



ZVG

Regionale Küche in Szene gesetzt

Der Eventdome vom Dinnerspektakel The 5 wird in der Vorweihnachtszeit zum gastronomischen Pop-up-Hotspot in Zürich. Die Spitzenköchinnen Meta Hiltebrand und Vrony Cotting-Julen kreieren gemeinsam mit den Spitzenköchen Marco Campanella, Edgar Bovier und Dario Cadonau fünf Gänge mit Spezialitäten aus fünf Ecken der Schweiz. Jeder Gang wird von rundum-projizierten Bildwelten der jeweiligen Region sowie lokalen Spitzenweinen begleitet. «The 5» empfängt seine Gäste vom 12. November bis zum 20. Dezember im Eventdome auf dem Zürcher Geroldareal. Der Vorverkauf wurde im Februar eröffnet und ist erfolgreich angelaufen. Bereits ausgebucht sind die ersten beiden Samstagabende. An einigen anderen Daten sind nur noch wenige Plätze frei für das Dinnerspektakel. (DKL)

Grösste Pilzapp für Kenner

Wolfgang Bachmeier, der Herausgeber des fünfbändigen Standardwerkes «Pilzlexikon», trumpft mit der umfangreichsten Pilzdatenbank auf, die je in eine App gepackt wurde. Das Wissen, das der Pilzsachverständige zu mehr als 3933 Pilzen gesammelt hat, ist nun auf dem Handy abrufbar. Die Pilzerkennung erfolgt entweder klassisch über die Eingabe von Kriterien oder mit Bilderkennung. Hierfür fotografieren Nutzer den Pilz und können ihn von der App direkt bestimmen lassen. Praktisch: In der App mit dem Namen Pilze 123 ist zudem die Datenbank mit deutschen und Schweizer Pilzkontrolleuren abrufbar. (DKL)

Salone del Gusto ist gestartet

Der Startschuss für Terra Madre Salone del Gusto mit zahlreichen digitalen und Live-Veranstaltungen fiel am 8. Oktober. Das Veranstaltungsprogramm der grossteils kostenlosen Events wird unter terramadresalonedelgusto.com ständig aktualisiert. Die diesjährige Ausgabe widmet sich dem Thema: Unsere Ernährung, unser Planet, unsere Zukunft. Mit Unterstützung seines internationalen Netzwerks und der langjährigen Mitorganisatoren hat der Veranstalter Slow Food alles dafür getan, um zu garantieren, dass der Terra Madre Salone del Gusto trotz der Einschränkungen aufgrund der Covid-19-Pandemie viele Anregungen bietet. (DKL)

Guter Zusatzverdienst mit kreativen Getränken

Die Getränkeexpertin Nicole Klaus zeigte an einem Halbtagsworkshop des bvr, wie vielseitig alkoholfreie Getränke sind.

«Alkoholfreie Getränke sind ein unglaublich guter Zusatzverkauf.» Dieser Satz, der jede Gastronomin und jeden Gastronomen aufwecken sollte, ist mehrmals gefallen. Das bestätigten anwesende Gastronomen wie bvr-Mitglied Monika Jans von der «Krone» in Sihlbrugg/ZH der Workshopleiterin. Selbst ältere Gäste zeigen sich Mocktails, Shrubs, Säften und Tees als Speisebegleiter gegenüber offen. Wie vielseitig diese sein können, zeigte Nicole Klaus von «Die neue Trinkkultur» Ende September in der «Werkstatt zur Gleistribüne» in Zürich.

Es müssen nicht immer aufwendige Kreationen sein. Hoch-

wertiger Apfelsaft wie derjenige des Südtiroler Produzenten Kohl eignet sich zum Apéro und als Desert. Tee aus Kirschbaumblättern empfiehlt Klaus zu Sashimi oder sonstigem rohem Fisch. Verjus mit Kohlensäure versehen ist ein toller Apéro. Lange gezogener Thé de vigne – etwa von der Domaine Wannaz in Chennaux/VD – eignet sich hervorragend, um Eistee herzustellen. In Zuckerwasser gezogene Gurkenscalen verwendet sie als Basis für Gurkenlimonade.

