



Cindy Elsenbast präsentierte am WM-Finale ein Trappistenbier aus Belgien. zvg

Ihre Sensorik gehört zu den besten der Welt

Die Luzernerin Cindy Elsenbast erreicht den vierten Rang an den Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers in München.

Am letzten Sonntag fand in München (DE) die achte Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers statt. 93 Teilnehmende aus 18 Ländern kämpften um den Titel des Weltmeisters, der Weltmeisterin der Bier-Sommeliers. Die Luzernerin Cindy Elsenbast schaffte es ins Finale und konnte das Publikum und die Jury mit einer Präsentation zu dem Trappistenbier Westmalle Dubbel aus Belgien überzeugen. Sie erreichte den vierten Rang.
Neben Cindy Elsenbast nahmen sechs Kolleginnen und Kolle-

gen aus der Schweizer Bier-Sommelier-Nationalmannschaft an der Weltmeisterschaft teil. Am Samstagnachmittag startete der Wettbewerb mit einer Vorrunde, in der die Teilnehmenden zehn verschiedene Biere den richtigen Bierstilen zuordnen mussten. Es folgten das Erkennen typischer Bieraromen und ein theoretischer Test. Nach dieser Vorrunde lag die Schweizer Nationalmannschaft auf dem dritten Rang.
Die 10 besten Teilnehmenden qualifizierten sich fürs Halbfinale. Mit Lukas Porro und Cindy Elsenbast konnten zwei Mitglieder der Schweizer Nationalmannschaft ins Halbfinale einziehen, in dem jeweils zwei Sommeliers im Bier-Erkennen und -Präsentieren gegeneinander antraten. Die sechs besten qualifizierten sich für das Finale. Sieger wurde Léon Rodenburg aus den Niederlanden. (DOE)



Mehr Informationen unter:
bier.swiss

Friedensarbeit: mit Essen Brücken bauen

Seit 20 Jahren setzt sich «Cuisine sans frontières» in Kriegsgebieten und Konfliktregionen für gemeinsames Essen ein.

«Wie kann ein gemeinsames Essen Frieden stiften?» Diese Frage beschäftigte David Höner, als er für die «Rundschau» in Kolumbien war, um über die Folgen des Bürgerkriegs zu berichten. Zurück in Zürich entstand am Küchentisch die Idee zum gemeinnützigen Verein «Cuisine sans frontières». Sein Ziel: Gastronomie soll als Ort des Friedens dienen und Restaurants als Treffpunkte, an denen Menschen in Krisengebieten wieder Vertrauen fassen, Gemeinschaft leben und Hoffnung schöpfen. Aus dieser Vision ist ein internationales Hilfswerk geworden.

Kochen als Friedensarbeit

Heute betreut die Organisation über 26 Projekte in 15 Ländern und dies auf vier Kontinenten. «Cuisine sans frontières» finanziert sich durch Spenden, Mitgliederbeiträge und Benefizveranstaltungen wie den Kitchen Battle.



Für geflüchteten Frauen ist die Soufra Cafeteria ein Ort zum Auftanken. zvg

In Gassenküchen, Ausbildungsrestaurants und gastronomischen Treffpunkten werden heute Mahlzeiten zubereitet und geteilt. Dies als Mittel gegen Diskriminierung, Ausgrenzung und Perspektivlosigkeit. Denn: Wo zusammen gekocht und gegessen wird, entsteht Gemeinschaft.
Am Sonntag, 21. September, feiert «Cuisine sans frontières» in Zürich sein Jubiläum – mit Geschichten von Frauen aus Beirut, mit Stimmen aus Politik und Gastronomie und mit einem Rückblick auf zwei Jahrzehnte gelebte Friedensarbeit. (RIF)



Mehr Informationen unter:
igeho.ch/de/sonderschau-hotel-utopia

Hotel Utopia zeigt Zukunft des Hospitality-Sektors

Zum 60-jährigen Jubiläum lanciert die Igeho eine Sonderschau, in der man die Zukunft der Hospitality-Branche erleben kann.

