE

MORAND
1889

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Nestlé Waters
The Healthy Hydration Company™

OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

prodega
cash + carry

smart cooking
SALVIS

SAMSIC
EMPLOI

Schwob
textiles of Switzerland

Unternehmen in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt



Dessertkreationen aus Basel

Die Agrano AG in Allschwil ist bekannt für innovative Halb- und Fertigfabrikate im Dessertbereich. Für die neuesten Saisonspezialitäten arbeitet die Agrano AG nun mit dem Basler Lächerli Huus zusammen. Entstanden sind zwei Mousses, die eine aus Basler Lächerli und die andere mit Rahmtäfelchen. Die beiden Produkte sind gleich aufgebaut, werden gleich zubereitet und unterscheiden sich nur durch die namensgebende Zutat. Das Dessertset für die Lächerli-Mousses setzt sich zusammen aus zwei Kilo Dessertpulver mit 40 Prozent gemahlten Basler Lächerli Original und 500 Gramm in Würfel geschnittene Lächerli zum Unterziehen und Dekorieren. Dazu braucht es noch Milch und Rahm. So einfach wie die Liste der Zutaten ist auch die Zubereitung: Dessertpulver, Milch und Rahm bei hoher Geschwindigkeit vier Minuten aufschlagen, die Basler-Lächerli-Würfel unterziehen und in geeignete Schalen oder Gläser abfüllen. Dann für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren nach Belieben dekorieren. Ein Set ergibt 80 Portionen zu zirka 80 Gramm.

.....
www.agrano.ch



DURCHSTARTEN MIT BIO-ENERGIE

Pro Jahr konsumieren Herr und Frau Schweizer im Durchschnitt über 1.000 Tassen Kaffee und andere, meist synthetische, Energy-Drinks, um munter zu bleiben. Biotta Bio Energy bietet dazu eine clevere Alternative: Das magenschonende und zu 100 Prozent natürliche Energie-Getränk belebt und erfrischt lang anhaltend und holt jedermann aus dem Leistungstief heraus. Das gut verträgliche, coffeinhaltige Spezialgetränk besteht aus Fruchtsäften, einem Mate-Tee-Auszug und Guaranaextrakt. Dem neuen Biotta-Getränk verleiht die Amazonasmischung aus Azafrüchten, Camucamu- und Açai-beeren den einprägenden Geschmack. Getreu dem Leitspruch des Gründers Dr. Hüge Brandenberger ist das Biotta Energie-Getränk konsequent biologisch, ohne Zusatz von Zucker und Aromen. Angeboten wird es in handlichen, 250 Milliliter fassenden und FSC-zertifizierten Dosen.

.....
www.biotta.ch



Datieren leicht gemacht

Für Betriebe, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und abgeben, verlangt das Gesetz eine Selbstkontrolle. Wie diese Kontrolle zu erfolgen hat, wird in der Lebensmittelverordnung definiert. Zum Thema Lagerung von Lebensmitteln steht: Zur Sicherstellung der Hygiene sind die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte (HCCP) zu ermitteln. Das heisst, dass bei der Lagerung von Lebensmitteln die maximale Aufbewahrungszeit festgelegt, überwacht und entsprechend eingehalten werden muss. Zur Vereinfachung der HCCP-Umsetzung unterstützt die Betimax AG Küchenprofis mit ihren Datiergeräten und bietet damit die effizienteste Lösung an. Die Betimax-Datiergeräte ermöglichen dank dem Aufbringen eines Etiketts mit einem Datum das schnelle Eruiieren des Abpack-, Herstellungs- oder letzten Verbrauchsdatums. Sehr beliebt sind jedoch auch die Datiergeräte mit einem doppelten Datumsdruck. Damit kann das Abpack- und Verbrauchsdatum im Voraus definiert werden. Auf der Betimax-Homepage sind weitere Lösungen zu finden, mit Etiketten, die bereits über Interpretationstexte der einzelnen Datumsaufdrucke verfügen. Im Kontakt mit Küchenprofis wird immer wieder bestätigt, diese Datiermethode wird von den Lebensmittelinspektoren begrüsst und gern gesehen.

.....
www.betimax.ch



AB SOFORT ERHÄLTlich: DIE GANZ PERSÖNLICHE HEINEKEN-FLASCHE

Die Marke Heineken lanciert in der Schweiz mit dem neuen Angebot «Your Heineken» das personalisierte Sixpack. Ob für den nächsten Fussballabend mit den Jungs, als kleines Dankeschön für den Liebsten oder für den Partyabend mit den besten Freundinnen: Beim Flaschendesign und der Beschriftung auf der Vorder- und Rückseite kann jeder seiner Fantasie freien Lauf lassen. Mit «Your Heineken» wird jeder zum Kreativdirektor und hat die Möglichkeit, seine Heinekenflaschen via Website selbst zu designen und direkt nach Hause liefern zu lassen. Und das Beste: die Gestaltung und Bestellung ist kinderleicht. Einfach auf Internetseite einloggen, Layout, Text und Farben wählen, Foto hochladen und kreativ sein. Den massgeschneiderten Flaschen wird man in Zukunft nicht nur bei den eigenen Bestellungen begegnen, sondern es wird im Handel, durch Printwerbung, im digitalen Bereich und auf Partys auf das neueste Heineken-Mitglied aufmerksam gemacht.

.....
www.heineken.ch

ANZEIGE



Wenn der Duft unseres Premium-Lachses aufsteigt, entsteht sofort festliche Stimmung. Kein Wunder, denn unsere Fische werden nach alter Tradition im Holzofen geräuchert. Dabei verwenden unsere Räuchermeister nur erlesene Buchen- und Eichenhölzer, viel Leidenschaft und Know how. Für Delikatessen in Schweizer Premium Qualität.

www.dyhrberg.ch



Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz

EIN UNVERSCHÄMTER GENUSS.

Essen wie die Höhlenmenschen

Sie ist nicht unumstritten, findet aber trotzdem zunehmend Fans – die Steinzeit-Diät.

Frisches Obst, Eier und jede Menge Fleisch – das sind die Grundlagen der Steinzeit-Diät, die in den USA immer mehr Anhänger findet. Gegessen werden dabei nur Nahrungsmittel, von denen sich unsere Vorfahren ernährten, bevor sie sesshaft wurden. Aus Getreide gewonnenes Essen, Zucker oder Alkohol sind demnach ebenso tabu wie Milchprodukte. Die Befürworter sehen die Urkost als wirksamen Schutz gegen Zivilisationskrankheiten wie Herzleiden, Übergewicht und Diabetes. Skeptiker halten dagegen, dass sich die Ernährungsgewohnheiten der Jäger und Sammler von vor 20.000 Jahren nicht auf die heutige Zeit übertragen lassen. Die Paläo-Diät wird von einigen Wissenschaftlern und Fitness-Gurus geschätzt. «Vor zehn Jahren war das noch eine absurde Idee, aber in den vergangenen zwei bis drei Jahren ist sie weltweit bekannt geworden», sagt Professor Loren Cordain von der Colorado State University. Millionen Menschen würden sich mittlerweile wieder wie Steinzeitmenschen ernähren, ein halbes Dutzend Ratgeberbücher zu dem Thema hätte es in die Bestseller-Listen geschafft.

Verzicht auf Milchprodukte umstritten

Die Theorie der Steinzeit-Diät beruht auf der Annahme, dass die kohlenhydratarme Urkost Gesundheit und Gehirnfunktionen des frühen Homo sapiens gestärkt und somit die Entwicklung zum modernen Menschen begünstigt habe. Die Anhänger dieser Ernährungslehre verweisen darauf, dass das menschliche Erbgut seit der Steinzeit weitgehend unverändert ist – und die menschliche Präferenz für viel Fleisch somit in den Genen verankert ist.

Cordain, der ein Buch über die Paläo-Diät verfasst hat, sagt, dass die wissenschaftliche Forschung die Vorzüge dieser Ernährungsweise bestätigt habe. Eine in der Fachzeitschrift «Journal



Das ist heute nicht mehr nötig, Feuer machen, um die Nahrung zu kochen.

of Diabetes Science and Technology» veröffentlichte Studie etwa sieht als Folge der Steinzeit-Speisen verbesserte Blutzuckerwerte und ein vermindertes Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Einige positive Aspekte der Steinzeit-Diät sind unter Ernährungswissenschaftlern weitgehend anerkannt, etwa die Ablehnung von industriell verarbeiteten Lebensmitteln und die Bevorzugung von frischen Früchten, Gemüse und Nüssen. Um-

stritten ist dagegen der Verzicht auf die meisten Getreideprodukte und Milch bei gleichzeitiger Präferenz für proteinreiche Fleisch- und Fischgerichte.

Alles andere als ideal

Marion Nestle, Ernährungswissenschaftlerin an der New York University, hält die Paläo-Diät für nicht an die sesshafte Lebensweise des modernen Menschen angepasst. Ausserdem bezweifelt sie, dass in der Steinzeit tatsächlich die Hälfte der Kalorien durch den Konsum von Fleisch aufgenommen worden sei, wie von Anhängern dieser Ernährungsweise behauptet wird. «Das ist schwer zu bestätigen», sagt Nestle. Zudem habe die Lebenserwartung der Menschen in der Steinzeit nur rund 25 Jahre betragen. Die Ernährung, neben den anderen Lebensumständen, sei also «alles andere als ideal» gewesen, schreibt die Wissenschaftlerin in einem Forschungsaufsatz.

Professor Loren Cordain hält dagegen, dass auf der Erde noch immer Urvölker existierten, die unter ähnlichen Bedingungen wie in der Steinzeit lebten. In diesen Gesellschaften würden ältere Menschen nicht unter so genannten Zivilisationskrankheiten wie Fettleibigkeit, hohen Cholesterinwerten und zu hohem Blutdruck leiden. «Wenn diese Menschen aber westliche Ernährungsformen annehmen, dann verschlechtert sich ihre Gesundheit», sagt er. In einer Umfrage der amerikanischen Zeitung «U. S. News & World Report» unter Ernährungswissenschaftlern schnitt die Urkost schlecht ab. Das Blatt betonte, dass bei der Steinzeit-Diät nur 23 Prozent der Kalorien von Kohlenhydraten stammten – deutlich weniger als die 45 bis 65 Prozent, die von der US-Regierung empfohlen würden. Zugleich würden die Werte für Proteine und Fette die Empfehlungen übersteigen. (sda)

KURIOS UND BEMERKENSWERT



HAMBURGER VOM ITALIENISCHEN GOURMETKOCH

Italiens Gourmets sind entsetzt. Gualtiero Malchesi, der erste Italiener mit drei Michelin-Sternen, kreierte für McDonald's zwei Burger mit den Namen «Adagio» und «Vivace». Kritiker lästern: Auberginen oder Spinat heben wohl kaum den Goût fader Brötchen. Malchesi schmerzt diese Kritik, er geht seinen Weg weiter. Er will nämlich den Junk-Food appetitlich aufbereiten und gesünder machen. Jedes Wochenende ist sein Lokal ausgebucht und einen Tisch gibt es erst nach einer mehrtägigen Vorbestellung. (gig)

BERÜHMTHEITEN

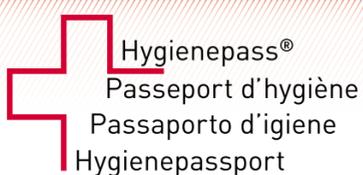


BON JOVI WÄSCHT TELLER FÜR ARME

US-Rockstar Jon Bon Jovi hat im US-Staat New Jersey ein Restaurant eröffnet, in dem arme Menschen, um ihren Hunger zu stillen, so viel zahlen müssen, wie sie können. Bon Jovi weihte am Mittwoch selbst das «Soul Kitchen» in Red Bank ein. Damit solle Hungrigen – ohne Stigma einer Suppenküche – geholfen werden, sagte er. Auf der Speisekarte gibt es mehrere Gerichte, aber keine Preise. Wer gar kein Geld hat, bekommt ein Essen, wenn er dafür Arbeiten im Restaurant oder Sozialbereich übernimmt. Bon Jovi sagte, er habe sich auch schon selbst in den Betrieb eingebracht und die Ärmel hoch gekrempelt, um Teller abzuwaschen. (sda)

MISTER SCHWEIZ FÜHRT TOURISTINNEN DURCH FRAUENFELD

Für zehn Schweizer Franken kann in Frauenfeld jeder ein Date mit Mister Schweiz Luca Ruch buchen. Denn der Thurgauer Beau arbeitet beim lokalen Tourismusbüro als Stadtguide. «Am Ende nehmen wir zusammen noch kurz einen Kaffee», sagt Ruch. «Ich beantworte auch Fragen unter vier Augen», erzählt er dem «Blick am Abend». Bei der Gruppe älterer Damen, die der Schönheitskönig als Erste durch die Gassen der Hauptstadt Mostindiens führte, dürfte es noch nicht zum wilden Flirt gekommen sein. Natürlich hoffe er auch auf junge Menschen, sagt der Traumschwiegersonn. Doch für offensive Girls dürfte beim Kaffee Endstation sein: Der 22-jährige Wirtschaftsstudent ist bereits vergeben. (sda)



Hygienekurse: Der Weg zu Kompetenz und Sicherheit in der Hygiene

- › Hygienekurse
- › Beratung
- › Abklatsch-Selbstkontrolltests
- › Audits/Inspektionen
- › Webshop

der Link zur Hygiene | le lien vers l'hygiène
www.hygienepass.ch

Frisch aus dem Wasser, direkt in Ihre Küche

Neu bei Howeg: Frisches Seafood-Sortiment

Howeg bietet neu ein klassisches Seafood-Sortiment bestehend aus Süss- und Meerwasserfischen sowie ergänzend saisonale Fisch- und Meeresfrüchte-Angebote mit einem hohen Anteil an Labelprodukten. Damit ist Howeg der erste Vollsortimentsanbieter der Schweiz, der frischen Seafood im Sortiment führt.

HOWEG
Unterwegs zu den besten Gastgebern.





SWISSSCAE.CH

Das Nachdiplomstudium der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil, setzt unter anderem auf die Kaffe Zubereitung, chemische Aspekte, Ökonomie, Gesundheit und die Ursprungsländer des Kaffees.

ERSTMALS HOCHSCHULDIPLOME FÜR KAFFEE-EXPERTEN

15 Personen haben den neuen Lehrgang «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil erfolgreich abgeschlossen. Sie haben im Rahmen der Coffee Gala Night am 14. Oktober 2011 ihre Diplome erhalten.

R und 10 Monate lang haben sich die frisch Diplomierten unter anderem mit Themen wie Rohkaffee, Kaffe Zubereitung, Sensorik sowie den chemischen und gesundheitlichen Aspekten des Kaffees beschäftigt. An die 450 Stunden investierten die Teilnehmenden in ihr Studium, wobei die zusätzlich benötigten zwei Modularbeiten und die prüfungsrelevanten Abschlussarbeiten nicht einberechnet sind. Ein Aufwand, der sich lohnte, denn genau diese Abschlussarbeiten sind vier Studierenden besonders gut gelungen. So haben Josef Bühler, Adrian Rink, Lukas Fassbind und Bruno Trepp

mit den Themen: «Herstellung einer Tasse Kaffee mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine», «Mahlungsbilder von verschiedenen Kaffeemühlen», «Von der Kaffeekirsche zum Kaffee-Cuptasting» und «Die Zukunft des Kaffeemarktes Schweiz» Arbeiten abgeliefert, die aussergewöhnlich sind. Diese verraten unter anderem, weshalb Kaffee für die Gastronomie so wichtig ist, wie sich eine Billig-Kaffeemühle im Vergleich mit teuren High-End-Mühlen schlägt und weshalb Kaffee für den Schweizer Tourismus neue Möglichkeiten bieten könnte. Die nachfolgenden vier Arbeiten zum Thema Kaf-

fee, die im Rahmen des Zertifikatlehrgangs CAS «The Science and Art of Coffee» verfasst wurden, erhielten spezielle Auszeichnungen an der Coffee Gala Night vom 14. Oktober 2011 in Zug.

Kosten für die Herstellung einer Tasse Kaffee

Zwischen 3.50 Franken und 5.30 Franken bewegt sich der Preis für eine Tasse Kaffee in der Stadt Zürich. Ein Preis, der von der Öffentlichkeit stark beachtet wird. Denn die Preisfindung ist jeweils eine ausgeprägt emotionale Angele-

genheit. Für Josef Bühler ein guter Grund, die Kostenfaktoren bei der Herstellung einer Tasse Kaffee mit einer vollautomatischen Kaffeemaschine mit einem praxisnahen Kalkulationsmodell zu beschreiben. Zuerst ein paar Fakten zum Schweizer Gastgewerbe und dem Kaffee: 2010 gab es in der Schweiz 28.000 gastgewerbliche Betriebe. Diese beschäftigten 253.000 Personen und bildeten 8.300 Lernende aus. Den grössten Teil des Getränkeumsatzes, nämlich 34 Prozent, realisierten diese Betriebe mit Kaf-

Fortsetzung Seite 10

ANZEIGE

Entdecken Sie das Geheimnis bester Zutaten

www.emmi.ch

Die Glace aus feinsten Schweizer Milch

Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel, vom 19. - 23. November

Unsere Stärken

- ✓ Vollsortiment für die Gastronomie
- ✓ Spezialist für Pasta, Dessert und Glace

Wir beraten Sie gerne: Tel. 071 844 85 30

FRISCO FINDUS

Touchscreen für alle

1295.-

A+L AG, 2540 Granges 032 653 8888
www.aplus.ch

Touchscreen pour tous

1295.-

A+L SA, 2540 Granges 032 653 8888
www.aplus.ch

Kraftmixer für professionellen Einsatz

- vielseitig: Mixen, Pürieren, Aufschlagen von Rahm etc. - kein Zubehör notwendig
- stark in der Leistung
- hygienisch: aus hochwertigem Edelstahl, einfach demontierbares Messer, speiserestesticher dank Spezialabdichtung im Fuss

Neu in 3 Grössen

Ein Qualitätsprodukt von:

Kisag

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

H*GZ N° 34

SÉLECTION
GASTRONOMIQUE

PROUD TO BE
FRENCH

dare to be different

ARROGANT
FROG
TUTTI FRUTTI
[ROUGE]
PÉZENAS, SUD DE FRANCE

Erhältlich im Fachhandel

Arrogant Frog Tutti Frutti
Pézenas - Sud de France

DETTLING & MARMOT
VINS ET SPIRITUEUX
www.dettling-marmot.ch

fee-, Tee- und Milchgetränken. Die Schweizer Gastronomie nimmt damit pro Jahr rund 2,7 Milliarden ein. Ein ansehnlicher Betrag. Bei dem, gemäss Branchenspiegel von GastroSuisse, die effektiven Warenkosten beim Kaffee nur gerade 9 Prozent betragen. Doch Bühler hat neben den bekannten Warenkosten jetzt erstmals eine Kalkulation des Deckungsbeitrags II erstellt, die umfassend ist und Neues zeigt. Bei seinen Berechnungen berücksichtigte er unter anderem Faktoren wie die Kosten der Maschine, Zutaten zum Kaffee, die benötigte Strommenge und die Dauer des Herstellungsprozesses. Bühler geht in seiner Berechnung von einem Betrieb aus, der pro Jahr rund 40.000 Tassen Kaffee verkauft. Was rund 110 Tassen pro Tag wären. Bei einem Preis von 3.80 Franken erreicht der Betrieb damit einen Nettoerlös von 140.000 Franken. Selbst wenn der Betrieb 20 Prozent Lohnnebenkosten mit einrechnen würde, könnte man damit über 172 Stellenprozent finanzieren, um sämtliche Arbeiten rund um den Kaffee zu erledigen. Für Bühler ist nach Abschluss seiner Arbeit übrigens klar: «Der Verkauf von Kaffee ist ein Geschäft, das mit der Menge gemacht wird. Primäres Ziel jedes Gastrobetriebes sollte es deshalb sein, möglichst viel Kaffee zu verkaufen und nicht, möglichst viele Kosten zu sparen.»

