

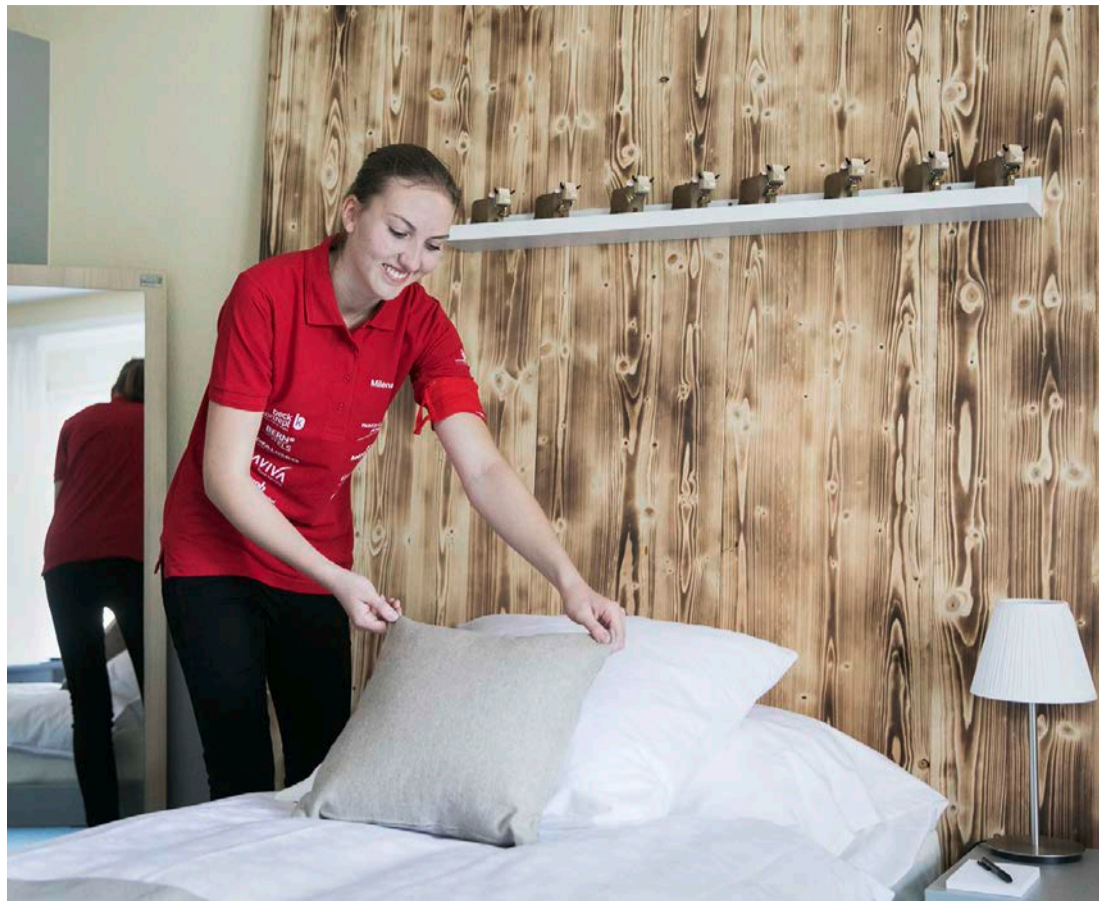


GASTKOLUMNE

Von der Stärke des Netzwerks

Anna Hofmann, Geschäftsführerin
Cuisine sans frontières, Zürich

In Ecuador, mitten im Amazonasgebiet, steht seit gut zwei Jahren der Ausbildungscampus El Fogon. Anfang März hat dort der zweite Kurs des zwölfmonatigen Ausbildungsprogramms für Gastronomie und Tourismus mit 25 Studierenden gestartet. Die Studierenden sind junge indigene Menschen aus dem Amazonasgebiet in Ecuador. Das Bohren nach Erdöl zerstört den Regenwald und damit ihre Lebensgrundlage. Gleichzeitig bietet die Region ein enormes Potenzial für einen ökologischen Tourismus. Der Aufbau eines solchen Ausbildungsangebot es in einer derart abgelegenen Region geht nicht, ohne dass viele engagierte Menschen und Organisationen zusammenkommen. Das lokale Projektteam unter der Leitung von David Höner, die indigenen Gemeinden, Politiker-innen, aber auch Gastronomie-Experten aus der Hauptstadt Quito haben sich zusammengetan und ermöglicht, dass vergangenen Herbst die ersten 23 jungen Menschen ein Diplom als Gastgeber des Amazonas erhalten haben. Seither arbeiten sie in gastronomischen Betrieben in ganz Ecuador oder bauen ihr eigenes touristisches Angebot auf. Was ein gutes Netzwerk ebenfalls möglich macht, zeigt die folgende Episode: Die zwei besten Studierenden aus dem ersten Kurs konnten im Herbst ein dreimonatiges Küchenpraktikum in der Brasserie Les Trois Rois absolvieren. Zwei junge Menschen, die ihr Land zuvor noch nie verlassen hatten, wurden in Basel im Team von Urs Gschwend herzlich empfangen. Der interkulturelle Austausch bei der täglichen Arbeit hat alle bereichert und begleitet die zwei Absolventen jetzt beim Aufbau ihrer eigenen gastronomischen Projekte im Amazonasgebiet. Ohne ein starkes Netzwerk und die Stärke der weltumspannenden Gastronomie wären solche einmaligen Erlebnisse undenkbar.



Milena Schöni ist die Gewinnerin der Swiss Skills Hauswirtschaft 2020. Wer wird auf sie folgen? Die heisse Phase startet. ZVG

