

Mocktail-Workshops in den angesagtesten Bars



Weder bei Farben noch Geschmácken sind Grenzen gesetzt.

ZVG

Spannende Getränke ohne Alkohol sind im Trend. An fünf Events zeigen Mocktail-Champions und Bar-Ikonen, wie man damit Gäste überrascht.

Mit Getränken wie selbstgemachten Shrubs, Kombucha und Säften können Gastronomen ihr Können zeigen, den Gästen Mehrwert bieten und mehr Umsatz generieren. Wie, das zeigen Experten an den fünf Null-Promille-Events des Berufsverbandes Restauration bvr. Das erste Event der Reihe «Meet & Greet» findet in der Verbena Bar

auf dem Bürgenstock statt. Bar-Manager Georg Keller zeigt, wie saisonale Shrubs und Kombuchas, Tee- und Kaffeespezialitäten entstehen.

Bar-Ikone Thomas Huhn vom Fünfsternehotel Les Trois Rois in Basel führt anlässlich eines Bar-Hoppings durch die Stadt. In drei angesagten Bars finden Workshops statt, wo Mocktails kreiert werden. Hoch oberhalb Luzerns zeigen Barkeeper David Gandert und Michael Müller in den Bars der Hotels Montana und Château Gütsch, wie sie ohne Alkohol mixen. Dieser Anlass steht im Zeichen der Früchte. Drinks werden gemixt und Produkte degustiert.

Das praktische Arbeiten steht in der Barfachschole Zürich im Vordergrund. Dabei erhalten die Teilnehmer von Alex Armbrüster

spannende Informationen zu alkoholfreien Spirituosen, Arbeitstechniken und Barutensilien.

Lehrreiches von den Swiss Mocktail-Champions

Am Workshop mit den Swiss-Mocktail-Champions Yannick Moring und Ivan Urech mit Degustations-Tasting erfahren die Teilnehmer mehr zu den alkoholfreien Spirituosen und deren Einsatzmöglichkeiten. Eigene Kreationen können gemixt werden. Bringt ein Mitglied jemanden an die Meet & Greet Events mit, ist die Teilnahme für beide kostenlos. Sonst bezahlt das Mitglied 20 Franken, das Nichtmitglied 30. SARAH SIDLER

Michael Sol Jenni gewinnt die Mocktail@Home Challenge

Der erfrischende Mocktail mit Wassermelone und Minze des bvr-Mitglieds wurde zum bvr-Mocktail des Jahres erkoren. Das Rezept ist online aufgeschaltet.

Meet & Greet Events

- 31. August: Verbena Bar, Bürgenstock Waldhotel;
- 6. September: Les Trois Rois, Blaupause, Bar Rouge, Basel;
- 14. September: Louis Bar Hotel Montana und Château Gütsch, Luzern;
- 28. Oktober: Barfachschole Zürich;
- 9. November: Atelier Classic Bar, Thun

Auskunft und Anmeldung
Berufsverband Restauration
Tel. 041 418 22 22
bildung@hotelgastrounion.ch



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen und Anmeldung:
www.hotelgastrounion.ch/bvham

bvham ist zu Gast im Bubble Hotel

Im Rahmen seiner Event- und Networking-Reihe «Der bvham zu Gast bei ...» besucht dieser Berufsverband ein Hotelzimmer, das nicht nur Weitsicht, sondern sogar Rundumblick bietet.

Weitsicht – so lautet das Jahresthema des Berufsverbands Hotel Administration Management bvham. Deshalb stehen in 2020 an allen bvham-Anlässe Betriebe oder Personen im Zentrum, die mit visionären Ideen, nachhaltigen Konzepten oder zukunftsweisenden Dienstleistungen Weitsicht bewiesen haben.

Der erste Event «Der bvham zu Gast bei ...» findet am 7. September von 16 bis 18 Uhr in der Kartause Ittingen in Warth/TG statt.

Die über 900 Jahre alte Klosteranlage hat sich in ihrer langen Geschichte immer wieder neuen Gegebenheiten angepasst. Heute ist die Kartause Ittingen ein Seminarhotel, eine Hochzeitslocation, ein Ausflugsziel, ein Kultur- und Konzerthaus, ein Museum, ein Zentrum für Spiritualität sowie ein Gastronomie- und Landwirtschaftsbetrieb mit

betreutem Arbeits- und Wohnangebot für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Zudem ist die Kartause Ittingen seit drei Jahren ein Bubble Hotel. Statt hinter festen Mauern übernachten die Gäste in einer durchsichtigen Blase (Bubble). Wie aus einer Schneekugel heraus können sie einen Rundumblick in die Natur geniessen, ohne Wind und Wetter ausgeliefert zu sein. Dieses Erlebnis kostet pro Nacht für zwei Personen je nach Wo-

«Unter den Teilnehmenden wird eine Nacht in der Bubble verlost.»

JORDAN KESTLE,
GESCHÄFTSFÜHRER DES BVHAM

chentag, Saison und Speisen zwischen 230 und 450 Franken.

«Unter den angemeldeten Teilnehmenden verlosen wir eine Übernachtung im Bubble Hotel», sagt Jordan Kestle, Geschäftsführer des bvham. Die Bekanntgabe des Gewinners oder der Gewinnerin erfolgt im Vorfeld des Events. Denn er respektive sie darf vom 7. auf den 8. September gleich in der bis Ende Saison ausgebuchten Bubble bleiben. RICCARDA FREI



Schlafen in der Bubble ist ein naturnahes und doch komfortables Erlebnis. ZVG

ANZEIGE

Ehrengalerie 2020

Wir publizieren Ihre Erfolgsmeldung in unserer Zeitung!

Trotz der schwierigen Umstände um das Coronavirus haben auch in diesem Jahr viele junge Personen das Qualifikationsverfahren absolviert. Wir freuen uns auf neue und gut ausgebildete Fachpersonen in unseren Berufen. Alle Mitglieder, die das QV 2020 erfolgreich abgeschlossen haben, dürfen sich anmelden.

Anmeldung via Website. Exklusiv und kostenlos für Mitglieder.

Einsendeschluss: Sonntag, 12. Juli 2020
www.hotelgastrounion.ch/lernende



ehren
Wir sind stolz auf euch galerie