Billig-Kaffeemühle versus High-End-Kaffeemühle

Wer einen Topkaffee herstellen will, braucht dazu auch eine Topmühle. Doch was passiert, wenn statt der High-End-Kaffeemühle für mehrere tausend Franken eine Mühle für wenige Franken verwendet wird? Eine Frage, mit der sich Adrian Rink auseinandergesetzt hat. Er analysierte sieben unterschiedliche Kaffeemühlen: eine grosse Industriemühle, die er bei Delica nutzen konnte, sowie klassische Kaffeemühlen wie zum Beispiel Mahlkönig, Ditting oder Macap und die Satrap Schlagmühle von Coop. Vor allem die Satrap Schlagmühle des Typs Mocafino 60 faszinierte Rink. Denn sie ist die absolute Low-Budget-Mühle. Bei der durchgeführten Partikelspektrum-Analyse schreibt Rink: «Die Reproduzierbarkeit bei Scheibemühlen wie zum Beispiel Mahlkönig ist sehr gut. Bei der Satrap-Mühle ist die Reproduzierbarkeit zwar ebenfalls gegeben, um diese zu erreichen, muss aber sehr genau gearbeitet werden.» Für Rink ist deshalb klar, dass es selbst mit der Billigmühle möglich ist, auf einem Siebträger guten Espresso herzustellen. Trotzdem hat die Billigmühle für Adrian Rink auch einige Nachteile offenbart. Zum Beispiel die geringe Füllmenge von 60 Gramm, dass die Mühle nach mehrmaligen Mahlen sehr heiss wird und dass es am Rand Mahlrückstände gibt. Wer also privat auf einfache Art und Weise Espresso zubereiten möchte, der entscheidet sich mit Vorteil für eine etwas teurere Mühle. Wenn das Budget dies aber nicht zulässt, hat man dennoch mit lediglich 32 Franken für eine Satrap-Mühle die Möglichkeit, guten Espresso trinken zu können.

Von der Kaffeekirsche zum Kaffee-Cuptasting

Die dritte prämierte Arbeit stammt von Lukas Fassbind. Er und die Mitarbeiter der Kirschstrasse Schweiz führen jedes Jahr über 400 Anlässe durch und haben dabei rund 10.000 Gäste. Eine der grossen Herausforderungen dabei: «Man muss den Genussserv der Leute treffen», sagt Fassbind und das ist gar nicht immer so einfach. Denn die Bedürfnisse der Gäste können höchst unterschiedlich sein. Genau aus diesem Grund hat sich Fassbind bei seiner Abschlussarbeit damit auseinandergesetzt, ein Konzept für einen Kaffeeanlass zusammenzustellen. Fassbinds Idee könnte auch für den Tourismus durchaus interessant sein. Denn Fassbind versucht mit viel Schweiss, Rauch und Dampf sowie gemeinsamer Arbeit die Gäste auf eine Reise von der Kaffeepflanze bis zur Tasse mitzunehmen. Eine Reise, die es in sich hat. So setzt Fassbind zum Beispiel auf fünf verschiedene Arten der Kaffeeröstung. Das älteste System, das dabei eingesetzt wird, ist aus dem Jahr 1860, eine mit Gas beheizte Röstpfanne. Wer es geschafft hat, darauf den Kaffee zu rösten, muss diesen danach natürlich auch noch zubereiten. Zum Beispiel auf einem Brühsystem aus der Ex-DDR, einem so genannten Perculator von 1959 oder einer Karlsbader Kanne. Doch auch moderne Geräte setzt Fassbind ein, zum Beispiel die mobile Kaffeemaschine des Jahres 2010, den Twist. Die Jury der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat die Abschlussarbeit von Fassbind als besonders kreativ prämiert. Zudem ist es eine Arbeit, die bereits in die Praxis umgesetzt wurde. Lukas Fassbind hat zwei Anlässe «Von der Kaffeekirsche zum Cup-

AUSZEICHNUNGEN

Bruno Trepp

Thema Zukunft des Kaffeemarktes Schweiz
wurde von der SCAE geehrt für die beste Arbeit zum Thema Kaffee.

Josef Bühler

Thema Kosten bei der Herstellung einer Tasse Kaffee
wurde geehrt mit dem Preis der ZHAW für die beste wissenschaftliche Arbeit.

Adrian Rink

Thema Kaffeemühlen
wurde geehrt mit dem Technologiepreis für die beste technische Arbeit.

Lukas Fassbind

Thema Kaffee-Cuptasting
wurde geehrt für die kreativste Arbeit.



Chahan Yeretzian (l.) übergibt die Diplome. V.l.n.r. Bruno Trepp, Josef Bühler, Adrian Rink und Lukas Fassbind.

tasting» mit Erfolg und viel Kaffee-Röst-Rauch durchgeführt.

Die Zukunft des Kaffeemarktes Schweiz aus der Sicht des Handels

Die vierte Arbeit, die es geschafft hat, von der ZHAW prämiert zu werden, stammt von Bruno Trepp. Durch den stetigen Anstieg der Kaffeepreise in den letzten paar Monaten drängt sich die Frage auf, ob wir uns künftig Kaffee überhaupt noch leisten können? Eine Frage, die Bruno Trepp etwas fundierter beantworten wollte. Um dies tun zu können, analysierte Trepp als Erstes den Ist-Zustand des Kaffeemarktes Schweiz. Die Fakten sind, dass 70 bis 80 Prozent des weltweiten Kaffeehandels über die Schweiz abgewickelt werden, dass «Herr und Frau Schweizer» pro Kopf und Jahr 9 Kilogramm Kaffee konsumieren und dass fast jede dritte Kaffeemaschine (30 %) in der Schweiz eine Kapselmaschine ist. Das liebste Kaffeetränk ist bei uns der Café Crème (35 %) und ganz generell wird immer besserer Kaffee getrunken. Trotzdem konsumiert die grosse Masse, gemäss Migros und Coop, vor allem Kaffee mit durchschnittlicher Qualität. Trepp führte für seine Abschlussarbeit diverse Interviews mit erfolgreichen Persönlichkeiten aus der Kaffeebranche durch. Er kommt zum Schluss: Wer in der Kaffeebranche Erfolg haben will, sollte in Zukunft beachten, dass es zum Beispiel immer mehr ältere Menschen geben wird. Ein Weg zum Erfolg könnte also sein, die Art des Kaffees anzupassen. Denn im Alter verändert sich das Geschmacksempfinden. Ebenfalls darf man die Zuwanderung in die Schweiz nicht ausser Acht lassen. Diese wird weiter zunehmen und mit ihr auch der Kaffeekonsum. Ein weiterer Faktor, der künftig zu mehr Kaffeekonsum führen kann, ist die Erkenntnis, dass Kaffee, wenn mit Mass getrunken, positive Eigenschaften auf die Gesundheit hat. Diese Erkenntnis wird sich weiterverbreiten. Ebenfalls wird der Internet-Kaffeehandel weiter zunehmen, das Einkaufserlebnis mit Kaffeeduft kann allerdings das Internet nicht ersetzen. Für Trepp ist klar, die Kaffeebranche wird in Zukunft generell eine höhere Dienstleistungsbereitschaft zeigen müssen.

Ernst Knuchel



Blueberry Cheesecake



Zutaten

- 6 St. Mürbeteigböden 21 cm Ø, 4 mm dick, gebacken
 - 420 g Preiselbeermarmelade
 - 6 St. Rouladenbiscuit 21 cm Ø, ausgestochen
 - 4.500 g Käsecreme
 - 1.500 g Blueberries (Heidel- oder Blaubeeren)
 - 480 g Gelee, klar
- Käsecreme (4.600 g)**
- 800 g Frischkäse (z. B. Philadelphia, nature)
 - 800 g Mascarpone
 - 250 g Sauerhalbrahm
» glattrühren
 - 250 g Eier
 - 250 g Zucker
 - 10 g Zitronenschale, frisch
 - 10 g Orangenschale, frisch
» begeben
 - 55 g Gelatinepulver
» einweichen und auflösen
 - 275 g Wasser
» Aufnahme durch Gelatine
 - 1.900 g Rahm, schwach geschlagen
» darunterziehen

HERSTELLUNG

Gebackene Mürbeteigböden mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Ausgestochene Rouladen auflegen und in Ringe 22 cm Ø einlegen. Je 750 g Käsecreme einfüllen und glatt streichen.

FERTIGSTELLEN

Gefrorene Oberfläche mit Blueberries (ca. 250 g je Cheesecake) belegen und mit klarem Gelee gelieren.

VARIANTEN

Die Torte kann mit beliebigen saisonalen Früchten belegt werden, z. B. frische Cranberries. Eine herbstliche Variation ist der Pumpkin Pie Cheesecake (Kürbiskäsekuchen): Die Käsecreme wird mit frischem Kürbispüree (z. B. vom gebackenen Hokkaidokürbis) und Gewürzen (z. B. Nelken, Zimt, Muskat, Ingwer) aromatisiert und die Oberfläche mit gerösteten Nüssen garniert.

100 g enthalten:

Kilojoule 1.110 kJ
Kilokalorien 265 kcal
Kohlenhydrate 21,5 g
Fett 18,0 g
Protein 4,4 g
(Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur)



Cranberry – das Multitalent unter den Beeren

Langsam aber sicher hält diese amerikanische Beere Einzug in die europäische Ess- und Backkultur. Cranberries frisch, getrocknet, pulverisiert oder flüssig sind sehr vielseitig verwendbar. Bis jetzt beschränkte sich der Einsatz vor allem im Küchen-, Getränke- und Müslibereich. Die grossen purpurroten Beeren mit dem leicht herben Fruchtroma eignen sich aber hervorragend zur Herstellung von verschiedensten Gebäcken und Desserts. Nebst dem kulinarischen Genuss bietet diese Beere wertvolle Inhaltsstoffe und passt somit perfekt zu einer ausgewogenen Ernährung.

Wie kamen die Cranberries zu ihrem Namen?

Als sich die ersten europäischen Siedler 1620 an der Ostküste Nordamerikas niederliessen, lernten sie die Beere durch Indianer kennen. Da die auffällige Blüte an den Kopf und Schnabel eines Kranichs erinnert, gaben die Siedler der Beere den Namen «Crane berry» (Kranichbeere), was später zu Cranberry verkürzt wurde.

Sind nicht dasselbe: Cranberry und Preiselbeere

Nicht zu verwechseln ist die Cranberry (Vaccinium macrocarpon) mit der bei uns bekannten, heimischen Preiselbeere (Vaccinium vitis-idaea). Beide Pflanzen gehören zwar derselben botanischen Familie an, unterscheiden sich aber in wesentlichen Merkmalen und Inhaltsstoffen.

Cranberries können schwimmen

Cranberries wachsen an kleinen Sträuchern in undurchlässigen, mit Sand, Torf, Kies und Lehm gefüllten «Beeten», die in den USA «marshes» oder «bogs» heissen. Geerntet wird von September bis Oktober. Um die kleinen Beeren möglichst rationell zu ernten, wird zu 95 Prozent die Nassmethode angewendet. Das heisst: Die Farmer fluten die Felder und lösen die Beeren maschinell von den Sträuchern. Durch die vier Luftkammern in den Beeren schwimmen die

Cranberries auf der Wasseroberfläche. Anschliessend werden sie abgesaugt.

Allheilmittel mit dem Antihafteffekt

Für die amerikanischen Ureinwohner waren Cranberries einst Medizin und Nahrungsmittel in einem. Die Heilkraft verdanken die Beeren dem hohen Gehalt an bioaktiven Substanzen (sekundäre Pflanzenstoffe und Antioxidantien). Die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe verfügen zum Beispiel über die Fähigkeit, das Festsetzen von Bakterien an Schleimhäuten zu verhindern. Dieser Antihafteffekt der Proanthocyanidine, kurz PAC, führt dazu, dass E.-coli-Bakterien einfach mit dem Harnfluss ausgeschwemmt werden und keine Entzündung in Blase oder Niere verursachen können. Die PACs sind hitzeresistent und werden deshalb beim Backen und Kochen nicht zerstört.

Vielseitiger Anwendungsbereich

Frische Cranberries sind erhältlich von September bis Anfang Januar. Der Einsatzbereich ist sehr breit. Durch das leicht herbe, angenehm säuerliche Fruchtroma harmonisiert diese Beere sehr gut als Chutney oder Sauce zu Fleisch und Käse oder als Beigabe zu Reisgerichten, Aufläufen, Gratins und Fischgerichten. Im Bäckerei-Konditorei-Bereich sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Zum Beispiel als Belag von Kuchen und Wähen mit oder ohne Guss, in Kombination mit anderen Früchten wie Äpfeln, abgerundet mit etwas Zimt. Tiefgekühlte Cranberries sind das ganze Jahr erhältlich. Verwenden lassen sie sich wie die frischen Früchte. Getrocknete Cranberries sind das ganze Jahr in verschiedenen Qualitäten erhältlich. Die getrockneten Cranberries lassen sich überall dort einsetzen, wo auch Sultaninen verwendet werden. Die roten Beeren verleihen den Gebäcken und Pâtisseries durch die intensive Farbe und den speziellen Geschmack eine ganz besondere Note. Probieren Sie es aus. Es lohnt sich!



Grundlagen – umfassendes Wissen auf 660 Seiten

Das neue Werk «Grundlagen» präsentiert das gesamte Fachwissen Bäckerei, Konditorei und Confiterie auf eine übersichtliche und leicht verständliche Weise: Über 2.000 neue Fachfotografien sowie zahlreiche Grafiken und Illustrationen unterstützen den Lernprozess und helfen dabei, das vermittelte Wissen zu festigen.

Lehrmittel und Nachschlagewerk in einem

«Grundlagen» ist mehr als «nur» ein Lehrmittel – es dient vielmehr als umfassendes Lexikon, das im beruflichen Alltag als Nachschlagewerk wertvolle Dienste leistet. Sämtliche Inhalte

wurden neu erarbeitet oder überarbeitet, zusammengetragen oder entsprechend dem aktuellsten Stand des heutigen Wissens ergänzt. Viel Wert wurde auf eine detaillierte Bebilderung mit aktuellen Werkaufnahmen zur Unterstützung der Themen gelegt. Bei der Erstellung des Buches wurde Rlichemont durch verschiedene Fachspezialisten der Bäckerei, Konditorei, Confiterie sowie der Lebensmittelbranche unterstützt.

Didaktisch-systematischer Aufbau

Der Aufbau des Buches ist übersichtlich und logisch strukturiert. Es ist in die Themenkreise «Qualität und Sicherheit» (ca. 70 Seiten) sowie «Handwerk und Technologie» (ca. 580 Seiten) unterteilt:

Teil 1: Qualität und Sicherheit

- × Arbeitssicherheit
- × Brandschutz
- × Umweltschutz
- × Hygiene

Teil 2: Handwerk und Technologie

- × Natur- und Ernährungslehre
- × Produktgruppen
- × Rohstoffe und Halbfabrikate – von «A» wie «Aromastoffe» bis «Z» wie «Zucker»
- × Herstellungs- und Verarbeitungstechniken

Das Buch ist ab sofort im Rlichemont-Verlag erhältlich und zu bestellen unter www.rlichemont.cc – Bücher bestellen.

NEUIGKEITEN VON RICHEMONT

Richemont-Tagung – mit Begeisterung und Leidenschaft zum Erfolg

Reservieren Sie sich den 28. Januar 2012: frische Impulse und inspirierende Referate direkt aus der Praxis sowie kulinarische Höhepunkte, moderiert von Nik Hartmann – mehr auf www.rlichemont.cc.

Kursprogramm 2012

Bildung ist das Kapital der Zukunft – bleiben auch Sie am Ball: Rlichemont bietet vielfältige und attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten von Tageskursen bis zu Diplomlehrgängen. Fordern Sie jetzt unser Kursprogramm an: info@rlichemont.cc – Betreff «Kursprogramm».

Lehrmittel «Grundlagen Bäckerei Konditorei Confiterie»

Das gesamte Fachwissen Bäckerei, Konditorei und Confiterie auf 650 Seiten, präsentiert auf eine übersichtliche und verständliche Weise: Zahlreiche Grafiken und Illustrationen sowie mehr als 2.000 Fotografien unterstützen den Lernprozess und helfen Ihnen dabei, das vermittelte Wissen zu festigen. Bestellen Sie auf www.rlichemont.cc – Bücher bestellen.

Bilddatenbank «Richemedia»

Suchen Sie qualitativ hoch stehende Fotos aus Bäckerei, Konditorei, Confiterie und Gastronomie? Wir bieten eine Vielzahl stilvoller Fotos zu attraktiven Konditionen. Besuchen Sie uns auf www.rlichemedia.cc.

Richemont Newsletter

Möchten Sie mehr über Rlichemont erfahren, interessante Informationen, Rezepte und aktuelle News erhalten? Dann abonnieren Sie unseren Newsletter mit «Mehrwert» auf www.rlichemont.cc – Newsletter.

Haben Sie Fragen?

Rufen Sie uns an (041 375 85 85) oder schreiben Sie uns eine Mail (info@rlichemont.cc).

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

ANZEIGE



Rlichemont

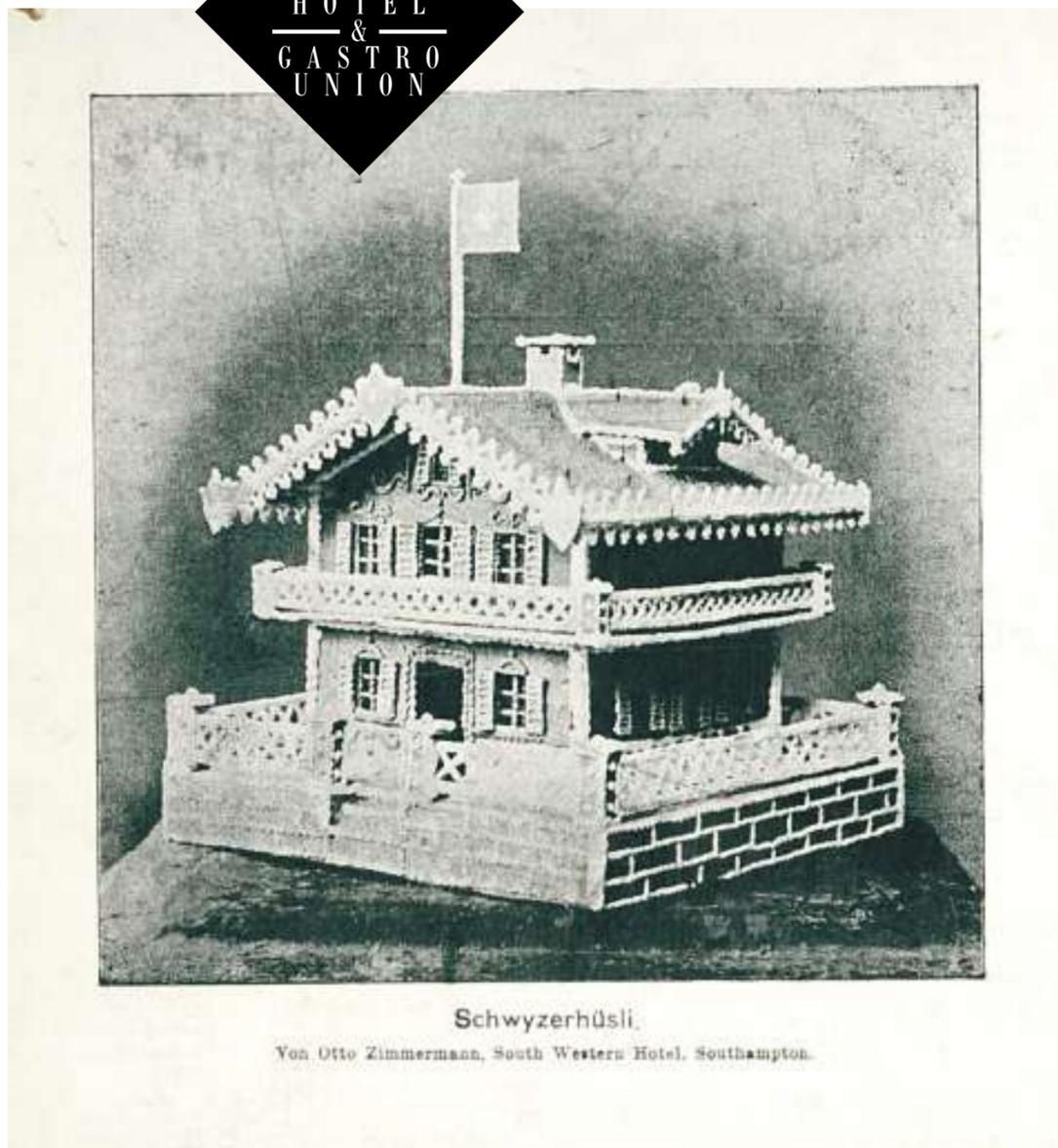
Rlichemont ist als nationales und internationales Kompetenzzentrum die wichtigste Ausbildungsstätte für Bäcker, Konditoren und Confitiere. Daneben hat sich das Institut auch über die Branche hinaus einen Namen gemacht mit der Zeitschrift «Rlichemont Fachblatt» und weiteren Publikationen aus dem eigenen Buch- und Lehrmittelverlag.

