



Nelson Müller

Der mit einem Michelinsterne dekorierte Koch **Nelson Müller** (42) und sein Restaurant Schote in Essen (D) gehören ab sofort zur Vereinigung Relais & Châteaux Deutschland. «Wir alle brauchen Essen, das die Seele umarmt», sagt der Deutsche. Mit seinen Menüs möchte er Ursprünge, Kulturen und kulinarische Ideen verschmelzen und den Gästen Lebensgefühle vermitteln. Dabei ist ihm Nachhaltigkeit oberstes Gebot, wozu er auch soziale Nachhaltigkeit zählt. Um so mehr freut sich Nelson, als eines von lediglich 19 deutschen Relais & Châteaux-Häusern der Vereinigung angehören zu dürfen.

© Relais & Châteaux



Salisa Schwerdtner

Die neue Barmanagerin im Viersterne Superior Hard Rock Hotel in Davos GR heisst **Salisa Schwerdtner** (37). Die gebürtige Thailänderin hat in Görlitz (D) Restaurantfachfrau gelernt. Es folgten Stationen im Romantikhotel Schweizerhof Grindelwald BE, im Grandhotel Giessbach Brienz BE, als Chef de Bar im Central Sporthotel Davos GR und zuletzt als Outletmanagerin im Steigenberger Grandhotel Davos. Die quirlige Musikliebhaberin sagt: «Für mich spielt Musik seit jeher eine grosse Rolle in meinem Leben – egal ob einem gerade die Worte fehlen oder wenn man auch mal zu viel zu sagen hat.»



Franz W. Faeh

Franz W. Faeh, Culinary Director im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace BE, wird vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» ernannt. Begründung: In seinem fünfzigköpfigen Reich schmeckt es nach Teamgeist und Wahrhaftigkeit. Der 60-Jährige hat bereits die Kochlehre im Palace absolviert und erfüllte sich mit seiner Rückkehr vor sechs Jahren einen Bubenraum. Davor arbeitete er für die Regent-Gruppe in Hongkong, Jakarta oder Bangkok, kochte für die thailändische Königsfamilie, wirkte im Badrutt's Palace in St. Moritz GR und im Le Vieux Manoir in Murten FR.

© Gstaad Palace



Isabelle von Burg

Isabelle von Burg wird Mitte September Hoteldirektorin des Fünfsternehotels Lausanne Palace, das zur Sandoz Foundation Hotels gehört. Sie folgt auf **Ivan River**, der in den Ruhestand tritt. Die Lausannerin und schweizerisch-belgische Doppelbürgerin wirkte zuletzt als Hotel Manager im Four Seasons Hotel Des Bergues in Genf. Davor besetzte die Absolventin der Hotelfachschule Lausanne (EHL) weitere führende Positionen in der Ritz-Carlton-Gruppe in den Arabischen Emiraten sowie innerhalb der Mandarin Oriental Hotel Group in Hongkong und den Jumeirah Hotels & Resorts in Dubai.



Marc Eichenberger

Das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» hat **Marc Eichenberger** (45) vom Grand Hotel Kronenhof in Pontresina GR zum «Hotelier des Jahres» gekürt. Besonders hervorgehoben wurde sein Gespür für ein harmonisches Miteinander innerhalb des Hotels, welches er über die letzten, herausfordernden Monate bewahren konnte. Zudem belegt das unter Denkmalschutz stehende Fünfsternehotel den siebten Platz im Rating der 50 besten Ferienhotels der Schweiz. Eichenberger ist seit 2013 Hoteldirektor im Kronenhof. Davor wirkte er etwa im Fünfsterneresort Park Weggis LU und im Suvretta House in St. Moritz GR.



Stéphane Décotterd

Der Westschweizer Sternekoch **Stéphane Décotterd** (45) verlässt das Restaurant Pont de Brent unweit von Montreux VD. Er wechselt mit seiner Brigade in das Restaurant Bellevue in Glion VD. Das neue Restaurant öffnet am 23. September 2021 seine Türen. In Glion werden Stéphane Décotterd und seine Frau Stéphanie zwei Restaurants leiten: das Gastronomie- und Panoramarestaurant des ehemaligen Hotels Bellevue und ein angrenzendes Bistro. «Nach zehn Jahren im Pont de Brent ist dies eine grosse Chance», sagte der mit zwei Michelinsterne und 18 GaultMillau-Punkten dekorierte Koch.

Cuisine sans frontières: Projekt «Stamm:Tisch»

Stipendium für Gastronomen

Jetzt bewerben! Das Gastroprojekt «Stamm:Tisch» von Cuisine sans frontières vergibt ein Stipendium von 90 000 Franken.

Text Corinne Nusskern

Seit Corona ist noch klarer, dass eine Beiz so viel mehr ist, als bloss ein Ort zum Essen und Trinken. Sie erfüllt eine wichtige soziale Funktion. Menschen sitzen zusammen, diskutieren, lachen und prägen den lokalen Zusammenhalt.

Um diesen zu fördern, lanciert Cuisine sans frontières (Csf) das Projekt «Stamm:Tisch». Csf vergibt ein auf drei Jahre verteiltes Stipendium von 90 000 Franken an couragierte Gastromacherinnen in peripheren Regionen – inklusive Coaching aus dem Csf-Netzwerk. «Im Kontext der Coronakrise wollen wir der stark getroffenen Gastrobranche, die ein wichtiger Partner in unserer Arbeit ist und uns stets unterstützt hat, etwas zurückgeben», sagt Phyllis Bussinger (29), Projektkoordinatorin beim gemeinnützigen Verein Csf. Die Stifter und Mitentwickler dieses ersten Stipendiums sind

der Architekt Martin Hofer und die Senn Resources AG.

Wer kann sich bewerben?

Eingereichte Projekte müssen in einer peripheren Region der Schweiz liegen und 2021 starten können. Es werden keine lebensverlängernden Massnahmen an etablierte, aber schlecht positionierte Betriebe vergeben. Gesucht sind neue, positive Projektansätze. Teilnehmen kann, wer ein neues und innovatives gastronomisches Konzept lancieren möchte und dafür finanzielle Unterstützung benötigt. Oder Gastronomen, die ihr bestehendes Restaurant- oder Hotelkonzept kürzlich überarbeitet haben und für den Relaunch finanzielle Hilfe brauchen. Die erste Sti-

pendienauszahlung von 30 000 Franken erfolgt beim Start des Projektes, die weiteren Auszahlungen folgen jährlich.

Die Jury gibt ihren Entscheid im Oktober 2021 bekannt. Sie besteht aus Martin Hofer, Architekt; Johannes Senn, Geschäftsführer Senn Resources; Elif Oskan, Gastronomin und Köchin; Martin Volkart, Unternehmens- und Projektentwickler sowie Martin Roth, Präsident von Csf.

«Wir freuen uns auf interessante Konzepte», sagt Bussinger. «Dies ist das Pilotprojekt. Sehen wir, dass viele tolle Projekte eingehen, suchen wir gern nach neuen Stipendienfinanzierern.» Bewerbungsschluss ist der 5. September 2021. Infos: www.cuisinesansfrontieres.ch/de/projekte/stammtisch-schweiz



Philly

Das Gastroprojekt «Stamm:Tisch» von Cuisines sans frontières: Gastronomie als Begegnungsstätte

ANZEIGE

«SPIEL DIE HAUPTROLLE IN DEINEM LEBEN»



Nächster
Kursstart am
13.09.21

Talente für
die Hotelfachschule
gesucht!


