

Der Cercle Berne feiert sein 100-Jahr-Bestehen

Der grösste Küchenchef-verein der Schweiz lud Mitglieder und Promis zu einer Gala. Dies als Auftakt zu einer Reihe von Events.

Wenn es etwas zu feiern gibt, dann rührt der Cercle des Chefs de Cuisine Berne mit grosser Kelle an. 400 Mitglieder sowie prominente Gäste wie Bundesrat Guy Parmelin, Anton Mosimann und Franck Giovannini gaben sich Anfang November an einer festlichen Gala im Kursaal Bern die Ehre.

Der Dank des Bundesrats

In seiner Ansprache brachte Bundesrat Guy Parmelin seine Besorgnis über den schwindenden Kochnachwuchs zum Ausdruck. In den vergangenen zehn Jahren sei die Zahl der Lernenden um 25 Prozent zurückgegangen. Umso erfreulicher sei es, dass es Vereine wie den Cercle Berne gebe, die mit viel Einsatz versuchten, die Jungen für den Kochberuf zu begeistern. Neben Festreden und Musik gab es ein Dreigangmenü zu ge-

niessen, das von drei Cercle-Mitgliedern zubereitet wurde. Louis Bischofberger kreierte die Vorspeise, eine Hommage an das gute alte Suppenhuhn. Rasmus Springbrunn servierte den Fischgang mit Zuchtlachs aus den Bündner Bergen. Tobias Bigler bereitete den Hauptgang mit Filet und Schulter vom «Ämmitaler Bio-Chueli» zu. Krönender Abschluss des Menüs war ein Dessertbuffet von Rolf Mürner.

Bereits am Vormittag wurde während der Generalversammlung der Vorstand des Berner Cercle in seinem Amt bestätigt. Neu im Gremium ist Gregory Connelly.

Der Festakt im Kursaal bildete den Auftakt zu einer ganzen Reihe von Jubiläums-Events, die im kommenden Jahr geplant sind. So veranstaltet der Cercle am 20. März im Casino Bern einen Workshop für Lernende. Vom 28. April bis 7. Mai nimmt der CCCB an der Berner Messe BEA teil, präsentiert einen Chef's Table und lockt Interessierte zu Kochduellen mit Cercle-Köchen. Am 16. September gestalten rund 100 Cercle-Mitglieder ein kaltes 100-Meter-Buffer auf dem Berner Waisenhausplatz. JÖRG RUPPELT



1 Bundesrat Guy Parmelin ist einer der Ehrengäste am 100-Jahr-Galaabend des Cercle.
2 Jean-Michel und Barbara Martin.
3 Dominic Bucher, Res Hubler und Christoph Hunziker.
4 Der Vorstand des Cercle des Chefs de Cuisine Berne, von links: Walter Kunz, Nicola Tschennett, Thomas Herger, Fridolin Schilling, Beat Weibel, Denise Jaggi, Thomas Walser, Sandra Sommer, Roger Aebischer, Peter Gander, Gregory Connelly und Muharem Musagic.
5 Die Vorspeise «Henneguet»: Louis Bischofbergers kulinarische Hommage an das Suppenhuhn.
6 Filet und Schulter vom «Ämmitaler Bio-Chueli», dazu «Agria-Härdöpfu u Paprika-Zungäwurst», zubereitet von Tobias Bigler.
7 Yanick Mumenthaler mit Partnerin Lorena.
8 Sascha und Marion Heimann.
9 Radio- und TV-Journalistin Sonja Hasler beim Interview mit Rolf Mürner.
10 Blick in den für 400 Gäste vorbereiteten Kursaal in Bern.
BILDER ERWIN MUMENTHALER