KOMPETENZZENTRUM
BÄCKEREI KONDITOREI CONFITERIE
Seeburgstrasse 51, CH-6006 Luzern

041 375 85 85
redaktion@rlichemont.cc
www.rlichemont.cc



H*GZ № 34



HOTEL & GASTRO UNION

Kochkunst von gestern bis heute.

ÜBEN, BIS DIE FEUERWEHR KOMMT

«Spieglein, Spieglein an der Wand, wer sind die besten Köche im ganzen Land?» Seit 1920 wollen die Schweizer wissen, wer ihr Meister von Schwingbesen und Kochtopf ist. Und bald ebenso lang messen sie sich mit ihren ausländischen Kollegen. Eine kleine Übersicht über die Kochkunst.

«Evakuieren? Warum denn?» Das Walliser Regionalteam «Rhôneköche», die heutige Nationalmannschaft, wunderte und ärgerte sich, als die Feuerwehr vor ihnen stand und sie aufforderte, das Hotel in Erfurt zu verlassen. Dabei war man doch gerade noch so schön an den Vorbereitungen für die Olympiade. Und dann dieser Brandalarm. Die Köche fanden sich also mitten in der Nacht auf der Strasse wieder, dies mit anderen Hotelgästen, die im Pyjama schlotterten und froren. Dass sie selber den Brandmeldealarm in der Küche ausgelöst hatten, weil die Anlagen nach Mitternacht sensibler eingestellt waren, darüber können sie heute nur noch schmunzeln. Solche oder ähnliche Geschichten kann fast jede Nationalmannschaft zum Besten geben. Pleiten, Pech und Pannen gehören ebenso zum Job wie Goldmedaillen, Diplome und Applaus. Von allem gab es in der Vergangenheit immer sehr viel. Die unangenehmen Ereignisse werden vergessen, die siegreichen Anlässe gehen in die Annalen ein. Die Schweizer Geschichte der Kochwettbewerbe ist tatsächlich von vielen Meilensteinen gesäumt, seit in den 20er-Jahren solche Wettkämpfe aufkamen.

Escoffier setzt Eckpunkte

«Wertvolles Instrumentarium zur Förderung der Weiterbildung und zur Förderung der Kochkunst auf internationaler Ebene», so umschrieb ein Vorfahr die Bedeutung von Kochkunstausstellungen. Zurück gehen die Veranstaltungen bis 1878, als der erste internationale kulinarische Wettbewerb in Frankfurt auf Initiative des Schweizer Joseph Favre durchgeführt wurde. 1882 folgte Paris, ebenfalls auf Veranlassung von Favre. Als 1920 der Schweizer Kochverband als Berufsverband der Union Helvetia gegründet wurde, dauerte es nicht lange, da kochten auch in der Schweiz die Berufsleute um Ruhm und Ehre. 1922 fand die erste nationale Ausstel-

lung in Lausanne statt, 1923 die erste internationale in Luzern. Bedeutend war die internationale Ausstellung in Zürich (Zika) unter dem Ehrenpräsidium der Kochlegende August Escoffier anno 1930. Der Meister hatte in seiner Zeit durchgesetzt, dass die Produkte auf den Platten essbar sein müssten. Scheinbar logisch, aber von Wachsblüten bis zu Zuckerbäckereien gab es viel nur Dekoratives.

Der 2. Weltkrieg beendete die Blüte der Kochkunst, danach dauerte es einige Zeit, bis sich wieder so etwas wie eine Szene entwickelte. Für Norbert Schmidiger, langjähriger Geschäftsführer des Kochverbands und selber Aussteller, entwickelte sich die Kochkunst nach dem Krieg sehr langsam, erst in den 70er-Jahren seien die Anforderungen gestiegen. Ein wichtiges Datum ist das Jahr 1986, als der internationale Verband Wacs erstmals Richtlinien für internationale Kochwettbewerbe aufstellte und sie 1988 als Standard festlegte. Tischgrößen und Programm, zu benutzende Lebensmittel: Das waren Vorgaben, welche dem Wirrwarr ein Ende setzten. Dabei habe man auch Rücksicht genommen auf religiöse Gebote und kulturelle Gewohnheiten, sagt Schmidiger. Schweine dürfen beispielsweise in der warmen Küche, die bei der grossen Revision und Vereinheitlichung massiv aufgewertet wurde, aus religiösen Gründen nicht vorgegeben werden. Ebenfalls klar war nun, dass fünf Leute im Team mitarbeiteten, inklusive eines Pâtissiers. Die neuen Regeln wurden 1987 am Salon Culinare in Basel zum ersten Mal umgesetzt und bedeuteten einen Meilenstein in der Entwicklung der Kochkunst.

Drei Bereiche unterscheidet man bei Kochwettbewerben: die kalte und warme Kochkunst sowie die Kochartistik. Die Nationalteams messen sich nur in den ersten beiden Bereichen, die Kochartistik ist mehr für Einzelpersonen. Hier werden in den Bereichen «gesalzen» oder «süss»

Materialien Zucker, Eis, Margarine, Schoggi, Marzipan und Ähnliches möglichst kunstvoll dargestellt.

Selektion und Erfolg

Die Schweiz, nach dem Krieg vorne dabei, förderte die Kochwettbewerbe aktiv, indem «Entwicklungshilfe» beispielsweise in nordischen Staaten betrieben wurde. Heute bekommt sie gerade die Konkurrenz aus diesen Ländern besonders zu spüren. Die Qualität habe massiv zugenommen, sagt denn auch Schmidiger in seiner Rückschau. Die Schweizer konnten an der Spitze zwar mithalten, aber diese wird immer breiter. Dies ist gut ersichtlich an den drei wichtigsten Wettbewerben, der Kocholympiade in Erfurt (alle 4 Jahre), dem Culinary World Cup in Luxemburg (Titel Culinary World Masters, alle 4 Jahre) und dem Salon Culinare in Basel (Culinary World Masters, alle 6–7 Jahre). Dazu kommen noch die America Culinary Classics in Chicago und der Salon Culinare in Singapur.

In den Anfängen der Wettbewerbe war auch nicht genau geregelt, wer die Schweiz an solchen vertritt. Vier Personen, damals noch ohne Pâtissier, taten sich zusammen und gaben ihr Bestes. Erst in den 80er-Jahren entwickelte sich eine Selektion aufgrund von Regionalteams, von denen das beste zur Nationalmannschaft erkoren wurde, vergleichbar mit der Auswahl der Schweizer Curlingteams. Die Art der Selektion war immer umstritten, weil Teamgedanke, Kontinuität und individuelle Klasse in Einklang gebracht werden müssen, was laut Kritikern so nicht gelinge. Anders wird die Juniorenkochenationalmannschaft aufgebaut. Seit dem Jahr 2000 besteht ein Kader von gegen 10 Köchen und Köchinnen. «Dies darum, weil es in diesem Alter viele Ausfälle gibt», erklärt Schmidiger. In den 80er- und 90er-Jahren waren die Junioren noch Lehrlinge, seit dem Millennium

nicht mehr zwingend, seit die Wacs die Altersgrenze für Juniorenteams auf 23 Jahre erhöht hat. Noch einmal in einer eigenen Kategorie misst sich das Swiss Army Culinary Team und das mindestens so erfolgreich. Die Armeeköche geniessen ebenfalls Weltruf.

Die Erfolge zumindest lassen weder für die eine noch die andere Selektionsart Vorteile erkennen. «Es ist viel wichtiger, dass die Equipe Trends erkennen und umsetzen kann», kommentiert Schmidiger. Eines ist klar: Die Schweiz konnte sich an der Weltspitze etablieren und gehört heute noch zu den führenden Nationen neben den nordischen Staaten, Kanada, USA, Deutschland und Singapur. Nicht zu den «grand nations» gehört Frankreich, in diesem Land werden nur die eigenen Kochwettbewerbe als wichtig betrachtet. Die Bedeutung der Kochwettbewerbe für die Schweizer Gastronomie lassen sich nicht abschliessend bewerten, aber unter den Mitgliedern der Kochnationalmannschaft finden sich einige Gastronomen, die sich entweder als Küchenchefs oder Berufsschullehrer einen Namen gemacht haben. Es seien hier nur einige zu erwähnen aus den letzten 30 Jahren: Georges Knecht, Daniel Bumann, Gregor Zimmermann, Louis Bischofberger, Rolf Mürner, Franz Jonke, Armin Fuchs, Peter Walliser, Adrian Bader, Doris Vögeli oder Ivo Adam. Klar ist, dass nicht jeder Koch die Möglichkeit hatte, den Aufwand zu erbringen und dass in Sachen vorhandene Zeit die Berufsleute der Gemeinschaftsgastronomie im Vorteil sind. Die heutige Nationalmannschaft ist die Ausnahme, wobei es in der Vergangenheit der Union Helvetia mehr als einmal Diskussionen gab, ob Arbeitgeber mit dabei sein oder sogar die Kochnationalmannschaft stellen dürfen. Bisher hat sich die Führung des Kochverbands immer auf den Standpunkt gestellt, dass das beste Team die Schweiz vertreten soll, woher auch immer seine Mitglieder stammen. Beat Waldmeier

ZEITREISE
1970 - 1976

1970

Eine Swissair-Coronado mit Kurs auf Tel-Aviv stürzt im Februar durch einen Bombenanschlag der «Volksfront zur Befreiung Palästinas» (PLFP) im Wald bei Würenlingen/AG ab. Es gibt keine Überlebenden.

Am 6. September entführt die PLFP medienwirksam gleichzeitig drei Flugzeuge – darunter eine Swissair-Maschine mit 143 Passagieren – und erzwingt die Landung in der jordanischen Wüste. Nach einem langen, zermürbenden Nervenkrieg um die Freilassung der Geiseln im Austausch mit palästinensischen Gefangenen lassen die Entführer die Passagiere schliesslich frei und sprengen vor laufenden TV-Kameras alle drei Flugzeuge.



Nach einem höchst emotionalen Abstimmungskampf wird die Schwarzenbach-Initiative mit 54 Prozent Nein-Stimmen bei einer Rekordbeteiligung von 74 Prozent verworfen. Die Initiative fordert einen maximalen Ausländeranteil von 10 Prozent für alle Kantone ausser Genf. Bei Annahme hätte die Hälfte der ausländischen Bevölkerung, vorwiegend italienische Gastarbeiter, ausgewiesen werden müssen. Nationalrat James Schwarzenbach lässt 1974 eine zweite Initiative gegen die Überfremdung folgen.

Gründung der RAF (Rote Armee Fraktion) durch Andreas Baader, Gudrun Ensslin und Ulrike Meinhof. Die linksradikale, bewaffnete Gruppierung verübt in der Bundesrepublik zahlreiche brutale Morde, Banküberfälle und Sprengstoffattentate.

Die Schweizer können erstmals Lottoscheine ausfüllen und die Ziehung der Lottozahlen am Fernsehen verfolgen.



Der Winterthurer Niklaus Wirth, Professor an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in Zürich, entwickelt «Pascal», eine der bekanntesten Programmiersprachen.

Das deutsche Fernsehen strahlt mit «Taxi nach Leipzig» den ersten «Tatort»-Krimi aus.

Jimi Hendrix, amerikanischer E-Gitarist und Sänger, stirbt 27-jährig in London an

Drogen- und Alkoholkonsum. Der begnadete Musiker hat auf der elektrischen Gitarre mit seinem experimentellen, innovativen Sound die Rockmusik nachhaltig verändert.



1971

Nach jahrzehntelangen Bemühungen erhalten die Schweizerinnen mit einer Zweidrittelmehrheit das nationale Stimm- und Wahlrecht auf eidgenössischer Ebene. Die beiden Appenzell verweigern jedoch noch lange kantonal die politische Gleichberechtigung. Appenzell Innerrhodens muss schliesslich 1990 per Bundesgerichtsentscheid dazu gezwungen werden!

Der Leuchtmarkierer «Stabilo Boss» kommt auf den Markt. Die fluoreszierende Tinte macht es erstmals möglich, wichtige Textpassagen zu überstreichen und so hervorzuheben. Eine wahre technische Innovation, auf die heute niemand mehr verzichten will. Weltweit wird alle drei Sekunden ein Textmarker verkauft!



Gründung der internationalen Organisation Médecins Sans Frontières (Ärzte ohne Grenzen) zur medizinischen Nothilfe in Krisen- und Kriegsgebieten. Für ihre bahnbrechende humanitäre Arbeit wird die Organisation 1999 mit dem Friedensnobelpreis ausgezeichnet.

Der Freiburger Jo Siffert, einer der besten Sportwagen- und Formel-1-Rennfahrer, verunglückt 35-jährig auf der Rennstrecke von Brands Hatch in England. Bei der Beerdigung des charismatischen Rennfahrers säumen 50.000 Menschen die Strassen Freiburgs.



Mikrochiphersteller Intel Corporation in Kalifornien präsentiert den 4-Bit-Prozessor Intel 4004, den ersten Mikroprozessor der Welt, und

läutet damit eine neue Ära in der Geschichte der Technik ein.

In New York wird «Jesus Christ Superstar» am Broadway uraufgeführt. Das Musical löst heftige Kontroversen aus, wird aber ein Riesenerfolg.

1972

Die Schweizer triumphieren an den Olympischen Winterspielen in Sapporo: Gold für das Viererbob-Team, zweimal Gold für Marie Theres Nadig in Abfahrt und Riesenslalom, Gold für Bernhard Russi und Silber für Roland Collombin in der Abfahrt.



Die Olympischen Sommerspiele in München gehen in Tod und Terror unter. Acht Terroristen der palästinensischen Organisation «Schwarzer September» nehmen elf Athleten der israelische Mannschaft als Geiseln. Sie fordern die Freilassung von über 200 in Israel inhaftierten Palästinensern sowie der zwei in Stuttgart-Stammheim inhaftierten RAF-Mitglieder Andreas Baader und Ulrike Meinhof. Israel lehnt jegliche Verhandlungen ab. Die Bundesrepublik scheidet kläglich mit ihrer Befreiungsaktion. Am Ende sind alle Geiseln sowie fünf Terroristen und ein Polizist tot. Einen Monat später schlägt der «Schwarze September» gleich nochmals zu und droht, eine entführte Lufthansa-Maschine in die Luft zu sprengen, falls die drei verhafteten Olympia-Attentäter nicht freigelassen würden. Diesmal kommt die Bundesregierung den Forderungen nach. Mossad, der israelische Geheimdienst, geht seinen eigenen Weg und eliminiert mit der Zeit die freigekommenen Attentäter und ihre Hintermänner.



In der Schweizer Bundesverfassung wird das Drei-Säulen-Prinzip der staatlichen, beruflichen und privaten Vorsorge verankert.

Nach Demonstrationen der separatistischen Jugendgruppe Bélier, die sich militant für einen Kanton Jura einsetzt, befasst sich zum ersten Mal die Landesregierung offiziell mit der Jura-Frage.

1973

Mit dem Tod von Pablo Picasso verliert die Welt ein Genie. Der spanische Maler, Grafiker und Bildhauer hat mit seinem Werk die Kunst der Moderne beeinflusst wie kein Zweiter. Er wird 92 Jahre alt.



Bob Woodward und Carl Bernstein, Journalisten der «Washington Post», decken den Watergate-Skandal auf. Im Jahr zuvor waren unter Mitwissen von Präsident Richard Nixon ehemalige FBI- und CIA-Agenten mit Kameras und Abhörgeräten in die Wahlkampfzentrale der Demokratischen Partei im Watergate Hotel eingebrochen. Die beiden Journalisten stürzen mit ihren Enthüllungen die USA in eine schwere Staatskrise, die zum Rücktritt des republikanischen Präsidenten Nixon führen wird.

Im Oktober beschliesst die Organisation der Erdöl-exportierenden Staaten (OPEC), das Ölangebot um 5 Prozent zu reduzieren und die Preise massiv anzuheben. Infolge der Benzinknappheit erlassen verschiedene europäische Länder ein Sonntagsfahrverbot, so auch die Schweiz. An drei autofreien Sonntagen tummeln sich die Schweizer mit Velos und Rollschuhen auf Autobahnen und Strassen und lassen Volksfeststimmung aufkommen.

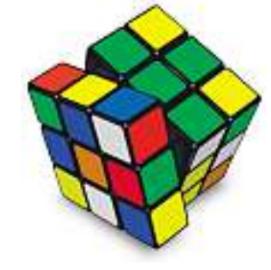
Ikea, das schwedische Möbelhaus, eröffnet in Spreitenbach/ZH seine erste Filiale ausserhalb Skandinaviens.

Die Entführung des Enkels des US-Milliardärs Jean Paul Getty schlägt hohe Wellen. Der Grossvater zahlt das Lösegeld erst, als eine Zeitung das abgeschnittene Ohr des Entführten zugestellt bekommt.

1974

Nach der Entlarvung seines Mitarbeiters Guillaume als DDR-Agent tritt Willy Brandt ab und Finanzminister Helmut Schmidt übernimmt das Amt des Bundeskanzlers.

Der ungarische Bauingenieur und Architekt Erno Rubik erfindet den Zauberwürfel, ein mechanisches Geduldsspiel der Superlative.



Roger Schawinski bringt den ersten «Kassensturz» ins Schweizer Fernsehen und trifft den Nerv der Konsumenten. Zwei Jahr später produziert auch die Télévision Suisse Romande die Sendung unter dem Namen «A bon entendeur».

In der Nähe von Xi'an wird in China die Terracottaarmee, Teil des Mausoleums des ersten Kaisers von China, Qin Shi Huangdi, im März entdeckt. Die 7.000 lebensgrossen Tonfiguren sind eine archäologische Sensation.



1975

Mit dem Tod General Francos wird nach 40 Jahren faschistischer Diktatur Juan Carlos König von Spanien.

Nach der Kapitulation Saigons vor den nordvietnamesischen Truppen geht nach 30 Jahren der Vietnamkrieg zu Ende.

Denkwürdiges Rendez-vous im Weltall: Russische Kosmonauten und amerikanische Astronauten des Sojus-Apollo-Test-Projekts – der ersten amerikanisch-sowjetischen Kooperation in der Raumfahrt – begrüßen sich am 15. Juli in der Übergangsschleuse der angedockten Raumkapseln.



Gründung der Europäischen Weltraumorganisation (ESA) mit Sitz in Paris. Die Schweiz gehört zu den zehn Gründungsstaaten.

Rund 500 Gegner des Atomkraftwerkes Kaiseraugst besetzen monatelang das Baugelände. Die politische Auseinandersetzung zieht sich über Jahre hin. Das AKW Kaiseraugst wird nie gebaut.



Zusammen mit Paul Allen gründet Harvardstudent Bill Gates in Albuquerque in New Mexico die Softwarefirma Microsoft Corporation.

Im OPEC-Hauptgebäude in Wien kommt es durch das Terrorkommando «Arm der arabischen Revolution» unter der Führung von Carlos zu einer spektakulären Geiselnahme: Es werden rund 70 Geiseln genommen, darunter elf Ölminister der OPEC-Länder. Österreich erfüllt die Forderungen, die Terroristen kommen ungeschoren davon. Carlos, der «Schakal», wird zum meistgesuchten Terroristen und sitzt heute lebenslänglich.

1976

Im norditalienischen Seveso entweicht eine dioxinhaltige Giftwolke aus einer zum Basler Konzern Hoffmann-La Roche gehörenden Chemiefabrik.

Im südafrikanischen Township Soweto demonstrieren schwarze Schüler gegen die geplante Einführung des «Afrikaans» als allgemeine Unterrichtssprache. Die Polizei schlägt die Demonstration blutig nieder. Die Unruhen greifen auf andere Townships über und läuten eine neue Phase im Kampf gegen die Apartheid ein.



In Genf wird das erste Schweizer McDonald's-Restaurant eröffnet.

Nestlé lässt das vom Ingenieur Eric Favre entwickelte Nespresso-Kaffeekapsel-System patentieren.

Steve Jobs und Stephen Wozniak gründen in Kalifornien die Computerfirma Apple – Start der unglücklichen Erfolgsgeschichte des Heimcomputers.