Koa, das neue Getränk aus der Frucht der Kakaobohne, ist, mit Gingerbeer versehen, ideal zum Apéro. Wer es etwas weniger süß möchte, soll den Fruchtsaft vorher mit Wasserkefir aromatisieren. Welch überraschende Getränke Nicole Klaus mit Kombucha, Kefir und Shrubs herstellt, findet man demnächst online inklusive Rezepten. Ebenfalls sind dort die nächsten Anlässe mit dem bvr-Jahresthema Nullpromille-Drinks zu finden. SARAH SIDLER

Erstes Virtual Reality Gletschererlebnis offen

Am 10. Oktober öffnete das weltweit erste Virtual Reality Gletschererlebnis am Fusse des Morteratschgletschers seine Tore.

An der Talstation Diavolezza in Pontresina, am Fusse des Morteratschgletschers, lädt die interaktive Erlebniswelt «Virtual Reality Glacier Experience» auf 250 Quadratmetern zu einer spannenden Zeitreise durch die Welt der Gletscher und die Auswirkungen des Klimawandels.

Den Gletscher von morgen erleben

Highlight der Ausstellung sind die wissenschaftlich fundierten, virtuellen Touren an sieben Virtual Reality-Stationen. Diese zeigen den Rückgang der Gletscherzunge in der Vergangenheit



Der Eintritt zur Erlebniswelt in Pontresina ist kostenlos. ZVG

sowie sieben verschiedene Zukunftsszenarien. Der interaktive Ausstellungsraum bringt Einzelpersonen und Gruppen das vielseitige Thema darüber hinaus mittels Informationstafeln und Ausstellungsobjekten näher.

Die multimediale Ausstellung entstand im Rahmen des 150-Jahr-Jubiläumsprojekts der Graubündner Kantonalbank. (DKL)

25 Hours Hotel trotz Krise mit Wettbewerb

Die deutsche Hotelgruppe verschenkt für eine Nacht ein ganzes Hotel – an den kreativsten Bewerber.

Nachdem das Jahr 2020 nicht gerade als Rekordjahr in die Bücher der Stadthotellerie eingehen wird, beweist das Unternehmen 25 Hours Hotel zum Jahresende, dass es die Zuversicht noch nicht verloren hat. Die Hotelgruppe verschenkt das 25 Hours Hotel in Zürich West für eine Nacht an das

Unternehmen, den Verein oder die Schulklasse mit der einfallreichsten Bewerbung. Bewerbungen sind bis und mit 31. Oktober 2020 möglich. Unter den Einsendungen wählt eine Jury aus Hotel-Mitarbeitenden die würdigste Bewerbung aus. Eingelöst werden kann der Preis an einem Datum nach Wahl bis Januar 2021.

Den Gewinnern stehen 126 Hotelzimmer für eine Nacht zur freien Verfügung, dazu gibt es eine Pizzaparty im hauseigenen Restaurant und ein üppiges Frühstücksbuffet für die Gäste. (DKL)

LATEST NEWS

Gekürt

Szenekenner, Barprofis und Fachleute aus der Getränkeindustrie haben im Swiss Barguide 2020/21 die besten Bars der Schweiz gekürt. Das handliche Booklet kann ab sofort kostenlos unter www.barnews.ch bestellt werden.

Geehrt

Re Novium wurde für ihre Lehrbuch-Reihe für Restaurantfachleute von der Gastronomischen Akademie Deutschlands einmal Gold und fünfmal Silber verliehen.

Festhalten

Trotz Corona-Krise hält die Destination Zermatt an ihrer Innovationsstrategie fest: Eröffnet werden die Gondelbahn Kummé, die Neubauten des Hotels La Ginabelle sowie des Schlosshotel und das Cervo Mountain Resort mit überarbeitetem Konzept. Dazu kommen vier neue Restaurants und die multimediale Erlebniswelt Zoom the Matterhorn auf dem Gornergrat.