Die ersten Kandidaten für die Swiss Skills in Bern sind bekannt

Das Wettbewerbsjahr 2022 mit den Swiss Skills und World Skills nimmt Fahrt auf. Die Kandidierenden Hotellerie-Hauswirtschaft und Küche stehen fest.

Die Swiss Skills in Bern finden vom 7. bis 11. September statt. Darauf folgen die World Skills in Shanghai (CN) vom 12. bis 16. Oktober. Nun ist die Bewertungsphase der Bewerbungen in den Bereichen Hotellerie-Hauswirtschaft und Küche abgeschlossen. Gesucht wurden die Nachfolger von Fachfrau Hauswirtschaft EFZ Milena Schöni sowie von Koch Rino Zumbrunn.

Als zweite Selektionsphase wurden Gespräche mit zahlreichen Bewerberinnen und Bewerbern aus allen Sprachregionen geführt. Anhand der Assessments wurden die offiziell Kandidierenden nominiert. Die Assessment-Teams waren beeindruckt von der gelebten Motivation und grossen Leidenschaft für den Beruf der Jungtalente. Die Selektion der finalen acht Teilnehmenden war gemäss Projektleiter Jean Claude

Schmocker dann auch anspruchsvoll. Oftmals entschieden nur Nuancen.

Für die Hotellerie-Hauswirtschaft sind folgende Talente nominiert: Flora Giger, Brissago/TI, Hotelfachfrau EFZ; Corinna Bucher, Menzberg/LU, Fachfrau Hauswirtschaft EFZ; Elina Künzler, St. Margrethen/SG, Fachfrau Hauswirtschaft EFZ; Alissia Zurflüh, Aeschau/BE, Fachfrau Hauswirtschaft EFZ; Julia Fuchs, Lauterbrunnen/BE, Hotelfachfrau EFZ; Julie-Pearl Meyer, Anglikon/AG, Fachfrau Hauswirtschaft EFZ; Riet Scandella, Münstair/GR, Hotelfachmann EFZ; Michelle Weichardt, Wettswil/ZH, Hotelfachfrau EFZ.

Im Bereich Küche gehen folgende Kandidierende ins Rennen: Celine Maier, Meisberg/BE, Köchin EFZ; Maurin Böni, Mosnang/SG, Koch EFZ; Luca Heiniger, Thun/BE, Koch EFZ; Lorenzo Gabaglio, Novazzano/TI, Koch EFZ; Silvan Saxer, Hagglingen/AG, Koch EFZ; Markus Schmid, Schwellbrunn/AR, Koch EFZ; Léa Mosquera, Vevey/VD, Köchin EFZ; Sébastien Collé, Lausanne/VD, Koch EFZ.