Mit dem Tod des «Grossen Vorsitzenden» Mao Tse-tung endet in China eine politische Ära.

Der Konzertauftritt Wolf Biermanns bei einer Veranstaltung der IG Metall in Köln wird vom SED-Politbüro genutzt, den Liedermacher und Lyriker wegen seiner Kritik am Regime aus der DDR auszubürgern.

Die Welt wird in diesem Jahr von zahlreichen schweren Erdbeben heimgesucht. Guatemala, Neuguinea, Russland, Iran, Philippinen, China und Italien – alle beklagen sie Tausende und Hunderttausende von Toten. Allein das Beben in Tangshan südlich von Peking fordert nach westlichen Schätzungen mehr als 650.000 Todesopfer. Im norditalienischen Friaul, wo rund 1.000 Menschen sterben, verlieren die Überlebenden ihre Existenz und wandern aus. Viele Friauler kommen als Gastarbeiter in die Schweiz. Rosaria Carmela Pasquariello

H*GZ N° 34

www.claraspital.ch

Das Claraspital ist ein modernes Privatspital mit qualifizierten Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Das Claraspital erfüllt die Funktion eines Stadtsitals mit erweiterter Grundversorgung und bietet mit seinen Schwerpunkten Magen-Darmleiden, Onkologie und Stoffwechselerkrankungen sowie den Spezialitäten Pneumologie, Urologie, Kardiologie und Orthopädie/Traumatologie eine hochspezialisierte Versorgung für die ganze Region.

Für unsere ISO-zertifizierte Spitälküche suchen wir zur Verstärkung unseres Teams auf den 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung

einen Koch und einen Diätkoch 100% für die kalte Küche und Diätküche

Ihre Aufgaben

- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Fachgerechte und wirtschaftliche Zubereitung der Speisen unter Einhaltung der Hygienestandards
- Unterstützung bei der Menüplanung durch Einbringen von Anregungen, Ideen und Rezepturen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Zusatzausbildung als Diätkoch
- Mehrere Jahre Berufserfahrung
- Saubere, exakte und selbstständige Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähige, kreative, motivierte und flexible Persönlichkeit

Wir bieten

- Ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet
- Eine fundierte Einarbeitung
- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem dynamischen und internationalen Team
- Gute Sozialversicherungsleistungen und attraktive Ferienregelung
- Vielfältige interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Sehr gute Erreichbarkeit (Tram, Bus, Fahrrad, etc.)

Fühlen Sie sich angesprochen – dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jacques Navarro, Küchenchef, Tel. 061 685 86 11. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: St. Claraspital, Personaldienst, Postfach, 4016 Basel.

Schwerpunktspital für
Magen-Darmleiden, Onkologie
und Stoffwechsel

ST CLARA
SPITAL

22426-34



Der Grundauftrag des Pflegezentrums Baar besteht in der stationären Langzeitpflege von 90 Bewohnerinnen und Bewohnern. Um der Servicedienstleistung gerecht zu werden, wird auf einer zusätzlichen Abteilung der Hotelservice eingeführt.

Deshalb suchen wir per Mitte Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/-in Hotelservice ca. 60%

Sie achten auf einen schön gedeckten Tisch, übernehmen den Speise- und Getränkeservice auf den Abteilungen, pflegen die Blumen, reinigen die Kleinküche und sorgen für einen gut funktionierenden Wäschekreislauf (ohne Wäschereiarbeiten). Sie tragen dabei massgeblich zu einer angenehmen Atmosphäre bei.

Um dieser Herausforderung gerecht zu werden, verfügen Sie über einen Abschluss als Fachfrau/-mann Hauswirtschaft oder Hotelfachfrau/-mann und haben mehrjährige Berufserfahrung, von Vorteil in einer ähnlichen Funktion. Persönlich zeichnen Sie sich durch Freundlichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit aus. Sie haben eine wertschätzende Haltung gegenüber unseren Bewohner/innen. Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind Voraussetzung. Ihr Idealalter: 25 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, eine abwechslungsreiche Aufgabe und Fortbildungsmöglichkeiten.

Für Fragen steht Ihnen Frau Marlotte Schälin, Leiterin Hotellerie, gerne zur Verfügung (Telefon 041 767 55 10). Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an **Pflegezentrum Baar, Personaldienst, Landhausstrasse 17, 6340 Baar**

22429-34

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Pizzaiolokurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

Termine: Blockkurs

Start Frühling: Montag, 11. Juni 2012

Start Herbst: Montag, 3. September 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich,

Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

22096-28

Erfahrener Koch für die italienische Küche gesucht.

Alter: 30 bis 50 Jahre

Nationalität:

Schweizer/Italiener.

Bitte melden Sie sich unter
Telefon 061 721 70 70

22434-34

Nächster Inseratenschluss: Freitag, 28. Oktober 2011, 11 Uhr
info@hotellerie-et-gastronomie.ch



DER MEIST GETRUNKENE COCKTAIL DER WELT.

In Entwicklungsländern gelangen 90% der Abwässer ungeklärt ins Trinkwasser. Zwei Milliarden Menschen drohen mit jedem Schluck Cholera, Typhus und andere Durchfallerkrankungen. Helvetas sorgt mit dem Bau von Brunnen und Latrinen für sauberes Trinkwasser.



www.helvetas.ch



HELVETAS

Handeln für eine bessere Welt

spinas|gemperte

ANZEIGE

LIEFERWAGEN START-UP

AB FR.

20'990.-

PERSONENTRANSPORTER

AB FR.

27'990.-

KIPPER 350 PLUS

AB FR.

38'990.-



+ 3.9%
Tiefzins-Leasing

Die Wirtschaftswunder: Jetzt bis zu Fr. 11'000.- Preisvorteil.

Mit seinen brandneuen, hocheffizienten Euro-5-Motoren erreicht der neue Transit beeindruckend niedrige Kilometerkosten. Die Fahrzeugpalette mit Front-, Heck- oder Allradantrieb deckt als Kastenwagen, Chassis-Kabine oder Personentransporter alle Bedürfnisse ab. Erfahren Sie mehr zu den Ford Nutzfahrzeugen bei Ihrem Ford Business Center oder Ford Händler.

TRANSIT

ford.ch



Feel the difference



CINDY JAUNIN

Ticinese assistito da un commis di lingua tedesca, Teo Chiaravalloti ha dovuto superare anche l'ostacolo linguistico per arrivare a vincere il Taittinger.

Un giovane Sous Chef del «Principe Leopoldo» vince la selezione svizzera del Prix Culinaire Taittinger a Montreux.

Teo Chiaravalloti ha portato a Lugano il trofeo che reca impresso il nome dei 45 vincitori del prestigioso torneo – alcuni anni dopo il precedente vincitore ticinese: il suo stesso Chef Dario Ranza...

Il coniglio – un protagonista assoluto della cucina tradizionale ticinese ed uno dei due piatti del concorso – ha probabilmente portato fortuna a Teo Chiaravalloti... In ogni caso, ha ricevuto il miglior apprezzamento da parte della giuria di degustazione, così come la sua ricetta di piccione al sangue, accompagnato da tre garniture elaborate ed una salsa. «Il compito della giuria non è dei più semplici», chiosa Poutrieux. «I giurati devono apprezzare e valutare con la stessa imparzialità, dal primo all'ultimo dei candidati.» Per garantire la massima trasparenza ed equità, le porzioni presentate alla giuria sono contrassegnate con un numero; e, prima del calcolo della media finale, sia il voto più alto che quello più basso vengono ritirati.

«All'occorrenza, questo non ha influito sul risultato, il che prova, se ce ne fosse stato bisogno, che i giurati hanno valutato secondo scienza e coscienza», sorride il presidente del concorso. Secondo il parere dei degustatori, l'edizione 2011 si è rivelata una buona annata, con dei risultati che, a memoria del presidente, non erano mai stati così serrati. «Nello spazio di un fazzoletto!» È dunque con qualche punto di vantaggio che il giovane luganese di 32 anni ha prevalso sui colleghi rivali. Il solo concorrente italofono su un gruppo a maggioranza romanda, Teo Chiaravalloti partiva già così svantaggiato: «Nessuno dei commis a disposizione parlava l'italiano! Mi sono dovuto arrangiare con quello che parlava tedesco. Ma quando si è in mezzo al fuoco, non è facile: le consegne ed i commenti della giuria tecnica erano dati in francese, io pensavo in italiano

e dovevo rivolgermi al mio commis in tedesco...»

Nelle cucine del Principe Leopoldo, il vincitore ha ripetuto tre volte il piatto di piccione al sangue e fino ad otto volte il coniglio in pasta sfoglia. Una preparazione del tutto normale, ma senza alcun rapporto con gli automatismi richiesti da un concorso come il Bocuse d'Or – il Taittinger in effetti lascia un po' di spazio all'improvvisazione, anche per essere più vicino alla realtà quotidiana di un cuoco. «Sono contento perché, mentre il mio Chef Dario Ranza ha prevalso al concorso alla quarta volta, io ho invece avuto la fortuna di farcela al primo tentativo», sorride Teo Chiaravalloti.

I risultati sono stati resi noti la sera stessa del concorso, durante un cocktail al Trois Couronnes di Vevey, alla presenza di numerose personalità del mondo della cucina e di Clovis Taittinger, direttore delle esportazioni della casa omonima. Jean-Jacques Poutrieux ha colto altresì l'occasione per presentare ufficialmente il suo successore alla testa del concorso, Sylvain Momberger, che ne prende le redini dopo trent'anni. «Di Taittinger questo premio non ha che il nome e la filosofia di esigenza della qualità. Nella sua essenza, si tratta di quella degli Chef, giovani o già affermati, di domani o amatori», ha sottolineato Clovis Taittinger.

Gravato dei nomi dei 45 vincitori che si sono succeduti, il trofeo d'argento resterà un anno nelle mani di Teo Chiaravalloti, a cui va altresì un premio di 2400 euro e un matusalemme di Taittinger. E, certamente, il biglietto per la finale di novembre. (pe)

Lo champagne conquista la Grande Muraglia

In Cina, polo strategico dell'economia mondiale, dopo gli stilisti è sceso in campo anche Moët&Chandon, lo champagne con più di 260 anni di storia e il più venduto al mondo. A Shanghai, su uno dei terrazzi più prestigiosi affacciati sul Bund, diventato il salotto buono della moda internazionale, l'attrice americana Scarlett Johansson, da tre anni l'ambasciatrice di Moët&Chandon, ha dato il via alla «campagna cinese» della storica maison francese, inaugurando una spettacolare piramide di flute di champagne, con un fiume di bollicine. In contemporanea, sopra la Muraglia Cinese, si levava una mongolfiera a forma di tappo di champagne. (pe)

Così cambia col tempo il quoziente d'intelligenza

Si pensava che restasse immutato per tutta la vita ed invece, così come accertato da neuroscienziati della fondazione britannica Wellcom Trust, il quoziente intellettuale può variare col tempo. 33 adolescenti sono stati sottoposti ad un test dell'intelligenza e ad una risonanza magnetica per osservare le strutture interne del cervello. La batteria di quiz è stata ripetuta quando i volontari avevano tra i 12 e i 16 anni e poi quattro anni più tardi. Ebbene, anziché restare costanti, i risultati sono cambiati in meglio o in peggio. Lo studio conferma quindi che il cervello non è un organo rigido, ma resta plastico per buona parte della vita. «Come avviene per lo sport, un ragazzo in forma a 14 anni può non esserlo più a 18, se si impigrisce; e viceversa», spiega l'autrice principale dello studio, Cathy Price. (pe)

HOTELLERIE* GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVI. JAHRGANG

IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG
Hotellerie* Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 40
Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-et-gastronomie.ch
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG
Philipp Bitzer
Michael Gollong (stv. Verlagsleitung/
Creative Direction)

CHEFREDAKTION
Philipp Bitzer (phb)
Jörg Ruppelt (stv. Chefredaktion/Redaktionsleitung
Zeitschriften; rup)
Christian Greder (Redaktionsleitung Zeitung/
stv. Redaktionsleitung Zeitschriften; chg)
Blaise Guignard (stv. Redaktionsleitung Zeitung; blg)

VERKAUF
Jörg Greder (Leitung)
Gabriel Tinguely
Josef Wolf
Tiziana Fischer (Kundendienst Anzeigen)

REDAKTION
Marc Benedetti (ben)
Patrick Claudet (pcl)
Riccarda Frei (rif)
Mario Gsell (mgs)
Ernst Knuchel (ekn)
Ruth Marending (rma)
Rosaria Pasquariello (pas)
Laurent Schlittler (lsc)
Gabriel Tinguely (gab)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Rechtsanwälte Froriep Renggli (Recht)
Reto Fries (Richemont)
Bernhard Bösch (Richemont)
Julia Schulz (Hotel & Gastro Union)
Beat Waldmeier (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Art Direction / Produktionsleitung)
Ursula Erni-Leupi

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Pierre-Michel Delessert
Gina Folly
René Frauenfelder
Cindy Jaunin
Barbara Kern
Christoph Läser
Tobias Sutter
Stefan Schlumpf
Illustrationen
Grafilu

PRODUKTION
Hansruedi Läng (Technik)
Peter Bösch (Polygraphie)
Tiziana Fischer (Produktionsassistenten)

KORREKTORAT
Antje Giovannini
Ringier Print Adligenswil AG, CH-6043 Adligenswil/LU

DRUCK
Ringier Print Adligenswil AG, CH-6043 Adligenswil/LU

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE*GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Hotellerie* Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Wochenzeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 25.044 verkauften Exemplaren (21.478 deutsch und 3.566 französisch) und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Hotellerie* Gastronomie Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 100.000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 26.000 (Basisauflage) und 60.000 (Messeauflage) Exemplaren. Die detaillierten Zahlen und Zielgruppen entnehmen Sie den Mediadaten unter www.hotellerie-et-gastronomie.ch/mediadaten.

FACHBEILAGEN
Das Hotellerie* Gastronomie Spezial erscheint vierteljährlich in deutscher Sprache und ist gemäss der Werbemediaforschung (WEMF) die auflagenstärkste Gastronomiezeitschrift der Schweiz. Sie erreicht mit einer beglaubigten Auflage von 41.544 Exemplaren nahezu alle Betriebe der Hotellerie und (Gemeinschafts-) Gastronomie. Der Inhalt einer jeden Ausgabe wird zusätzlich zum eigenständigen Versand auch dem Hotellerie* Gastronomie Magazin beigeheftet. Dieses erscheint vierteljährlich in deutscher Sprache in einer Auflage von 12.500 Exemplaren und richtet sich an Kader des Schweizer Gastgewerbes und seiner artverwandten Berufe.

Mit der Sonderbeilage Serie «Booklets» betritt der Hotellerie* Gastronomie Verlag verlegerisches Neuland. Die Ausgaben dieser neuen Reihe von hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert auf ein bestimmtes Fachthema. Die Booklets werden in deutscher und französischer Sprache aufgelegt und der Hotellerie* Gastronomie Zeitung beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Auflage variiert je nach Thema und Zielgruppenversand zwischen 30.000 und 45.000 Exemplaren.

WETTBEWERB

Der Gewinn: Kisag LongFire-Rechaud im Wert von 149 Franken

Wann wurde der Schweizer Kochverband gegründet?

- A) 1920
B) 1922
C) 1945



LongFire, das von Kisag neu entwickelte kompakte Rechaud mit integriertem Gasbrenner, hat eine besonders lange Brenndauer. Damit wird jede Fondue- und Grillparty zum Erfolg. Mit seiner starken Leistung und der stufenlos und fein regulierbaren Flamme eignet es sich zum Kochen und Braten am Tisch genauso gut wie für jedes Fondue und Raclette, als Tischgrill oder auch ganz einfach nur zum

Warmhalten. LongFire ist vielseitig und ohne Kabel überall einsatzbereit. LongFire lässt sich mit Kigas-Dosen einfach und bequem nachfüllen. Die Brenndauer beträgt bei mittlerer Leistung ca. 2 Stunden. Verschiedene Zubehörteile sind separat erhältlich. Der Preis wird gesponsert von Kisag AG.

.....
www.kisag.ch

Einsendeschluss ist der 2.11. 2011. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie*Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern oder eine E-Mail an: wettbewerb@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Gewinnerin in der Ausgabe 32/2011 ist Sonja Hurschler, Wettswil am Albis.

H'GZ N° 34

SWISS CULINARY CUP

★ F I N A L I S T ★

LIVIO SCUSSEL

Die Geschwister

*Scussel sind kaum zu
toppen. Flavia schaffte
es einst als beste*

Floristin, Julia als beste

Restaurationsfachfrau

an die Berufs-WM.

Nun hat auch Bruder

*Livio ein grosses Finale
erreicht.*

Fürwahr, bei den Geschwistern Scussel stehen Wettbewerbe hoch im Kurs. Und das schon seit mehreren Jahren. Floristin Flavia hatte das Wettbewerbsfieber als Erste gepackt. Sie reiste als schweizweit Beste ihrer Berufsgattung an die WorldSkills nach Finnland. 2005 wars, und Flavia Scussel holte damals ein Diplom. Zwei Jahre später qualifizierte sich Schwester Julia als Beste im Restaurationsfach für die Berufs-WM in Japan und gewann ebenfalls ein Diplom. Und nun Bruder Livio. Das Talent aus der Köchезunft begleitete letztes Jahr die Aargauer Kochgilde an den Culinary World Cup. Jetzt steht er im Finale des Swiss Culinary Cups. Heute, Mittwoch, 26. Oktober, ist Livio Scussel einer von sechs Qualifizierten, die in der Hotel & Gastro formation in Weggis ein Drei-gangmenü zubereiten. Wie seine Konkurrenten ist auch der 21-Jährige «angespannt». So formulierte er es vergangene Woche, als wir ihn an seinem gegenwärtigen Arbeitsort, dem Hotel Du Parc in Baden, zum Interview trafen.

Angemeldet hat er sich für den Wettbewerb im vergangenen Frühling. Damals, so erzählt Livio Scussel, habe er noch unter Küchenchef Urs Gschwend im Hotel Bellevue gearbeitet. Sein Boss, aber auch Sabina Voser von der Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft und Sascha Müller sowie Thomas Bissegger hätten ihn ermuntert, sich doch am Swiss Culinary Cup anzumelden. Sascha Müller und Thomas Bissegger, beide führende Köpfe der Kochkunstregionalequipe der Aargauer Kochgilde, kennen und schätzen Livio Scussel seit zwei Jahren. «Livio», so erzählt Sascha Müller, «war erst Helfer und ist seit diesem Jahr Teammitglied bei uns. Livio ist ein ruhiger Typ, der sehr konzentriert arbeiten kann.» Als Helfer der Aargauer Kochgilde habe er sich extrem aufge-



RENÉ FRAUENFELDER

opfert. Dies sei, so Sascha Müller, mit ein Grund gewesen, weshalb man ihn dieses Jahr ins Team integriert habe. Dass Livio jetzt an einem Einzelwettbewerb teilnehme, sieht Sascha Müller als grossen Vorteil. «Wir von der Aargauer Kochgilde können davon nur profitieren!» Kollege Thomas Bissegger, zweifacher Swiss-Culinary-Cupsieger, hält Livio Scussel für einen ehrgeizigen, gut organisierten Koch, der im Finale brillieren werde. Ja, mehr noch: «Livio hat das Zeug zum Gewinnen!» Vorbereitet hat er sich übrigens in seinem ehemaligen Lehrbetrieb, dem Landgasthof Hirschen in Kirchdorf. «Da ich an meinem jetzigen Arbeitsort nicht die Chance hatte zu trainieren, durfte ich dank der Grosszügigkeit von Geschäftsführerin Alexa Schneider in der Küche des Landgasthofs trainieren»,

so Livio Scussel. Noch heute erinnert er sich an seinen Lehrmeister Paul Schneider, den Bruder Alexas, von dem er viel abgeschaut habe. «Leider ist er kurz vor meiner LAP-Prüfung verstorben», erzählt Livio Scussel. Dankbar sei er damals Berufsschullehrer Werner Schuhmacher gewesen, der ihn in dieser schweren Zeit unterstützte. Im Alters- und Pflegeheim St. Bernhard in Wettingen konnte er sich auf die Prüfung vorbereiten. Später zog er weiter in den «Hirschen» nach Villigen, in die «Pinte» Dättwil, ins Hotel Du Parc nach Baden. Nach der RS ging er ins «Bellevue» nach Gstaad. Mittlerweile ist er wieder im Hotel Du Parc in Baden. Freunde und Kollegen, die er auf seinen ersten Karrierestationen kennen lernen durfte, werden ihm am heutigen SCC-Finale gewiss die Daumen drücken. Jörg Ruppelt



Das Grand Hotel Bellevue in Gstaad hat dem legendären Bergsportort ein junges Gesicht verliehen. Hier trifft Grandezza auf cooles Design, Alpenpanorama auf Zen-Atmosphäre, Kultur auf Natur. Wer sich in diesem Fünf-Sterne-Superior-Haus niederlässt, will keine Chaletromantik, sondern klare Formen, ruhige Eleganz – Schönheit pur. Der Küchenchef im Grand Hotel Bellevue heisst Urs Gschwend. Er verbindet in seiner Küche Lokales und Alltägliches mit edelsten Produkten, liebt die Mittelmeerküche und lebt seine Affinität zur asiatischen Kochkunst, und die passt perfekt zur Philosophie des Hauses. Während das Grand Hotel Bellevue im Restaurant Coelho für Hotelgäste ein Menu dégustation serviert, werden dem Gast im Restaurant Prado ausgewählte Spezialitäten à la carte angeboten. Etwas ganz Besonderes ist das «Le Petit Chalet»: gleich an der Gstaader Promenade befindet sich ein kleines Chalet mit 16 Sitzplätzen, eingebettet im Grand Hotel Bellevue Park. Im Sommer werden hier Grillspezialitäten gereicht. Im Winter stehen Käsespezialitäten wie Fondue und Raclette hoch im Kurs. Ein weiterer Höhepunkt des Hauses: das Bellevue-Spa im asiatischen Stil – eine 2.500 Quadratmeter grosse moderne Oase der Ruhe.