Eröffnen

In Muri/AG eröffnet 2021 das «Drei-Häuser-Hotel» mit 50 Zimmern, Konferenzräumen, einem spektakulären Saal und zwei Restaurants.

ZAHL DER WOCHE

-28,1

Die Hotellerie verzeichnete in der Schweiz im August 2020 insgesamt 3,2 Millionen Logiernächte. Das sind 1,3 Millionen Logiernächte weniger (minus 28,1 Prozent) als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Insgesamt eine Million Logiernächte ging auf das Konto der ausländischen Gäste. Das sind 1,6 Millionen weniger als noch in der Vorjahresperiode (minus 60,3 Prozent). Die inländischen Gäste generierten 2,2 Millionen Logiernächte (plus 15,6 Prozent). Dies geht aus den Zahlen des Bundesamtes für Statistik (BFS) hervor.

Bildungsgang Gästebetreuer

Die Corona-Pandemie stellt die Dienstleistungsunternehmen vor besondere Herausforderungen. Dazu gehören auch, Schutzmassnahmen konsequent umzusetzen und gleichzeitig die Kundenorientierung im Auge zu behalten. Wie das gelingt, erfahren Interessierte im Vorbereitungskurs auf die höhere Berufsprüfung Gästebetreuer/-in im Tourismus mit eidgenössischem Fachausweis. Dieser startet am 9. November am EBZ Erwachsenenbildungszentrum Solothurn-Grenchen. Für Interessierte findet zudem am Mittwoch, 4. November, von 19.30 bis 20.30 Uhr, ebenfalls am EBZ Solothurn-Grenchen ein Informationsanlass zum Kurs statt. (DKL)

«Park Hyatt» vereint Kräfte

Das Hotel Park Hyatt Zürich sowie Zürcher Traditionshäuser und Dienstleister im Luxussegment haben ihre Kräfte geeint und zusammen eine Social-Media-Kampagne auf die Beine gestellt, die Lust auf einen Besuch in Zürich wecken soll. Die Kampagne mit Namen Zürich Champions führt Interessierte in YouTube-Videos durch die teilnehmenden Betriebe. «Ziel ist es, mit unseren internationalen Gästen im digitalen Austausch zu bleiben und den entscheidenden Schritt voraus zu sein, sobald sich die Reisebestimmungen wieder gelockert haben», schildert Stephen Ansell, General Manager im «Park Hyatt Zürich». (DKL)

Unterstützung der Hotellerie

Die Corona-Krise macht insbesondere der urbanen Hotellerie schwer zu schaffen (siehe Ausgabe 19). In einigen Bergregionen wiederum läuft es gut. Allerdings fehlen die Fachkräfte. Was sich bei diesem Stadt-Land-Dilemma anbieten würde, ist ein Transfer: Gelernte Fachkräfte aus der Stadt gehen für eine Saison oder auch längerfristig in die Berge. Dies möchte der Arbeitgeberverband Hotellerieuisse mit der Initiative «Mountains Calling – Unterstützung für Beherbergungsbetriebe und Fachkräfte im Corona-Winter» fördern. Bis Ende 2020 bietet der Arbeitgeberverband seinen Mitgliedern deshalb kostenlos vier Inserate-Plätze auf der Job-Plattform Hoteljob.ch an. (DKL)

Korrigendum Swiss Skills

An den Swiss Skills 2020 der Hotellerie-Hauswirtschaft belegte Milena Schöni den ersten Platz, Rahel Hug den zweiten Platz, Nicole Manser den dritten Platz und Seraina Girschweiler den vierten Platz. (DKL)



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/de/bvrf/null-promille-drinks/mocktails-2020



Mehr Informationen unter:
www.123pilze.de



Mehr Informationen unter:
www.25hours-hotel.com