Vom 15. bis 19. November findet in Basel die Igeho, der bedeutendste Hospitality-Branchentreffpunkt der Schweiz, statt. In der Sonderschau «Hotel Utopia» widmet sich die Plattform mit dem Presenting Partner Nexi Schweiz und weiteren Unterstützern der Zukunft der Hospitality. Im Zentrum steht ein eigens produzierter Kurzfilm auf einer 270-Grad-Leinwand, der Zukunftsszenarien mit passenden Thesen zu Ernährung, Robotik, Gesundheit und Erholung veranschaulicht. Der Film regt zum Nachdenken an und zeigt, dass Gastfreundschaft der Schlüssel zur Zukunft bleibt.

Erleben und mitdiskutieren

Die Thesen aus dem Film werden in der Sonderschau in verschiedenen Formaten erlebbar gemacht. Man kann vor Ort selbst Technologien testen, die seit kurzem im Einsatz sind oder vor der Markteinführung stehen. Ob digitale Services oder physische Roboter, das Erlebnis ist zentral.



Roboter werden immer stärker im Hospitality-Sektor eingesetzt. zvg

An allen Messetagen bringen hochkarätige Keynote Speaker frische Ideen auf die Bühne. Mit dabei ist unter anderem die Zukunftsforscherin Vanessa Borkmann vom Fraunhofer-Institut mit fundierten Thesen zur Hotellerie von morgen. Einen anderen Aspekt zeigt das Hotel Rosenlauri, das bewusst auf digitale Technologien verzichtet und Entschleunigung als Erlebnis inszeniert. Einen spannenden Kontrast dazu bietet die dänische Hotelgruppe Aiden, die mithilfe von Technologieinsatz die Produktivität steigert. Im Zukunftsrestaurant Utopia

Dining vereinen die Studierenden der Hotelfachschule Thun Kulinarik, Digitalisierung und Robotik zu einem abendlichen Esserlebnis. (RMA)

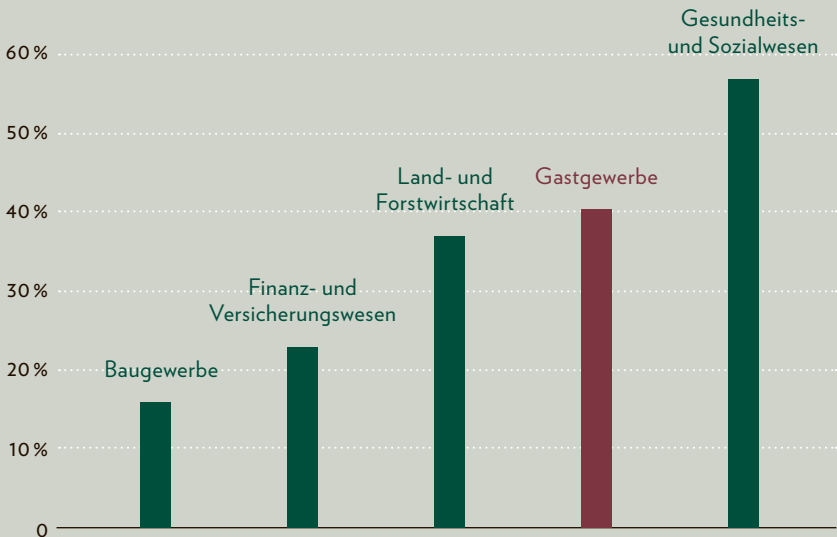
igeho

Internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care
4058 Basel
Tel. 058 200 20 20

STATISTIK DER WOCHE

HIER ARBEITEN DIE MEISTEN TEILZEIT

In der Gastronomie beträgt der Anteil Teilzeiterwerbstätiger 40,1 Prozent. So sieht es im Vergleich mit anderen Branchen aus:



Quelle: Bundesamt für Statistik;
Schweizerische Arbeitskräfteerhebung