*Die Hotellerie et Gastronomie Zeitung und der
Schweizer Kochverband stellen in einer Serie die sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups 2011 vor.
Das Finale des Kochwettbewerbs findet am 26. Oktober 2011 in Weggis statt.
www.kochverband.ch*

LEADING PARTNER



Ein Berufsverband der
Hotel & Gastro
Union
Una società professionale di



HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LAUSANNE, le 26 octobre 2011

N° 34

CXXVI^e année

Édition romande

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

GRUYÈRE CARAMEL ET ATAVISME



PIERRE-MICHEL DELESSERT

C'est une fois le fromage fabriqué – ici un gruyère AOC – que le savoir-faire de Jacques Duttweiler, affineur comme son grand-père, entre en action.

Connu loin à la ronde et depuis longtemps pour son gruyère caramel, Jacques Duttweiler connaît le même sort que les horlogers suisses. Son produit d'excellence est allégrement copié, en Suisse comme à l'étranger, sans pour autant que la qualité ne soit toujours au rendez-vous. Pour protéger sa création, née dans ses caves d'affinage où les gruyères passent entre 19 et 30 mois, et dont le nom fait référence non pas au goût mais à la texture d'un caramel

artisanal, l'affineur de Thierrens entend déposer prochainement un brevet.

Une démarche qui ne défend pas seulement un mode de fabrication, mais aussi une philosophie, dont la devise est formulée de la manière suivante par le principal intéressé: «Tout produit d'excellence est obligatoirement un produit d'exception.» Cette profession de foi résume à elle seule le parcours du Lausannois, petit-fils d'un affineur dont il a fini par reprendre le flam-

beau un peu par hasard, après quelques détours. Et s'il a conscience que son discours est anachronique, eu égard au peu d'empressement qu'a la jeune génération à perpétuer les modes de production artisanaux, il ne se sent pas isolé pour autant. Grâce aux contacts noués depuis plus de 20 ans avec les meilleurs chefs de l'arc lémanique, il est parvenu à se constituer une sorte de communauté de goût et de valeurs, avec qui il partage des moments de convivialité

– l'autre mot, avec l'excellence, qui le caractérise le mieux. De Lausanne à Thierrens, en passant par Calcutta et L'Etivaz, portrait d'un diplômé atypique de l'École hôtelière de Genève, qui a en quelque sorte réussi à parachever l'œuvre de son grand-père, l'homme qui lui a appris, bien avant qu'il ne s'y intéresse vraiment, les secrets qui font de lui aujourd'hui un affineur apprécié des meilleurs chefs helvétiques.

Suite en pages IV et V

ACTUEL

LE GRAND MARCHÉ DES ÉTUDIANTS S'EST TENU À MONTREUX

Page III

HOTEL & GASTRO UNION

S'EXERCER ET... S'EXERCER ENCORE

Depuis 1920, les chefs suisses se mesurent les uns aux autres pour désigner les champions du fouet et de la casserole.

Page VIII

MOSAÏQUE

DONALD HESS: L'ART PAYÉ EN LIQUIDE

Pionnier reconnu de la viticulture et du développement durable en Californie, le Bernois Donald M. Hess a raconté son formidable destin en français et en public à l'École d'art de Lausanne. Portrait d'un septuagénaire «fou mais pas trop», grand amateur d'art, qui a vécu une vie hors du commun.

Page X

AZA 6002 LUZERN

Abonnements 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Annonces 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Rédaction 021 616 27 07



Avenue des Acacias 16
1006 Lausanne

E-mail
edition@hotellerie-et-gastronomie.ch

Paraît
chaque mercredi



Un pro au service des pros

www.prodega.ch · www.growa.ch

cash+carry
prodega cash+carry
growa



Dans
ce numéro

d'HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

N° 34

Page

ATRIUM

- II LE RENOUVEAU DU VIN SUISSE SALUÉ
Dans leur Guide des meilleurs vignerons de Suisse, Pierre-Emmanuel Buss et Jérôme Aké Bédà ont choisi d'assumer leurs coups de cœur

ACTUEL

- III LES ÉTUDIANTS SOUS LES PROJECTEURS
Pour la première fois, le forum de recrutement des écoles hôtelières du Swiss Education Group s'est tenu *extra muros*, à Montreux
- III ROCCO FORTE POURSUIT SA CROISSANCE
Avec l'ouverture d'un nouvel hôtel à Abu Dhabi, le groupe hôtelier britannique pose le premier jalon de son implantation au Moyen Orient

ÉCLAIRAGE

- IV L'EXCELLENCE SELON DUTTWEILER
L'affineur de Thierrens perpétue le savoir que son grand-père lui a inculqué et plaide pour le maintien des modes de production artisanaux

LIBRE-SERVICE

- VII GREENPEACE GARDE UN ŒIL SUR LE JAPON
L'organisation écologiste a demandé au gouvernement nippon de renforcer les contrôles de radioactivité sur les produits de la mer
- VII TOURISME EN SUISSE: ENCORE TROP CHER
Les prix élevés constituent la principale faiblesse du tourisme suisse, et la nature est la motivation première d'un séjour dans le pays

HOTEL & GASTRO UNION

- VIII S'EXERCER ET... S'EXERCER ENCORE
Depuis 1920, les chefs suisses se mesurent les uns aux autres, mais aussi à leurs collègues étrangers, pour désigner leurs champions

MOSAÏQUE

- X DONALD HESS: L'ART PAYÉ EN LIQUIDE
Formidable destin que celui du Bernois Donald M. Hess. Il l'a raconté en français et en public à l'Ecole d'art de Lausanne



GUILLAUME PERRET

Henri Valloton, bien équipé pour parcourir ses adrets fulliérens.

Le renouveau du vin suisse en cinquante portraits

Gastronomiques, touristiques ou œnologiques, les guides ont le vent en poupe et se bousculent sur les rayons des librairies; certains briguent l'objectivité exhaustive, d'autres préfèrent assumer des choix forcément réducteurs, mais laissant une large place aux coups de cœur.

C'est l'option prise, avec l'assurance des vrais connaisseurs, par Pierre-Emmanuel Buss et Jérôme Aké Bédà, lorsqu'ils ont rédigé leur Guide des meilleurs vignerons de Suisse. Ni classement, ni note, et un choix limité à cinquante artisans viticulteurs représentant les six grandes régions viticoles suisses. Cinquante noms qui ont œuvré pour le renouvellement de la viticulture suisse, la portant vers la qualité qui est la sienne actuellement – amplement attestée par les nombreuses distinctions obtenues à l'étranger. Parmi eux, des stars reconnues à l'image de Marie-Thérèse Chappaz, Denis Mercier, Louis-Philippe Bovard, Adrian Kaufmann ou Ruedi Baumann; des étoiles en devenir comme les frères Dutruy, Stéphane Gros ou les Delarze mère et fille – et des valeurs sûres au talent dépassant la notoriété parmi le «grand public», comme Benoît Dorsaz, Christophe Abbet, Jean-François Neyroud ou d'autres (cet extrait

de la liste, totalement arbitraire, ne rendant pas justice aux 39 autres vignerons du livre).

Journaliste au Temps, spécialisé dans le vin, Pierre-Emmanuel Buss a prêté la finesse de sa plume à l'acuité stupéfiante de Jérôme Aké Bédà, sommelier à l'«Onde», dégustateur exceptionnel et véritable encyclopédie vivante en matière de vins suisses. Il en résulte une série de portraits assez courts, mais révélateurs de la démarche intransigeante de ces pionniers et de leurs cadets de la nouvelle génération; des images textuelles que viennent compléter, avec humour et poésie, les photographies de Guillaume Perret, fin portraitiste issu lui-même d'une famille de viticulteurs.

Mais les auteurs n'ont pas fait l'impasse sur la fonction de guide de l'ouvrage; une sélection en deux temps complète ainsi chaque présentation: un «incontournable» et un «coup de cœur», décrits par une note de dégustation sobre et classique. L'ensemble est riche, dense et harmonieux, mais sans lourdeur. A consommer sans modération!

Blaise Guignard

Editions Favre, 232 pages, CHF 33.-

+ REVUE DE
PRESSE

LA LIBERTÉ

Surfeurs au menu

«Il fait beau et l'eau est translucide. Mais la plage est vide!» Constat dépité fait au quotidien fribourgeois par un restaurateur réunionnais installé sur la plage de Boucan Canot, qui, comme tous ses confrères, ne fait guère d'affaires à quelques semaines du début de l'été austral 2011: l'île connaît en effet une recrudescence inhabituelle d'attaques de requins. Six d'entre elles ont eu lieu à quelques encablures des plages les plus fréquentées, dont deux ont été mortelles pour les surfeurs qui en ont été les victimes. Les responsables en seraient des requins bouledogues – mais l'analyse du contenu de l'estomac de l'unique individu pêché n'a pas permis de confirmer l'hypothèse. Devant le danger, les autorités ont fermé les plages, les touristes fuient les côtes, les instances touristiques tentent de minimiser le problème... et les affaires plongent, au grand désarroi des restaurateurs et des hôteliers.

LE CHIFFRE

32

On parle d'œufs durs, là... 32 (oui, trente-deux), c'est le nombre d'œufs cuits que le Japonais Takeru Kobayashi a ingurgité début octobre devant les caméras, lors d'une visite dans les locaux d'un magazine américain. Lorsqu'on ajoute qu'il l'a fait en une minute, on saisit toute l'ampleur de l'exploit. Considéré comme le plus grand mangeur du monde, Kobayashi détient des records dans plusieurs catégories: hot-dogs, boules de riz, cervelles de veau, etc.

ANNONCE

FOURGON START-UP

DÈS FR.

20'990.-¹



MINIBUS

DÈS FR.

27'990.-¹



CAMION-BENNE 350 PLUS

DÈS FR.

38'990.-¹



+ 3.9%
Leasing à taux réduit

Les miracles économiques: avantage prix jusqu'à Fr. 11'000.-.

Doté de moteurs inédits à haut rendement conformes aux normes de dépollution Euro 5, le nouveau Transit génère des coûts d'utilisation par kilomètre étonnamment bas. Traction avant, propulsion arrière ou traction intégrale, le Transit existe en exécution fourgon, châssis-cabine ou minibus. Il peut ainsi répondre aux demandes les plus variées. Apprenez-en davantage concernant les utilitaires Ford auprès de votre Ford Business Center ou de votre concessionnaire Ford.

TRANSIT

ford.ch



Feel the difference

Le grand marché des étudiants des écoles hôtelières du groupe SEG

Pour la première fois, le forum de recrutement des écoles s'est tenu *extra muros*, au Montreux Music & Congress Center

Lundi matin, 17 octobre. Les vastes couloirs du Montreux Music & Congress Center, en abrégé «M2c2», ont des allures de campus universitaire – ou de siège de multinationale. Une foule de cadres en complet et d'étudiants en uniforme s'y croisent par petits groupes, affairés, en pleine discussion ou pendus à leur portable. Des présentations PowerPoint en suspens attendent au fond de salles de séminaires ouvertes, alors que devant d'autres portes, closes, des jeunes attendent, le trac inscrit sur leur visage juvénile. Partout, le brouhaha des conversations. L'anglais domine, mais on y entend aussi bien du français que du mandarin ou de l'hindi.

Plus de 2.000 étudiants et une cinquantaine de représentants de la branche hôtelière

C'est l'ambiance du International Recruitment Forum organisé par les écoles hôtelières du Swiss Education Group – soit le Cesar Ritz Colleges, l'International Hotel and Tourism Training Institute de Neuchâtel (IHITI), le Hotel Institute Montreux (HIM), le Swiss Hospitality Management School (à Caux et à Leysin), ainsi que l'institut DCT Vitznau, dernier venu dans le lot. Un forum de recrutement qui a lieu sur deux jours – le premier dédié aux étudiants en dernière année, en quête d'un poste où commencer leur carrière, le second aux «bleus» cherchant une place de stage. Pour la première fois, ce grand marché où l'industrie hôtelière se fournit en (jeunes) forces vives – et où les futurs professionnels se confrontent, souvent pour la première fois, aux démarches par lesquelles se construit un avenir – a lieu hors les murs des écoles du groupe. Un déménagement imposé par son succès: cette année, plus de 2.000 étudiants y rencontrent une cinquantaine de représentants de la branche hôtelière, version élargie: chaînes internationales comme Starwood, Accor, Swissôtel, Rezidor, etc., mais aussi transporteurs aériens, instances touristiques, caterers, etc.

«A l'issue des deux jours, 40% environ des étudiants de dernière année repartent avec une perspective d'engagement», détaille Florent Rondez, directeur général du groupe. «Les écoles du groupe SEG misent sur un cursus établi en partenariat étroit avec l'industrie, souligne Benoît Samson, directeur exécutif du développement. Cela implique des modules élaborés en collaboration avec des groupes ou des chaînes, la présence régulière de guest speakers venus des entreprises, et aussi des stages de mise à jour sur le terrain pour nos enseignants. L'objectif est de fournir à l'industrie hôtelière des professionnels qui puissent travailler dès leur premier jour, et dont la formation corresponde aux besoins réels de la branche.»

Cette politique fait des écoles estampillées SEG un vivier apprécié des professionnels: «L'année académique est planifiée de façon à ce que les stagiaires soient disponibles au moment où les hôtels en ont besoin», note Paul Muller, directeur de Manotel et président des hôteliers genevois. «Et les valeurs humaines comme l'empathie sont très présentes dans le cursus, ce qui est indispensable, dans nos métiers basés sur les



A l'issue du forum, quatre étudiants sur dix auront une perspective d'engagement.

rapports humains.» Affichée, la volonté de SEG de coller aux besoins du marché porte ses fruits, puisque quatre des instituts du groupe figurent dans le classement des dix meilleures écoles hôtelières du monde établi par l'institut GFK – sur mandat, il est vrai, de SEG.

«Les montres et le chocolat suisses doivent-ils être produits en Suisse?»

Mais si le taux d'engagement des alumnis de SEG dépend des écoles, le développement de ces dernières est le fait du propriétaire du groupe, la société Invision, spécialiste des investissements dans les entreprises en expansion. C'est sous son aile que Swiss Education Groupe a récemment racheté le collège Cesar Ritz du Bouveret, ainsi que l'institut DCT Vitznau. Deux acquisitions qui illustrent la volonté d'Invision de renforcer la présence des écoles SEG sur le marché suisse. «Aujourd'hui, entre 3 et 4% des étudiants sont suisses, le reste se répartissant entre Asie-Pacifique (31% des étudiants, *ndlr*), Europe, Chine et Hong-Kong, Amérique et Afrique/Moyen-Orient. On vise 5% d'étudiants suisses à court terme, et 10% à plus longue échéance», détaille Florent Rondez. «En revanche, les chances de voir des instituts SEG à l'étranger sont nulles: le label suisse, atout essentiel, repose sur un environnement neutre, cosmopolite et sûr, impossible à reproduire ailleurs», synthétise Florent Rondez. Pour Franck Becker, CEO d'Invision, la question ne se pose même pas: «Les montres et le chocolat suisses doivent-ils être produits en Suisse? La question est la même pour les écoles hôtelières suisses, et dans les deux cas, la réponse est: oui, absolument.» Blaise Guignard



Rocco Forte Hotels: cinq établissements au Moyen Orient d'ici à 2014

Avec l'ouverture le mois prochain d'un hôtel de 281 chambres au cœur d'Abu Dhabi, le groupe hôtelier britannique Rocco Forte Hotels pose le premier jalon de son implémentation au Moyen Orient. Une étape importante pour la chaîne créée en 1996, qui compte actuellement une douzaine d'établissements de luxe en Europe; pour marquer le coup, le nouveau bâtiment, spectaculaire avec sa tour en forme de vague et sa

façade en verre bleue et verte, a reçu le nom du grand patron himself.

Le luxe allié au fonctionnel

The Rocco Forte Hotel Abu Dhabi s'étend sur 28000 m², compte deux suites Royale et Présidentielle et plusieurs restaurants dont un chinois/japonais, un salon de thé, un bar sud-américain et un restaurant italien dont le chef exécutif Paolo Verzeni élaborera la carte. Son spa de 2000 m², le plus grand de la ville, dispose bien entendu d'un espace réservé aux hommes, ainsi que d'un bassin extérieur; un gymnase entièrement équipé et un espace zen dédié au yoga/pilates complètent l'offre wellness du nouvel hôtel. Côté business, il propose sept salles de séminaire, un centre d'affaires et une salle d'une capacité de 500 places assises, et met à disposition de la clientèle une équipe spécialisée dans l'événementiel.

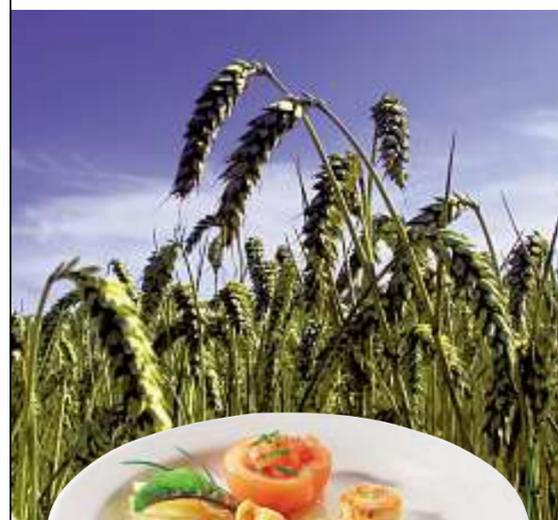
Situé entre aéroport et le centre-ville, le Rocco Forte Hotel Abu Dhabi s'intègre dans le nouveau quartier commercial de la capitale des Emirats; il sera entouré de jardins publics et de galeries d'achats haut de gamme. Conçue par Olga Polizzi, directrice artistique de la chaîne (et sœur de Sir Rocco) a décoration intérieure fait la part belle à des œuvres

d'art arabes contemporaine, dont des pièces du Libanais Salwa Zeidan. Dans les chambres, le cuir domine; au-dessus de chaque baignoire, l'expression arabe «Peut-il pleuvoir dans notre désert» est gravée en calligraphie.

Quatre hôtels de plus au Moyen Orient

«Abu Dhabi devient petit à petit le noyau du Moyen Orient, et nous sommes sûrs que notre hôtel vedette aux Emirats donnera le «la» de notre expansion dans le monde arabe, car il répond parfaitement aux besoins des voyageurs des Emirats Arabes Unis et des résidents», commente Sir Rocco. «Depuis plus d'une décennie, ce sont aussi bien les cadres du Moyen Orient que les voyageurs de loisirs qui visitent nos douze propriétés en Europe. The Rocco Forte Hotel Abu Dhabi répond à une demande et se profile comme destination irrésistible pour ces clients.»

