

## Jahresthema bvr 2020: Null-Promille-Drinks

Wie toll alkoholfreie Drinks sein können, zeigten an der Igeho vier Barkeeper am Stand der Hotel & Gastro Union. Im kommenden Jahr plant der bvr in der ganzen Schweiz tolle Events zum Thema.

«Ein Traum in Grün» oder etwa «Banaana Mocktail» hiessen die Mocktails, welche im Rahmen der Servicemeisterschaft zubereitet und verteilt wurden. Der Berufswettbewerb wurde Mitte November im Rahmen der Igeho Basel vom Berufsverband Restauration bvr durchgeführt. Mit den Null-Promille-Drinks, die von vier angesagten Barkeppern präsentiert



Die vier Mocktail-Rezepte sind auf der Website des bvr zu finden. ZVG

wurden, machte der bvr auf sein Jahresthema 2020 aufmerksam.

Jason-Candid Knüsel ist bvr-Vorstandsmitglied und arbeitet in der angesagten American Bar im Hotel Savoy in London. Er berei-

tete vor den Augen des Publikums eine Apfel-Shorley zu, welcher er etwas Cider-Essig beifügte. «Ich wollte die Gäste mit der Säure überraschen», so Jason-Candid Knüsel. Denn damit könne man Spannendes kreieren.

*Inputs und Ideen sind gesucht*

Seine Inputs fliessen in die kommenden Events zum Thema Null-Promille-Drinks ein. Der bvr plant Märkte, wo Mitglieder nicht alltägliche, alkoholfreie Getränke kennenlernen können. Zudem haben diese die Möglichkeit, sich in Workshops weiterzubilden. Danach geniessen die Mitglieder ein einzigartiges Menü in Kombination mit einer alkoholfreien Getränkebegleitung. Zwischen den Gängen werden ein bis zwei kurze Präsentationen zum Thema oder zu speziellen Produkten gehalten. Auf Wunsch können diese Events auch in Betrieben durchgeführt werden. Aussteller oder Betriebe, die Interesse haben mitzumachen oder Ideen dazu haben, melden sich unter [bvr@hotelgastrounion.ch](mailto:bvr@hotelgastrounion.ch).

SARAH SIOLER



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



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/bvr](http://www.hotelgastrounion.ch/bvr)



Mehr Informationen unter:  
[www.nacht-der-gastronomie.ch](http://www.nacht-der-gastronomie.ch)

## Seit zwei Wochen Gastrostern

Mit Laura Loosli ging der «Gastrostern» erstmals an eine Lernende. Die ersten Reaktionen in den zwei Wochen seit der Verleihung waren unglaublich.

Der Gastrostern kam unerwartet. «Ich kann es auch zwei Wochen danach noch nicht ganz glauben», erzählt Laura Loosli. Unglaublich seien auch die Reaktionen seit dem Erfolg an der Nacht der Gastromomen gewesen. «Ich habe sehr viele Nachrichten und Gratulationen erhalten und mich über jede einzelne Reaktion sehr gefreut.» Feedbacks gab es auch in der Berufsschule, wo sich die 19-Jährige auf das Qualifikationsverfahren als Köchin im nächsten

Frühling vorbereitet. «Viele Mitschüler haben mir noch am selben Abend zum Erfolg gratuliert, und auch mein Berufsschullehrer hat sich sehr gefreut.» Als neue Botschafterin speziell für Lernende sieht sich Loosli aber dennoch



Laura Loosli ist Kochlernende im dritten Lehrjahr im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg und neuer Gastrostern 2019.

nicht. «Nur weil ich den Gastrostern gewonnen habe, bin ich noch nichts Besonderes.» Loosli hofft aber, dass sie mit ihrem Siegfür junge Berufsleute und speziell Lernende motivieren könne, selber an einem Wettbewerb teilzu-

nehmen. «Schlussendlich bin ich immer noch dieselbe Person und eine normale Kochlernende, die Freude an ihrem Beruf hat.»

*Der schönste Beruf*

Für Laura Loosli gibt es keinen schöneren Beruf. «Als Koch kann jeder seiner Kreativität freien Lauf lassen, und man kommt täglich mit sehr vielen und spannenden Produkten in Berührung.» Die Zusammenarbeit in einem Team und dass man täglich etwas Neues lerne, seien ebenfalls ein grosses Plus. Für ihren Berufsverband findet Loosli ebenfalls positive Worte: «Es gibt wohl keinen anderen Berufsverband, der so viele und spannende Möglichkeiten anbietet. Meiner Meinung nach sollte jeder Koch unbedingt Mitglied beim Schweizer Kochverband sein.»

HGU



### Die Gewinner des U21-Parcours an der Igeho in Basel

Der U21-Parcours der Hotel & Gastro Union wurde an der Igeho in Basel zum ersten Mal in einem neuen Kleid präsentiert. Rund 2000 Lernende aus unserer Branche konnten so ihr Wissen prüfen und erweitern. Als Tagespreise wurden Tickets für das Greenfield Festival in Interlaken lotost, und der Klassenpreis beinhaltet eine Führung durch das Art Deco Hotel Montana sowie die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL.

#### Tagespreise

Je zwei Tickets für das Greenfield Festival 2020 in Interlaken

Montag, 18. November 2019  
Sofia Marchesi, CPT Trevano

Dienstag, 19. November 2019  
Helen Daniel, BFF Bern

Mittwoch, 20. November 2019  
Joel Straumann, Berufsschule Muttenz

#### Klassenpreis

Besichtigung des Art Deco Hotels Montana und der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL

KCH17b, Berufsschule Aarau

Weitere Informationen zum U21-Parcours:  
[www.hotelgastrounion.ch/u21](http://www.hotelgastrounion.ch/u21)



## Nur für coole Socken!

Bekennen Sie Farbe und zeigen Sie sich in den Socken Ihres Berufsverbands.



**Neuheit**  
10 Franken pro Paar  
für Mitglieder

[www.hgu-shop.ch](http://www.hgu-shop.ch)

Die neuen Socken sind ausschliesslich im HGU-Webshop unter [www.hgu-shop.ch](http://www.hgu-shop.ch) erhältlich.

\*Die Socken des Schweizer Kochverbands sind im Moment ausverkauft und ab Januar 2020 wieder lieferbar.