Am Kandidaten Kick-off Meeting vom 27. Mai in Bern werden die gestellten Wettbewerbsaufgaben präsentiert. (ADE)



Mehr Informationen unter:
swiss-skills.ch

Neue Doppelspitze in Bürgenstocks «Spices Kitchen & Terrace»

Die thailändischen Zwillingsschwwestern Virat und Vilai Kanjan übernehmen die Leitung des Restaurants Spices Kitchen & Terrace im Bürgenstock Resort.

Das thailändische Führungsduo begann seine Karriere 1986 in Bangkok. Die heute 56-jährigen Köchinnen setzten ihre kulinarische Reise danach durch ganz Asien und Europa fort und arbeiteten in einigen der renommiertesten Restaurants und Hotels der Welt. Während ihrer vier Jahre – von 2015 bis 2019 – auf Schloss Elmau in Deutschland erlebten beide einen ihrer persönlichen Karrierehöhepunkte: Sie durften während des G7-Gipfels den Staats- und Re-

gierungschefs ihre berühmte «Tom Kha Gai»-Suppe servieren. Die meiste Zeit ihrer Laufbahn waren Virat und Vilai zusammen unterwegs. Als Zwillinge verbindet sie ein starkes Band, was sich auch in ihrer Leidenschaft fürs Kochen widerspiegelt.

«Wir sind glücklich, dass mit Vilai und Virat Kanjan zwei der weltweit besten asiatischen Chefs ab sofort unsere Gäste mit einem Höchstmass an Kreativität und Kompetenz verwöhnen und die Speisenauswahl auf ein neues Level heben werden», freut sich Culinary Director Mike Wehrle. Christian Sack, General Manager des Bürgenstock Resorts, betont: «Mein Dank gilt auch Chatsorn Pratoomma, die das «Spices Kitchen & Terrace» seit dem Start 2018 exzellent geführt und geprägt hat und unter deren Regie die Auszeichnung mit 16 Punkten von Gault Millau erzielt wurde.» (ADE)



Mehr Informationen unter:
buergenstockresort.com/eat/spices

PRESSESPiegel

20 Minuten

Quartierverein bekämpft Terrassen

Die Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich dürfen ihre Boulevardflächen bis zum Herbst ausweiten. Darüber zeigt sich der Quartierverein Kreis 1 besorgt. «Wir befürchten, dass die Übergangsregelung dauerhaft bestehen bleibt», sagt Präsident Felix Stocker. Anwohnende hätten die Ausweitung als Abfederungsmassnahme für die Pandemie toleriert. «Die Anwohnenden brauchen Freiräume, die nicht kommerzialisiert werden dürfen.»

Tages-Anzeiger

Innovatives Glarnerland

Junge Unternehmer mischen das Bergtal derzeit ganz schön auf. Sie präsentieren den Gästen ein vielfältiges Angebot an Erlebnissen wie Outdoor-Kochen, Iglubauen, Klettern, Wandern und Schwitzen in der Outdoor-Sauna. In Braunwald steht eine schicke Gastrorollbar, die nicht nur mit einem zeitgemässen gastronomischen Angebot lockt, sondern auch mit Konzerten und Day Partys. Auch ein Bad im Hot Tub oder eine Übernachtung in der Jurte nebenan ist möglich.

Der Bund

Gstaad und die Russen

Obwohl der Impact russischer Gäste in Gstaad ausserhalb des russischen Neujahrs kaum spürbar ist, hat die russische Elite im Ort dennoch Spuren hinterlassen. So ist Gstaad in Russland zum Beispiel vielen Menschen ein Begriff, weil dort die Witwe des Malers Wassily Kandinsky vor 42 Jahren unter mysteriösen Umständen ums Leben kam. Der Mord konnte bis heute nicht aufgeklärt werden und bleibt eines der grössten Rätsel der Schweizer Kriminalgeschichte.



«Meine Branche.
Mein Job.»

gastrojob.ch

ANZEIGE