L'ouverture du Rocco Forte Hotel sera suivie par celle d'un hôtel de 146 chambres à Jeddah en 2013, d'un Golf & Spa Resort avec villas de luxe privées à Marrakech en 2014, et la même année d'une propriété de 275 chambres au Caire et d'un établissement de 82 chambres à Luxor. (blg)



SANS VIANDE
-
NI REGRETS!

Voilà qui sera du goût des amateurs de cuisine végétarienne: des délices culinaires à base de céréales, soja, légumes, pommes de terre ou Quorn.

A savourer en plat principal, en garniture ou sur le pouce. Des produits exclusifs, spécialement créés pour la restauration par le pionnier des produits végétariens.

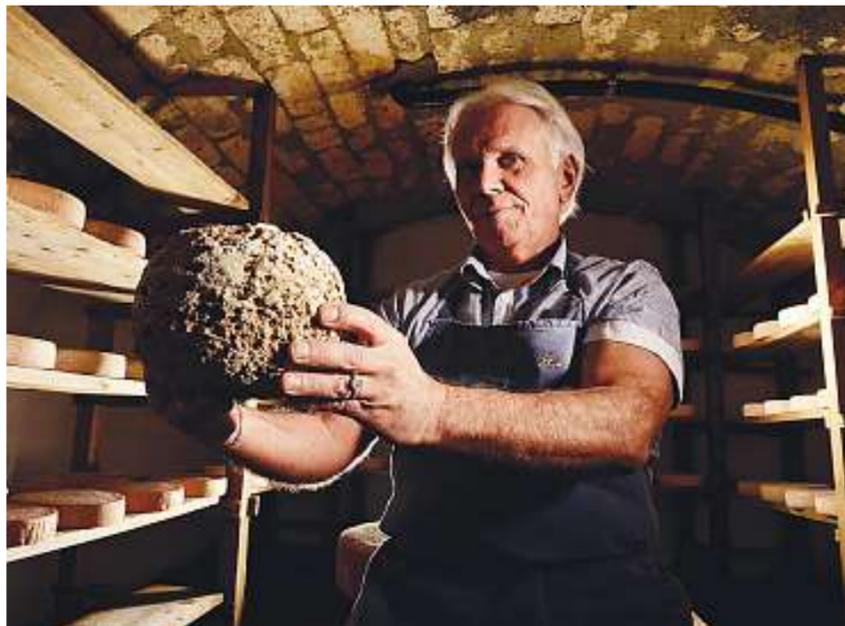
Pour tout complément d'information, veuillez vous adresser à votre dépositaire Fredag.



FREDAG SA
Root · Suisse · Tel. 041 455 57 00
www.fredag.ch



A Thierrens, Jacques Duttweiler devant un échantillon de ses produits.



PHOTOS PIERRE-MICHEL DELESSERT

Dans sa cave, une mimolette qui a quatre ans d'affinage.

Jacques Duttweiler, le chantre de la convivialité et de l'excellence

Petit-fils d'un affineur dont il a fini par reprendre le flambeau un peu par hasard après quelques détours, le Lausannois travaille dans le même esprit que les grands chefs qu'il livre.

Son gruyère caramel est connu loin à la ronde, et depuis longtemps. Dans un billet de 1997 publié dans France Soir, Jean-Pierre Coffe en-censait déjà la spécialité de Jacques Duttweiler: «Ce n'est pas un fromage, c'est de l'émotion. Courez-y, c'est incomparable!», lâchait le trublion de la gastronomie française, tout ébloui à la suite d'un séjour en terres vaudoises. Victime de son succès, l'affineur de Thierrens a vu fleurir autour de lui – et parfois jusqu'en Autriche! – les imitations pas toujours réussies de son fromage vedette. D'où l'idée de déposer un brevet,

procédure lancée il y a peu et qui devrait aboutir prochainement. Une manière pour lui de protéger sa création, née dans ses caves d'affinage où les gruyères passent entre 19 et 30 mois, et dont le nom fait référence non pas au goût mais à la texture d'un caramel artisanal. A la dégustation, on sent en effet ce petit grain, des particules de calcaire en fait, qui «crousse» sous la dent, apportant une réelle plus-value à ce gruyère produit localement par des paysans et fromagers qu'il connaît personnellement depuis toujours. Cet attachement au terroir est la

clé pour comprendre Jacques Duttweiler; il explique aussi pourquoi, en dépit de nombreuses sollicitations, l'affineur refuse d'augmenter sa production pour approvisionner les commerces qui aimeraient revendre son produit phare. «Le produit d'excellence est obligatoirement un produit d'exception», résume-t-il à la manière d'une profession de foi. Ce n'est donc pas un hasard s'il travaille dans un mouchoir de poche, façon de parler, puisqu'à ses yeux «le fromage doit être fabriqué et affiné dans un périmètre de 10 kilomètres par rapport à l'endroit où le lait a été cou-

lé», condition *sine qua non* pour mériter l'étiquette de «produit rural». On comprend mieux dès lors pourquoi le Lausannois bondit lorsque les grandes enseignes parlent d'affinage en cave alors qu'elles entreposent leurs meules, plusieurs milliers le plus souvent, dans les rayonnages de chambres froides. S'il est conscient de tenir un discours anachronique, eu égard au peu d'empressement qu'a la jeune génération à perpétuer les modes de production artisanaux, l'homme ne se sent pas isolé pour autant. Présent depuis près de 20 ans aux marchés de Lau-

ANNONCE



gastronomia

du 4 au 7 novembre 2012 | Lausanne | www.gastronomia.ch

Salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la restauration

Ils nous font confiance...

Nous tenons à remercier les exposants et partenaires qui nous ont d'ores et déjà accordé leur confiance pour l'édition 2012.

Joignez-vous à eux!

PRODUITS SURGELÉS
TIEFKÜHLPRODUKTE
ERWIN AEBY
1724 TEMPLINGEN - TEL. 085 / 418 23 45

ALPIQ

BÉARD®

BULA SERVICE

caFina

Crema

DELTA CASH SA

Duni

Enodis SUISSE

GASTROMER
VALAIS GENEVE

GIROUD
VINS

GO IN

HOTELIS

MENU SYSTEM
THE FINE ART OF COOKING

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

micros

MISTER COOL
THE SWISS HOUSE OF ICE

MORAND
1889

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Nestlé Waters
The Healthy Hydration Company™

OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

prodega
cash+carry

smart cooking
SALVIS

SAMSIC
EMPLOI

Schwob
textiles of Switzerland

Entreprises listées par ordre alphabétique

sanne et Vevey, il se rappelle des premières visites de chefs comme Gérard Rabaey, Frédy Girardet, Philippe Rochat ou Etienne Krebs. Eux, et d'autres par la suite (Crisci, Décotterd, etc.), ont pris le réflexe de venir chez lui, se laissant surprendre par la centaine de fromages qu'il vend et affine pour la plupart. Une communauté de goût et de valeurs s'est créée, qui le conforte dans sa philosophie. De son propre aveu, cette rencontre avec la gastronomie marque même un tournant dans la vie de sa petite entreprise. «Au contact de ces grands chefs, je me suis professionnalisé, en partant notamment à la recherche de caves offrant des températures et une hygrométrie parfaites. L'affinage n'est pas une science exacte, chaque fromage nécessite un suivi personnalisé, mais le biotope joue un rôle primordial, au même titre que la qualité du lait et la fabrication de la meule.»

Un bel exemple d'atavisme

Loin de symboliser une rupture dans son parcours, le contact avec la gastronomie lui a permis de renouer en quelque sorte avec son passé. Jacques Duttweiler, en effet, est diplômé de l'Ecole hôtelière de Genève. Mais après ses stages à Lausanne au restaurant Mövenpick et au Palace, l'appel du large est plus fort qu'une carrière toute tracée dans l'hôtellerie-restauration. Au début des années 70, il s'embarque donc dans un long périple en Asie, dont la première étape le conduit, après la traversée de tout le continent européen, d'Istanbul à Calcutta. Quatre mois de voyage dans les transports publics, au contact de la population indigène, à la découverte de nouveaux goûts et de senteurs inédites. De quoi nourrir une véritable recherche intérieure, d'autant que l'aventure se poursuit durant plus de deux ans en Inde et en Extrême-Orient. A l'instar de Nicolas Bouvier, qui a emprunté la même route que lui, à peu de choses près, une vingtaine d'années plus tôt, Jacques Duttweiler fait l'expérience de sa vie. Au retour, après trois années intenses de voyage, la carrière hôtelière n'entre tout simplement pas en ligne de compte. Il loue ainsi un chalet avec



Deux fois par semaine, Jacques Duttweiler frotte, retourne ou sonde les fromages qu'il entrepasse dans ses caves d'affinage.

son frère à L'Etivaz, et, quand un voisin lui demande de garder ses génisses, il accepte avec plaisir.

Mission impossible pour l'enfant de la plaine? C'est sans compter sur le lien intime qui le lie avec la terre et le bétail. Car la carrière de Jacques Duttweiler l'affineur est un bel exemple d'atavisme. Enfant, il a vécu au milieu des fromages jusqu'à l'âge de neuf ans. Son grand-père en affinait et les revendait aux restaurants de la région; c'est lui qui a appris les rudiments du métier à Jacques. A la mort de l'aïeul en 1959, personne dans la famille ne perpétue la tradi-

tion, et le petit-fils ne se sent pas encore la vocation. Sans doute a-t-il déjà envie à ce moment-là de découvrir le monde. La vie veut toutefois que la première expérience avec les génisses de L'Etivaz soit un tel succès qu'il décide, l'été suivant, de travailler chez un paysan, pour qui il garde vaches et chèvres. «Nous étions à la moitié des années 70, personne ne voulait plus garder les troupeaux dans les alpages. Autrefois, les familles avaient des domestiques, mais ces derniers tendaient à disparaître au profit des employés agricoles. C'est dans ce contexte que j'ai appris à fabriquer L'Etivaz», se rappelle

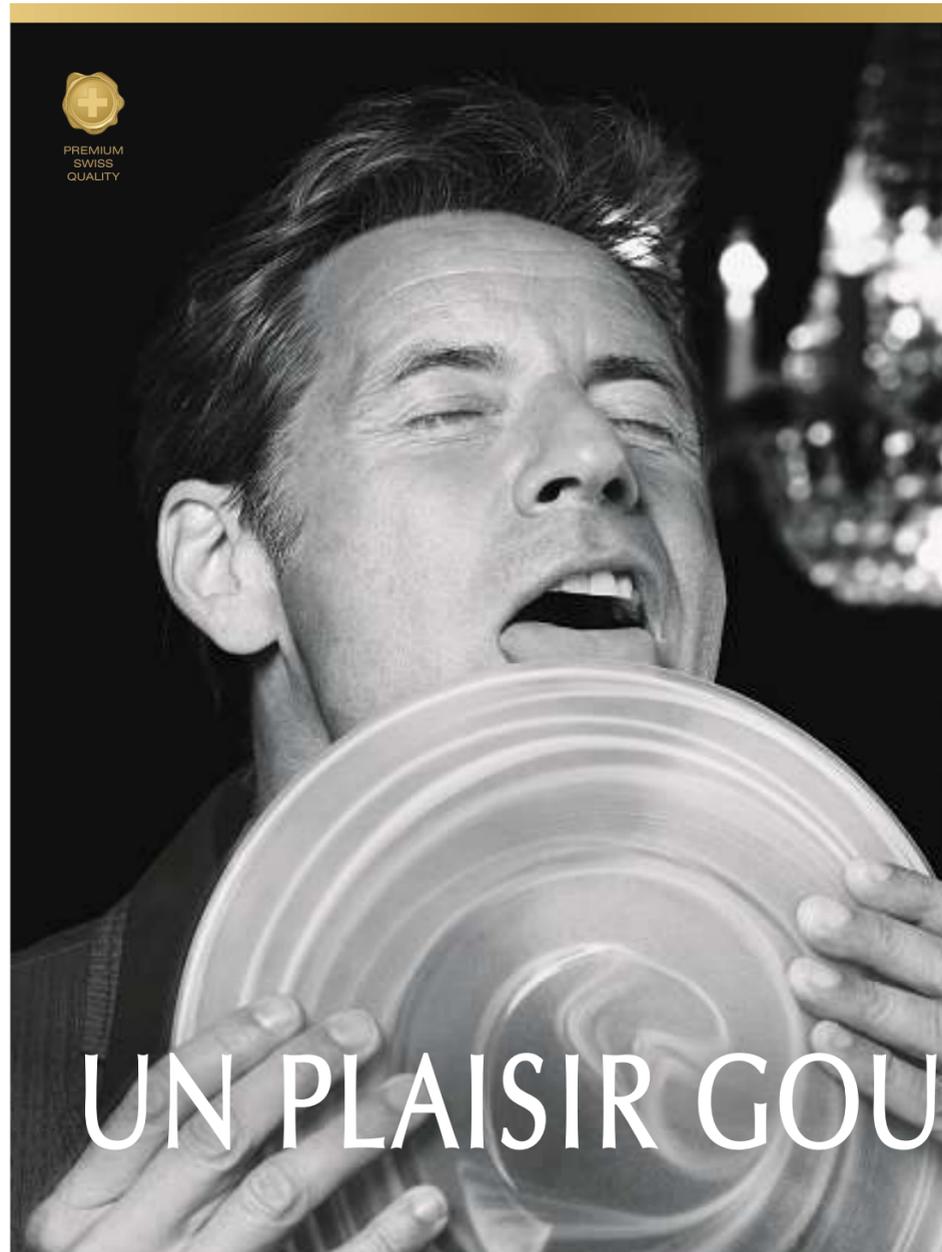
le Thierranais. Assez rapidement, les amis – des étudiants pour la plupart – débarquent sur l'alpage pour renouer avec la nature, envie récurrente dans le contexte de l'époque. Ils fabriquent des tommes et trouvent ça marrant. Du coup, face à l'augmentation de la production, Jacques Duttweiler cherche des débouchés pour ses produits artisanaux. Il décide de faire le marché de Genève (celui de Lausanne était déjà trop encombré de fromagers), et, avec l'aide de son frère, il organise la livraison de ces quelques fromages confectionnés dans la bonne humeur. Assurément que pour la bande s'esquisse alors la promesse d'un autre monde, du moins la possibilité de vivre davantage en harmonie avec la nature et de gagner sa croûte dans le même temps.

La suite de l'aventure se construit cependant en solo. Après l'expérience communautaire, il achète des moutons et mène une vie montagnarde pendant deux ans avec son épouse. L'arrivée de leurs enfants les pousse à redescendre en plaine, à Savigny, où il loue une ferme et ses terres à une vieille dame. Au décès de cette dernière, Jacques Duttweiler souhaite racheter le domaine mais les descendants s'y opposent, ce qui l'encourage à vendre ses bêtes et à se concentrer sur l'affinage. C'est à ce moment précis que son parcours rejoint celui de son grand-père, et où il a l'occasion de parachever d'une certaine manière l'œuvre de son aïeul qui lui a appris, bien avant qu'il ne s'y intéresse, les secrets qui font de lui aujourd'hui un affineur réputé.

A cet amour du terroir s'ajoute encore l'attachement à la notion de convivialité. La convivialité entre cuisiniers, lorsqu'il parcourt l'Europe avec Euro-Toques ou livre les meilleures tables. Celle aussi qu'il partage avec ses clients, mais aussi avec le visiteur qu'il emmène dans l'une de ses caves d'affinage, près de Thierrens, où son «trésor de guerre» emplit les tablards. Mimolette, petit saanen, maréchal, tête de moine, pur brebis des Pyrénées, fromage des Grisons, etc.: tout y est, y compris son gruyère caramel bientôt breveté, et dans ces spécialités d'un autre âge fusionnent l'excellence et la convivialité.

Patrick Claudet

ANNONCE



On peut même entendre le goût de nos mets délicats – aux réactions des jouisseurs. Ne les offrez par conséquent qu'à des occasions particulières, et avec les meilleures intentions. Vous pouvez en être sûrs: dans nos assortiments de cadeaux, il y a non seulement du saumon sélectionné mais aussi une portion convenable d'expérience, beaucoup de travail manuel et d'amour du détail.

www.dyhrberg.ch



Dyhrberg

Première fumerie de poisson en Suisse



Flacon de luxe pour Bombay Sapphire

En 1761, Thomas Dakin mettait au point à Warrington la formule originelle qui allait donner naissance au Bombay Sapphire contemporain. La marque britannique célèbre les 250 ans de cet événement avec une luxueuse édition limitée, développée en collaboration avec la maison britannique de joaillerie Garrard – une institution fondée en 1843 avec la mission aussi redoutable qu'honorifique de devenir le bijoutier officiel de la Reine Victoria. Très design, l'édition limitée consiste en une bouteille de cristal dont la fermeture arbore la forme extravagante d'une pierre précieuse. Toutes les bouteilles de l'édition limitée sont des pièces uniques soufflées en Angleterre par des artisans verriers réputés. Une méthode inédite a permis d'obtenir l'effet de «bouteille dans la bouteille»: la bouteille intérieure bleue, à la forme traditionnelle caractéristique de Bombay Sapphire, a été soufflée à l'intérieur d'un second flacon de cristal transparent. Et l'on retrouve sur ses flancs les dix botaniques, ingrédients les plus essentiels de Bombay Sapphire; gravés au laser, ils semblent flotter entre les deux parois de verre comme des images en trois dimensions. Le bouchon de verre couronne à la perfection cet objet unique de cristal; taillé comme un diamant et lui-même surmonté d'un saphir bleu étincelant, il met la touche finale à cette édition de luxe. Cheers...

.....
www.bombaysapphire.com



LA CUVÉE ROSÉ PREND DES COULEURS

Pour les fêtes de fin d'année, la Cuvée Rosé Laurent-Perrier ose les couleurs. Son fourreau une fois ôté, ce coffret aux lignes gourmandes et contemporaines s'ouvre tel un éventail, pour laisser apparaître entre ses plis colorés le flacon-écusson iconique de la Cuvée Rosé Laurent-Perrier. Les couleurs du plissage, «pinot noir», lime, rose framboise et fuchsia, se dévoilent en une alternance joyeuse révélant un décor savoureux pour une expérience gustative irrésistible. Véritable panier de petits fruits rouges frais au nez et au palais, délice de fraîcheur, la Cuvée Rosé se déguste aux moments les plus audacieux et élégants – ceux dont on se souvient. Un cadeau séduisant et original qui ne manquera pas de surprendre... En vente dès fin novembre 2011 (prix indicatif CHF 89.-), en commerce spécialisé et chez Globus.

.....
www.laurentperrier.com



L'alligator écossais de l'île d'Islay

Fleuron de l'île d'Islay, la distillerie Ardbeg innove avec «Ardbeg Alligator» – résultat de plusieurs années d'expérimentations dirigées par le Dr Bill Lumsden. Son nom vient d'une technique appelée Alligator Charring en anglais, bousinage en français: l'intérieur des barriques est passé au feu jusqu'à prendre l'aspect craquelé d'une peau d'alligator. La base de ce saurien pur malt est un whisky vieilli dans des fûts «de niveau 4», soit le brûlage le plus intense possible, donnant à l'eau-de-vie des arômes fumés de barbecue, et de surprenantes notes épicées. Mis en bouteille à 51,2% de degré d'alcool, Ardbeg Alligator n'est pas filtré à froid pour conserver sa texture en bouche. Nul doute que les quelques 2400 pièces disponibles en Suisse disparaîtront très rapidement! Chez Globus, Glen Fahrn, Mövenpick, Jelmoli et chez tous les bons spécialistes au prix indicatif de CHF 129.-

.....
www.ardbeg.com



CROCODILE À FINES BULLES

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la maison Piper-Heidsieck sort une édition limitée de sa Cuvée Brut arborant un très chic look «croco» rouge flamboyant. Aucun saurien n'a toutefois été malmené pour cette bouteille intitulée «Bodyguard»; cette robe rouge est en cuir synthétique, produit selon une technique éprouvée – jamais, toutefois, pour une bouteille de champagne: la peau d'un véritable crocodile a été scannée dans ses moindres détails (l'opération dure douze jours...), et le résultat imprimé au laser sur un moule d'acier rempli ensuite de latex fondu. On obtient ainsi une imitation plus vraie que nature des si chic écailles ventrales du saurien. Une petite cuirasse qui joue les gardes du corps pour le contenu, assemblage d'une cinquantaine de crus aux notes de fruits mûrs soulignées d'une touche fumée.

.....
www.piper-heidsieck.com

ANNONCE

Cela me rend heureux de pouvoir offrir une scolarité à mes enfants.

Cristiano, cueilleur, Brésil

Michel[®]

Du bonheur à chaque gorgée.

Pour Greenpeace, les autorités japonaises doivent renforcer la sécurité alimentaire

L'organisation écologiste a demandé au gouvernement nippon de renforcer les contrôles de radioactivité sur les produits de la mer.

Des analyses ont détecté de faibles niveaux de radiations dans une trentaine d'articles achetés dans des supermarchés de Tokyo et du nord-est du pays. L'organisation écologiste Greenpeace affirme avoir testé 60 poissons et coquillages et découvert dans 34 d'entre eux du césium 134 et 137 provenant probablement de la centrale nucléaire de Fukushima, frappée le 11 mars par un séisme et un tsunami. Le niveau le plus élevé atteignait 88 becquerels par kilogramme.

«Bien que la teneur relevée dans les échantillons soit largement en-dessous de la limite de 500 becquerels par kilogramme fixée par les autorités nippones, ces produits représentent malgré tout un risque pour la santé, en particulier pour les femmes enceintes et les enfants», a déclaré Wakao Hanaoka, membre de Greenpeace Japon. Les produits ont été achetés entre le 4 septembre et le 7 octobre dans des magasins de cinq chaînes de supermarchés de Tokyo et des préfectures de Kanagawa, Chiba, Saitama, Ibaraki, Fukushima et Miyagi (nord-est), a précisé Greenpeace. L'organisation rappelle que la limite fixée en Ukraine après la catastrophe nucléaire de Tchernobyl en 1986 était de 150 becquerels par kilo. «Le plus inquiétant, cependant, est l'absence d'étiquette informant les consommateurs que les produits de la mer

ont été testés», a souligné M. Hanaoka dans un communiqué.

Transparence exigée

L'organisation demande au gouvernement et aux chaînes de supermarchés de renforcer les contrôles et d'indiquer clairement le niveau de contamination sur les étiquettes. Les autorités japonaises affirment que les produits alimentaires mis en vente dans les rayons ne posent pas de danger. Cependant, la plupart des consommateurs évitent les aliments provenant de régions proches de la centrale de Fukushima.

«Les Japonais ont raison de s'inquiéter de la nourriture qu'ils achètent», a affirmé M. Hanaoka, qui se dit convaincu qu'une plus grande transparence sur les étiquettes restaurerait la confiance des consommateurs et aiderait le secteur de la pêche dans le nord-est. Conséquence du séisme de magnitude 9 qui a dévasté la côte pacifique de l'archipel en 2011, l'accident nucléaire de Fukushima, également désigné comme la catastrophe de Fukushima, a été classé au niveau le plus élevé des accidents nucléaires, ce qui le place au même degré de gravité que la catastrophe de Tchernobyl en 1986.

(blg)



SWISS IMAGE



DR

Tourisme en Suisse: encore trop cher!

Les prix élevés constituent la principale faiblesse du tourisme suisse, et la nature est la motivation la plus importante pour un séjour dans notre pays. C'est ce qui ressort de l'enquête TMS 2010 réalisée auprès de 9168 touristes de 110 pays. La nature est ici entendue au sens large: l'environnement urbain «séduit par la densité de ses espaces verts et sa proximité à l'eau», a indiqué Suisse Tourisme. L'amabilité fait aussi partie des atouts de la Suisse touristique «même si les Suisse se montrent critiques envers eux-mêmes à ce sujet». Toutefois, les touristes asiatiques «se sentent encore trop souvent incompris», et il y a dans ce domaine matière à amélioration, estime Suisse Tourisme. Les horaires d'ouverture des commerces, perçus comme «révélateurs d'un manque de prise en compte des aspirations de la clientèle, suscitent globalement une grande incompréhension, spécialement chez les touristes venant de pays lointains. Mais la principale faiblesse relevée par l'enquête réside dans les prix élevés, auxquels les hôtes en provenance des pays lointains sont le moins sensibles – de même que nos voisins français. Renouvelée tous les trois ou quatre ans, l'enquête TMS est la plus importante réalisée par Suisse Tourisme à l'échelle nationale.

(ats)

Le concours européen des Ambassadeurs du Champagne 2011 a été remporté par la candidate néerlandaise Anja Vondenhoff, formatrice à l'École Hôtelière d'Apeldoorn aux Pays-Bas. Le prix spécial du jury (2^e place) est revenu au Britannique Edwin Dublin, le spécialiste du champagne pour le magasin Berry Bros and Rudd, et le prix spécial du CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne, *ndlr*) récompensant le troisième meilleur résultat à la représentante de l'Allemagne Lidwina Weh, chef sommelière de l'Hôtel Louis C. Jacob à Hambourg. Lors des épreuves finales qui se sont déroulées le 13 octobre à Epernay, Anja Vondenhoff a su mettre en valeur sa maîtrise pédagogique et ses connaissances approfondies des vins de Champagne et de la thématique de l'assemblage, choisie pour cette édition. Les présidents de l'interprofession, Pascal Féra et Ghislain de Montgolfier, ainsi que le président du jury du concours Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave du Champagne Louis Roederer, ont remis leurs prix aux lauréats lors d'une soirée de prestige qui s'est tenu dans le caveau de la Villa Demoiselle de la Maison Vranken à Reims, en présence de professionnels et de journalistes venus des huit pays participants. La Suisse était représentée par Tzvetan Todorov. (blg)



10^{es} Foodnews World Juice Awards: aux «Innocent» les mains pleines

L'industrie des jus de fruits a décerné il y a quelques semaines des «awards» aux plus méritants de ses acteurs. Rafraîchissant.

Il y a pas que les vins qui obtiennent des récompenses internationales, les 10^{es} Foodnews World Juice Awards décernés la première quinzaine d'octobre à Madrid sont là pour attester. Ces prix, été créés pour récompenser les réalisations qui constituent une plus-value pour l'ensemble de l'industrie des jus de fruits, sont décernés par un panel indépendant de spécialistes, dans le cadre de la Foodnews World Juice Conference.

Innocent, grand gagnant de l'édition 2011

Le grand gagnant de cette édition est sans conteste le Britannique Innocent Drinks, avec deux Awards dans deux catégories différentes. Le prix du meilleur nouveau produit (Best New Juice Product Award) tout d'abord, décerné pour le jus de pomme «NFC» (*not from concentrate*, non issu de concentré, *ndlr*) commercialisé par la marque, dont le jury a relevé la saveur équilibrée et le parfum évoquant celui d'une pomme fraîche. Quelques minutes après être venu chercher son prix sur scène, le directeur des nouveaux produits d'Innocent, Douglas Lamont, y retournait pour recevoir le prix du meilleur packaging, attribué à la gamme de jus NFC de la marque, très reconnaissable avec ses bouteilles en forme de carafe. Dans cette catégorie, Innocent a supplanté de peu ses concurrents

APPE et Herman Pfanner Getränke. L'Award de la meilleure innovation a été décerné à la startup britannique Cocofina, pour son thé à la noix de coco et au fruit de la passion, un produit entièrement naturel ne contenant que 26 kcal par 5 dl. Le prix de l'initiative en faveur du développement durable (Best Sustainability Initiative) a été attribué à l'association allemande des producteurs de jus de fruits, la VdF. L'association a effectué une étude analytique approfondie de la production de jus de fruits, fournissant un tableau complet des performances en matière de développement durable de toute l'industrie allemande du jus de pomme, et donnant ainsi aux producteurs individuels un outil remarquable pour se profiler sur le marché.

Une nouvelle catégorie d'awards

Enfin, une nouvelle catégorie a été créée, visant à récompenser une contribution décisive au succès et à la santé de l'industrie du jus de fruit dans son ensemble. Patroné par APPE (Artenius PET Packaging Europe, leader européen des emballages en PET, *ndlr*), ce prix a été attribué cette année à Coca-Cola, pour ses efforts visant à renforcer les relations et la coopération des acteurs de la chaîne de production, notamment en soutenant la création de nouvelles zones de production de jus dans les pays émergents.

(blg)

ANNONCE

Igeho

19-23 novembre 2011 | Bâle | www.igeho.ch

Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile

Nouveau:
Journée romande
21 novembre
2011

LES NOUVELLES IDÉES
SONT SERVIES

Vous y trouverez plus
de 800 exposants de 20 pays
différents.



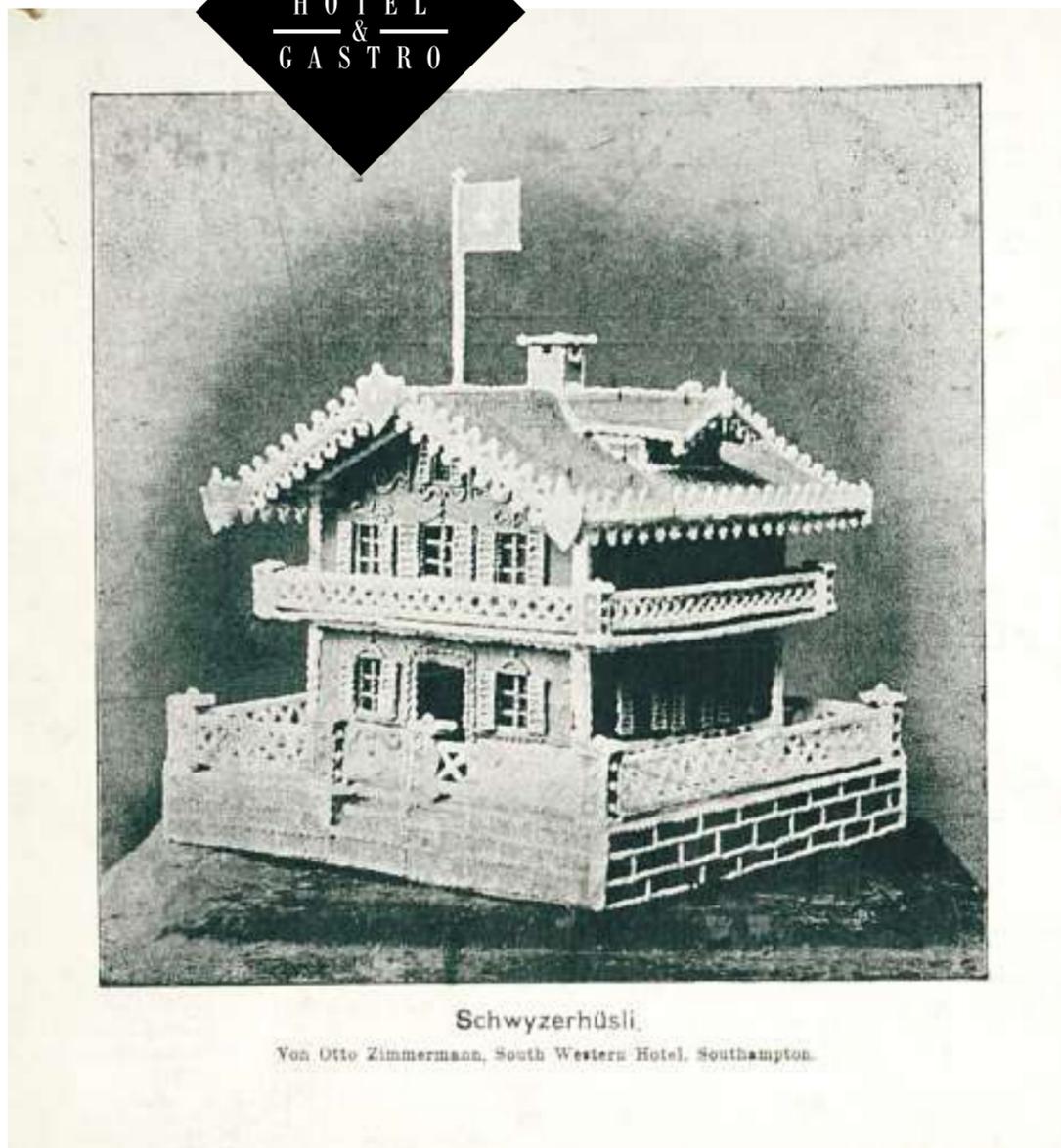
facebook.com/igejobasel

Powered by



Partenaires
médias officiels





HOTEL & GASTRO UNION

Si l'art culinaire met en lumière le talent et l'inventivité, il est aussi le reflet d'une culture et d'une identité. Aujourd'hui comme hier.

S'EXERCER ET... S'EXERCER ENCORE!

Miroir, joli miroir, qui sont les meilleurs cuisiniers en ce pays? Depuis 1920, les chefs suisses se mesurent les uns aux autres pour désigner les champions du fouet et de la casserole. Et depuis presque aussi longtemps, ils affrontent aussi leurs collègues étrangers. Flash-back.

«Evacuer? Pourquoi?» Les membres de l'équipe valaisanne des «Cuisiniers du Rhône», qui forment aujourd'hui l'équipe nationale suisse, étaient étonnés. Et furieux. Soudain, les pompiers d'Erfurt leur demandaient de quitter leur hôtel, alors qu'ils étaient affairés à préparer l'Olympiade des cuisiniers. L'alarme incendie s'était déclenchée. En pleine nuit, nos cuisiniers se retrouvèrent donc dans la rue, aux côtés des autres clients de l'hôtel, qui grelotaient dans leurs pyjamas froissés. On leur expliqua alors qu'ils avaient eux-mêmes déclenché l'alarme, plus sensible après minuit. Aujourd'hui, cette anecdote les fait sourire. Toutes les équipes nationales ont connu ce genre de mésaventures. Les panes, les ratés et la malchance font partie de la vie, au même titre que la gloire et les médailles – qui n'ont pas manqué par le passé. Les mauvais souvenirs s'estompent, les victoires sont consignées dans les annales. En Suisse, l'histoire des concours de cuisine a débuté dans les années 1920. Et c'est une très belle saga.

L'héritage d'Escoffier

«Un outil précieux pour encourager la formation et faire progresser l'art culinaire à l'échelle internationale», voilà comment un auteur décrivait autrefois les expositions culinaires. Ces manifestations existent depuis 1878, date à laquelle fut organisé à Francfort le premier concours culinaire international, à l'initiative du cuisinier suisse Joseph Favre. En 1882, Favre organisa un concours à Paris. En 1920, la Société suisse des cuisiniers fut fondée pour représenter la profession au sein de l'Union Helvetia et, dans la foulée, les chefs suisses commencèrent à se mesurer les uns aux autres afin d'accéder à la gloire. En 1922, la première exposition nationale eut lieu à Lausanne et, en 1923, la première manifestation internationale se déroula

à Lucerne. En 1930, la ZIKA de Zurich marqua une étape importante. Son président d'honneur était en effet Auguste Escoffier, une légende vivante qui était parvenu à imposer que tout ce qui était servi soit comestible. Aujourd'hui, cela nous semble évident. Mais, à l'époque, les assiettes étaient encombrées par des fleurs et des décorations en sucre qu'il était déconseillé de déguster.

La Seconde Guerre mondiale stoppa cet élan et l'art culinaire mit un certain temps à s'en remettre. Norbert Schmidiger, Secrétaire de la Société suisse des cuisiniers, a participé à de nombreuses manifestations culinaires. Il explique que les exigences ne recommencèrent à s'élever que vers les années 1970. En 1986, la Fédération mondiale des Sociétés de cuisiniers (WACS) publia pour la première fois des directives pour les concours de cuisine internationaux. La taille des tables et les aliments à utiliser furent enfin déterminés avec précision. Schmidiger précise que la WACS a, dans ce contexte, tenu compte des interdits religieux et des habitudes culturelles. C'est ainsi qu'il n'est plus possible d'imposer de la viande de porc pour les plats chauds, qui furent massivement revalorisés lors de la rédaction de ces directives. Par ailleurs, depuis 1986, il existe trois disciplines: cuisine froide, cuisine chaude et cuisine artistique. Les équipes nationales ne s'affrontent que dans les deux premières, la cuisine artistique étant l'apanage de concours individuels dans le cadre desquels il s'agit de réaliser de beaux plats salés ou sucrés avec des ingrédients imposés comme, par exemple, le sucre, la glace, la margarine, le chocolat ou le marsepain.

Sélection et succès

Après la guerre, la Suisse faisait la course en tête et elle participa activement à la promotion des concours, notamment en pratiquant

de l'«aide au développement» dans les pays nordiques qui, aujourd'hui, sont de sérieux concurrents. Schmidiger constate que la qualité n'a cessé de s'améliorer et que, si la Suisse ne démerite pas, il y a désormais des cuisiniers de talent dans de très nombreuses régions. Ceci explique aussi la répartition géographique des principaux concours comme l'Olympiade des cuisiniers d'Erfurt (tous les 4 ans), la Culinary World Cup de Luxembourg (Culinary World Master, tous les 4 ans), le Salon Culinaire de Bâle (Culinary World Master, tous les 6 ou 7 ans), l'America Culinary Classic de Chicago ou le Salon Culinaire de Singapour.

A l'origine, il n'y avait pas de règles pour désigner l'équipe représentant la Suisse. Quatre cuisiniers – sans pâtissier – se regroupaient et se dépensaient sans compter. Mais dans les années 1980, on mit en place une sélection. Des équipes régionales s'affrontaient et la meilleure d'entre elles devenait officiellement l'équipe nationale, un peu comme cela se passe en curling. Ce principe a souvent été remis en cause, ses détracteurs affirmant qu'il ne permettait pas d'harmoniser esprit d'équipe, continuité et talent individuel. Le processus n'est pas le même pour l'équipe nationale junior, qui est, depuis 2000, constituée d'un groupe d'une dizaine de jeunes cuisinières et cuisiniers pouvant être appelés en sélection. «A cet âge-là», explique Schmidiger, «il y a souvent des absents et ce principe permet d'y faire face.» Dans les années 1980 et 1990, les juniors étaient des apprentis. Depuis 2000, ce n'est plus une obligation, la WACS ayant fait passer l'âge limite à 23 ans. Il existe aussi un Swiss Army Culinary Team, qui remporte de nombreux succès dans sa catégorie et jouit ainsi d'une réputation mondiale.

La réussite des différentes équipes nationales ne permet pas de trancher entre les différents principes de sélection. «Ce qui compte, c'est que l'équipe soit capable de tenir compte

des dernières tendances», dit Schmidiger. Et une chose est sûre: la Suisse fait partie du peloton de tête, aux côtés des pays scandinaves, du Canada, des USA, de l'Allemagne et de Singapour. Et la France? Les Français ne participent pas à ces manifestations, considérant que seuls les concours hexagonaux ont une réelle importance. Il est difficile de mesurer l'impact des concours sur la restauration suisse. Mais on sait qu'au cours des 30 dernières années, l'équipe nationale a compté dans ses rangs des chefs et des enseignants de renom comme Georg Knecht, Daniel Bumann, Gregor Zimmermann, Louis Bischofberger, Rolf Mürner, Franz Jonke, Armin Fuchs, Peter Walliser, Adrian Bader, Doris Vögeli ou Ivo Adam. Il va de soi que les cuisiniers n'ont pas tous le temps de participer à l'équipe nationale et que, de ce point de vue, les professionnels de la restauration collective sont avantagés – l'équipe nationale actuelle constituant une exception. Au sein de l'Union Helvetia, on a souvent discuté pour savoir si les employeurs pouvaient en faire partie ou non. A ce jour, la Société suisse des cuisiniers a toujours défendu un point de vue simple: la Suisse doit être représentée par la meilleure équipe possible, quel que soit le profil de ses membres.

Beat Waldmeier

AU FIL DU TEMPS 1970 - 1976

1970

Un avion Coronado de la compagnie Swissair à destination de Tel-Aviv s'écrase dans une forêt à proximité de Würenlingen tuant tous ses 47 occupants. Une bombe placée par le Front de Libération de la Palestine explose 9 minutes après le décollage et endommage irrémédiablement l'appareil.

Le 6 septembre les vols SR-100 reliant Zurich à New York avec 143 passagers et 12 membres d'équipage, et TWA-741 Francfort-New York sont détournés par des terroristes du Front de Libération de la Palestine sur l'aéroport de Zarka, connu sous le nom de Dawson Field. Le détournement d'un troisième avion, le Boeing 747 du vol EI AI-719, échoue. Trois jours plus tard, le vol BOAC-775 est également forcé de se poser sur Dawson Field. Les passagers non-juifs et membres d'équipage sont libérés le 11 septembre, et le lendemain, les trois avions vides sont dynamités par les ravisseurs devant la presse internationale.



L'initiative Schwarzenbach est rejetée avec 54% de non et une participation record de 76%. L'initiative demande d'abaisser la population étrangère dans chaque canton à 10% de la population suisse, à l'exception de Genève. Ce qui aurait signifié le départ de la moitié de la population étrangère en Suisse, en particulier une majorité d'employés italiens actifs dans l'hôtellerie-restauration. Le conseiller national James Schwarzenbach lance en 1972 une deuxième initiative sur le thème de la surpopulation étrangère en Suisse (rejetée elle aussi).

Création de la RAF (Fraction Armée Rouge) par Andreas Baader, Grudrun Ensslin et Ulrike Meinhof. Un groupe armé d'extrême gauche auteur de plusieurs assassinats, enlèvements et hold-ups en Allemagne de l'Ouest.

Les Suisses peuvent remplir leur premier ticket de loto et suivre le tirage au sort des numéros gagnants à la télévision.



Niklaus Wirth, de Winterthour, professeur à l'ETH de Zurich, développe le langage «Pascal», un langage de programmation

informatique qui se caractérise par une syntaxe claire, rigoureuse et facilitant la structuration des programmes.

La télévision allemande diffuse avec «Taxi nach Leipzig» le premier épisode de la série policière «Tatort».

Jimi Hendrix, guitariste et chanteur américain, décède à l'âge de 27 ans à Londres d'un abus de barbituriques et d'alcool. Il marque de son empreinte l'histoire du rock, par son jeu de guitare virtuose et échevelé.



1971

De haute et longue lutte, les femmes suisses obtiennent à une majorité des deux-tiers le droit de vote au niveau fédéral. Les deux Appenzell refusent encore l'égalité politique au niveau cantonal. En 1990, il faut même l'intervention du tribunal fédéral pour contraindre Appenzell Rhodes-Intérieures à appliquer ce droit.

Le marqueur «Stabli Boss» est lancé sur le marché. La couleur fluorescente permet de mettre en évidence les passages importants d'un texte. Aujourd'hui, c'est un marqueur acheté toutes les trois secondes dans le monde.



Création de Médecins Sans Frontières, organisation non gouvernementale à but humanitaire qui offre une assistance médicale d'urgence dans des cas comme les conflits armés, les catastrophes naturelles, les épidémies et les famines. L'organisation s'est vue décerner le Prix Nobel de la Paix en 1999.

Le Fribourgeois Jo Siffert, l'un des meilleurs pilotes de Formule 1 du monde, se tue à l'âge de 35 ans sur le circuit Brands Hatch en Angleterre. Quelque 50 000 personnes assistent au passage du convoi funèbre dans les rues de Fribourg.



Intel Corporation en Californie présente le processeur Intel 4004, premier microprocesseur commercialisé du monde et véritable tournant dans l'histoire de la technique.

A New York, la comédie musicale «Jesus Christ Superstar» est jouée à Broadway. Malgré les nombreuses controverses, le spectacle rencontre un immense succès.

1972

Les Suisses triomphent aux Jeux Olympiques d'hiver à Sapporo: médaille d'or au bob à quatre, deux fois l'or pour Marie-Thérèse Nadig en descente et en slalom de géant, l'or pour Bernhard Russi et l'argent pour Roland Collombin en descente.



Les Jeux Olympiques d'été à Munich tournent au cauchemar. Huit terroristes de l'organisation palestinienne «Septembre noir» prennent en otage onze athlètes de la délégation israélienne. Ils demandent la libération de plus de 200 Palestiniens détenus en Israël ainsi que celle des deux membres de la Fraction Armée Rouge (RAF) Andreas Baader et Ulrike Meinhof détenus à la prison de Stuttgart-Stammheim. Israël refuse toute négociation. La République fédérale d'Allemagne échoue dans sa tentative de libération des otages. Au final, tous les otages sont tués ainsi que cinq des huit terroristes. On dénombre également la mort d'un policier. Un mois plus tard, «Septembre noir» frappe à nouveau, menaçant de faire exploser un avion de la Lufthansa en plein vol, si les trois terroristes de la prise d'otage de Munich ne sont pas libérés. Le gouvernement allemand satisfait à la demande. Le Mossad, services secrets israéliens, éliminera un à un et sur plusieurs années les terroristes libérés et leurs commanditaires.

En octobre, l'Organisation des pays exportateurs de pétrole (OPEP) décide de réduire l'offre de pétrole de 5% et d'augmenter massivement les prix. Le pétrole devenu rare, plusieurs pays européens dont la Suisse instaurent le dimanche sans voiture; trois dimanches pendant lesquels les Suisses ont roulé sur les routes et les autoroutes à vélo et en patins à roulettes dans une ambiance de fête.

Ikea, l'entreprise de meubles suédoise, ouvre sa première filiale hors de Scandinavie à Spreitenbach (ZH).

L'enlèvement à Rome du petit-fils (17 ans) du milliardaire américain Jean Paul Getty défraie la chronique. Le grand-père paie la rançon qu'à partir du moment où il reçoit une oreille coupée de son petit-fils.



Inscription du principe des trois piliers dans la Constitution fédérale: la prévoyance publique (1^{er} pilier), la prévoyance professionnelle (2^e pilier) et la prévoyance individuelle (3^e pilier).

Suite aux actions menées par le groupe «Bélier», mouvement

séparatiste de la jeunesse du Canton du Jura, le gouvernement se penche officiellement sur la question de l'indépendance du Jura.

1973

Avec la mort de Pablo Picasso, à 92 ans, disparaît un génie de l'art du 20^e siècle. L'œuvre protéiforme du peintre espagnol constitue un sommet de l'art moderne.



Bob Woodward et Carl Bernstein, journalistes au «Washington Post», couvrent le scandale du Watergate qu'ils ont révélé. Un an plus tôt, et à la connaissance du président américain Richard Nixon (républicain), des anciens agents du FBI et de la CIA ont placé des micros dans les locaux du Parti démocrate dans l'immeuble du Watergate à Washington. Le scoop des deux journalistes déclenche une crise politique qui se termine par la démission du président Nixon.

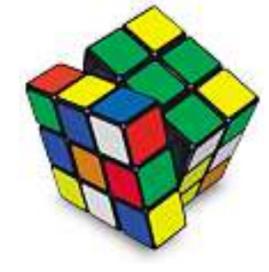
En octobre, l'Organisation des pays exportateurs de pétrole (OPEP) décide de réduire l'offre de pétrole de 5% et d'augmenter massivement les prix. Le pétrole devenu rare, plusieurs pays européens dont la Suisse instaurent le dimanche sans voiture; trois dimanches pendant lesquels les Suisses ont roulé sur les routes et les autoroutes à vélo et en patins à roulettes dans une ambiance de fête.

Ikea, l'entreprise de meubles suédoise, ouvre sa première filiale hors de Scandinavie à Spreitenbach (ZH).

L'enlèvement à Rome du petit-fils (17 ans) du milliardaire américain Jean Paul Getty défraie la chronique. Le grand-père paie la rançon qu'à partir du moment où il reçoit une oreille coupée de son petit-fils.

1974

Architecte et designer hongrois Erno Rubik met au point le Rubik Cube, jeu de patience et de logique qui rencontrera un immense succès.



Après que son collaborateur Günter Guillaume a été démas-

qué comme agent de la RDA, le chancelier ouest-allemand Willy Brandt démissionne, remplacé par son ministre des finances, Helmut Schmidt, qui devient chancelier à son tour.

Découverte en Chine à proximité de la ville de Xi'an du tombeau de l'empereur Qin Shi Huangdi, avec le tombeau proprement dit, et les fosses où l'on a trouvée une armée enterrée formée par des milliers de soldats de terre cuite. Composée de 7000 pièces, cette dernière est parfois appelée armée de terre cuite ou armée d'argile.



Roger Schawinski diffuse le premier «Kassensturz» à la Télévision Suisse, un consommateur qui rencontre l'intérêt de nombreux téléspectateurs. Deux ans plus tard, la Télévision Suisse Romande diffuse une émission dans le même esprit appelée «A bon entendre», laquelle perdure aujourd'hui.

1975

Première mission spatiale conjointe entre l'Union soviétique et les Etats-Unis avec le Apollo-Soyouz Test Project - le 15 juillet les deux fusées décollent, l'une de Cap Canaveral (USA), l'autre de Baïkonour (URSS), pour s'amarrer dans l'espace.



Avec la mort du Général Franco, c'est la fin de 40 années de dictature fasciste; Juan Carlos devient Roi d'Espagne.

Après la chute de Saïgon devant les troupes nord-vietnamiennes, la guerre du Vietnam touche à sa fin après 30 années de conflit.

Création de l'Agence Spatiale Européenne (ESA) dont le siège est à Paris. La Suisse compte parmi les Etats fondateurs.

Etudiant à Harvard, Bill Gates fonde avec Paul Allen l'entreprise de logiciels Microsoft Corporation, à Albuquerque au Nouveau-Mexique.

Un commando terroriste fait irruption au siège de l'Organisation des pays exportateurs de pétrole (OPEP) à Vienne. S'ensuit une prise d'otages par le «bras armé de la Révolution arabe» sous la direction de Carlos. 70 personnes sont prises

en otage, dont onze ministres du pétrole des pays membres de l'OPEP. L'Autriche répond favorablement aux revendications et les terroristes s'en tirent à bon compte. Arrêté en 1994, Carlos est aujourd'hui emprisonné en France.

Quelque 500 opposants à la construction de la centrale nucléaire de Kaiseraugst occupent des mois durant le terrain du projet. Au final, la centrale ne verra pas le jour.

1976

La commune de Meda, dans le nord de l'Italie, est le théâtre d'une catastrophe chimique. Un nuage contenant de la dioxine s'échappe d'un réacteur de l'usine chimique Icmesa appartenant au groupe bâlois Hoffmann-LaRoche, et contamine habitants et animaux des quatre communes avoisinantes dont Seveso.

A Genève, inauguration du premier restaurant McDonald's en Suisse.

Nestlé dépose le brevet pour le système de capsule Nespresso mis au point par l'ingénieur Eric Favre.

Steve Jobs et Stephen Wozniak fondent l'entreprise Apple, concepteur et fabricant d'outils informatiques, initiant du même coup l'ère des ordinateurs domestiques.

Décès de Mao Tsé-toung, surmonné «le Grand Timonier», qui clôtura un chapitre sombre de l'histoire chinoise.

Les tremblements de terre se multiplient. Guatemala, Nouvelle-Guinée, Russie, Iran, Philippines, Chine et Italie. Des centaines de milliers de morts sont à déplorer. A Tangshan au sud de Pékin, on dénombre plus de 650 000 victimes. Dans le Frioul en Italie, quelque 1000 personnes trouvent la mort. Les survivants ont tout perdu, un bon nombre d'entre-eux viendront chercher du travail en Suisse.

En Afrique du Sud, dans le township de Soweto, des écoliers et des étudiants noirs manifestent contre l'introduction programmée de l'«Afrikaans» comme langue d'enseignement (langue des blancs). La police réprime la manifestation dans le sang. La colère monte et gagne d'autres townships. La lutte contre l'apartheid y puisera un nouveau souffle.



Rosaria Carmela Pasquariello



Donald Hess, 75 ans, «fou mais pas trop» et une vie hors du commun.



Unseen Blue, une installation de James Turrell dans le musée qui lui a dédié Hess à Colomé, en Argentine.

Le grand auditoire était quasi plein. Et le public captivé par l'exposé de ce septuagénaire au destin étonnant. Toute sa vie a été dominée par deux passions. Celle des boissons. Et celle de l'art. La première a enrichi la seconde.

Rayon boissons, Donald Hess, 75 ans depuis le mois d'août, ne s'est jamais départi d'un tempérament rebelle. Celui-là même qui, jeune homme, lui faisait préférer le sport (athlétisme, tennis, boxe) aux études, comme il l'a confessé devant son auditoire vaudois. Son père l'envoya à Neuchâtel, à l'école de commerce, apprendre le français. Même s'il a avoué ne s'être plus exprimé en public dans la langue de Molière «depuis quarante ans, la dernière fois quand je dirigeais des hôtels au Maroc», il s'est parfaitement tiré d'affaire à l'ECAL. Sa vie parle d'elle-même. Fils de brasseur de bière installé à Berne depuis plusieurs générations, il s'en va étudier l'art brassicole en Bavière. Et c'est à Munich qu'il apprend, à 20 ans, le décès de son père. Il doit revenir précipitamment à Berne, pour découvrir le «puzzle» des affaires laissées par son père, «un patriarche».

Donald Hess : l'art payé en liquide

Formidable destin que celui du Bernois Donald M. Hess. Il l'a raconté en français et en public à l'Ecole d'art de Lausanne (ECAL), à Renens, le 13 octobre.

Du flair en affaires et en art

Toute la vie de Donald Hess est un mélange de flair et de sens des affaires. «J'ai toujours donné la priorité à mon cerveau émotionnel, plutôt qu'à la logique. Car la logique peut vous piéger. C'est comme quand vous vous mariez, ça marche ou ça ne marche pas», dit-il, lui qui a eu trois filles, l'une artiste, d'un premier lit, les deux autres, d'une seconde union. Et toutes deux mariées aux nouveaux dirigeants de son petit empire. Car, après avoir essayé plusieurs formules de direction, Donald Hess vient d'installer, en juillet, aux commandes de ses sociétés, le Suisse Christof Ehrbar, 34 ans, un économiste, et Timothy Persson, 33 ans, un avocat, né au Swaziland de parents anglais et irlandais. A 75 ans sonnés, il a toutefois conservé le poste suprême de «chairman», avec des fonctions stratégiques, des ressources humaines et de l'art. Fils d'un autocrate, il a mis ses biens sous la protection d'un «trust», selon le droit anglo-saxon, et regroupé ses sociétés dans une «holding» installée au Luxembourg. Et s'il dit que «payer des impôts est important», longtemps, il était domicilié à Londres, avant de revenir à Berne.

Evoquer le parcours de Donald Hess, qui le raconte avec délectation, c'est, forcément, verser dans l'hagiographie. Quand le temps décante les événements, il ne reste que le meilleur... Donald Hess a toujours été fasciné dans ses affaires par une intégration verticale des services qu'il offrait. Sa famille brassait de la bière, mais, surtout, elle la distribuait dans une dizaine de cafés-restaurants idéalement situés, notamment sur la Place Fédérale, dont elle devenue propriétaire. L'immobilier est un des secteurs-clés du groupe, y compris, depuis peu, aux Etats-Unis. Et s'il s'est séparé de la Münsterkellerei, cédé à la bière Calanda (groupe Heineken), il vient de mettre en place, l'an passé, un réseau d'importateurs

privilegiés pour ses vins. En Suisse romande, c'est le négoce vaudois Testuz qui les propose dans son portefeuille horeca. Rebelle dans la bière et précurseur dans l'eau retour au passé. Le Bernois s'est rebellé, à la fin des années 1960, contre le «cartel de la bière», qui se répartissait le marché suisse. Il l'a contourné en vendant à la Migros de la bière sans alcool, disponible dans toutes les succursales du pays. Après avoir liquidé aussi ses affaires au Maroc (1160 chambres à louer et 1200 employés à piloter), visionnaire, il s'intéresse à l'eau minérale. Avec des associés, il achète en 1960 la source de Vals, dans les Grisons, connue, mais pas encore exploitée. Pour conquérir un marché déjà mûr, il livre à domicile ses caisses d'eau minérale, avec une forme de «marketing direct», pour imposer la Valsler. Trente ans plus tard, il la revend à Coca-Cola «pour un bon prix»: le groupe ne publie

aucun chiffre et on ne connaîtra pas le montant de la transaction.

C'est aussi par l'eau minérale que Donald Hess vient aux vins. En 1978, quand il apprend que Perrier attaque le marché nord-américain, il s' imagine acheter une source outre-Atlantique. Il visite 36 points d'eau. Le dernier, en Californie, donne un breuvage imbuivable. Lui et ses associés noient leur désillusion dans un cabernet sauvignon. Illumination: Donald Hess, sur les conseils de Robert Mondavi – dont l'épouse est une Suisse –, achète l'ancienne cave des Christian's Brothers, sur les contreforts du Mount Veeder, à l'entrée de Napa Valley. «Il a fallu onze ans pour que mes domaines californiens rapportent de l'argent», dit-il.

Un David de haute altitude

L'ex-brasseur, passé par l'eau minérale, s'intéresse de plus en plus aux vins. Il développe ses affaires en Californie (Napa, Mendocino), s'im-

plique en Afrique du Sud (Glen Carlou), puis en Australie, dans la fameuse Barossa Valley. Contre toute attente, il peut racheter l'encaveur Peter Lehmann contre les appétits d'Allied Domecq: «La victoire de David contre Goliath», savourez-t-il. Et puis, à peine annonce-t-il sa retraite qu'il s'investit dans un projet dans une vallée des Andes argentines, sur les hauts de Salta. Il achète un domaine, Colomé, plus vaste que le canton de Genève – mais dont la moitié de la surface est couverte de montagnes sauvages. Il y aménage un relais hôtelier et s'adonne à l'équitation. Il récupère aussi d'anciens céps de vigne (de torrentés et de malbec) à 2200 mètres d'altitude. Et plante la plus haute vigne du monde, à 3111 mètres d'altitude. A cette altitude, ce sont les oiseaux, les premiers, qui picorent les raisins et se régalent de pinot noir...

Ecologiste avant l'heure

Ignare en peinture jusqu'à l'âge de 30 ans, où il achète un dessin de Picasso sans le savoir, sur les conseils d'une amie, l'industriel croche. «Faute de rencontrer Goya ou Van Gogh, je me suis dit que j'allais acquérir des œuvres à des artistes avec qui je peux déjeuner.» L'un d'eux se nomme Rolf Iseli. Un jour, il refuse de vendre une de ses œuvres à ce «capitaine d'industrie qui détruit la terre et pollue l'air». S'ensuit un dialogue sur fond de ce que personne n'appelle encore – on est en 1965! – l'écologie. Aujourd'hui, Donald Hess est un des pionniers reconnus de la «viticulture organique» et du développement durable en Californie.

Et puis, il y a les rencontres avec Francis Bacon, Georg Baselitz ou Robert Motherwell. L'Américain est choisi pour dessiner l'étiquette d'un Mouton-Rothschild. Une expérience décevante: il cède son œuvre contre quelques caisses de grand cru de bordeaux bus dès réception, par ses fils. Sacrilège? C'était du 1974, un des pires millésimes bordelais.

Si «l'art et le vin vont très bien ensemble», pas question de mélanger les deux sur une étiquette. Sauf quand Donald Hess les dessine lui-même. Ou quand il expose une partie de ses œuvres dans ses caves. La Hess Collection, à Napa Valley, devient un «spot» incontournable: «J'ai été le premier à faire payer la dégustation de mes vins sur place, mais pas la visite de l'exposition.» Suit Glen Carlou, non loin du Cap, en Afrique du Sud. Et le musée dédié à un seul artiste, James Turrell, à Colomé.

Comme sur la marche de ses affaires, le Bernois reste très discret sur ses motivations d'amateur d'art: ses galeries ne montrent qu'une petite partie d'une collection dont le catalogue vient de paraître. «A Vals, on m'a dit que j'étais fou. A Napa aussi. Puis en Argentine, on m'appelle Joco Hess. Il faut être fou mais pas trop», confie en souriant celui qui dit que «la collection est mon hobby, le vin, ma profession». Et aussi que «l'art, il faut le regarder, l'étudier». Comme on dit «quand le vin est tiré, il faut le boire»?

Pierre Thomas

ANNONCE

FRISCO FINDUS BAKONI LEISI

Venez nous rendre visite à l'IGEHO qui se tiendra à Bâle du 19 au 23 novembre

Nos atouts

- ✓ Gamme complète de produits pour la restauration
- ✓ Spécialiste des pâtes, desserts et glaces

Pour tout conseil, n'hésitez pas à nous contacter au 071 844 85 30

FRISCO FINDUS

ANNONCE

Mixeurs Kisag pour les professionnels

- Polyvalent: mixer, réduire en purée, battre de la crème, etc. – sans accessoires supplémentaires
- Très performant
- Hygiénique: en acier inox, couteau facile à démonter, pas de résidus alimentaires grâce au joint spécial dans le pied

Nouveau: 3 grandeurs

Un produit de qualité de

Kisag

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tél. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch