

SWISS
CULINARY
CUP
2014

BILDER CHRISTOPH LÄSER

Das Martinsberg-Gebäude in Baden ist ein einzigartiges Bauwerk aus den 1950er-Jahren. Einst verköstigten sich hier Arbeiter der ABB-Werke. Heute gehört das Haus zu BerufsBildungBaden – Ausbildungsstätte für Lernende verschiedenster Branchen.

AUFSTIEG FÜR SECHS KOCHTALENTE

Am Freitag, 24. Oktober, heisst es für sechs Kandidaten des diesjährigen Swiss Culinary Cups: «Treppe hoch, rein in die Wettbewerbsküche und ran an den Kochherd!» Zum ersten Mal in der Geschichte des grossen Wettstreits des Schweizer Kochverbands findet das Finale in der Berufsfachschule BerufsBildungBaden (BBB) statt. Die grossflächige, gut bestückte Küche mit sechs Arbeitsposten ist bereits seit mehreren Jahren Austragungsort für den «gusto»-Wettbewerb und hat sich als Finalküche bestens bewährt. Nun begrüsst Werner Schuhmacher, Kochfachlehrer und Präsident der Wettbewerbskommission des Kochverbands, die SCC-Finalisten und die Jury in «sei-

nem Haus». Aufgabe für die Kandidaten des diesjährigen Wettbewerbs ist die Zubereitung und Präsentation eines Dreigangmenüs mit maximal sechs Komponenten pro Gang. Anforderungen sind eine ovo-lacto-vegetabile warme und kalte Vorspeise, ein Hauptgericht vom Lamm (Rücken und Schulter) in zwei Garmethoden, mediterran inspiriert, mit Beilagen und passendem Gemüse sowie eine Süssspeise, in der Vanille im Vordergrund steht.

Wie in den Jahren zuvor werden zwei Jurygruppen die Finalisten und die Menüs unter die Lupe nehmen. Während Jury eins das exakte und hygienisch einwandfreie Arbeiten in der Küche beurteilt, wird Jury zwei die Menüs

«auseinandernehmen» und vor allem den Geschmack der Komponenten benoten. Wer am Ende die Nase vorn haben wird, ist – wie immer – kaum vorauszusagen. Mit Sandro Dubach von der «Eisblume» in Worb/BE und Marco Keller von der Rehaklinik Bellikon/AG sind zwei Köche am Start, die bereits über Wettbewerbserfahrung verfügen. Sandro Dubach gewann im vergangenen Jahr den «gusto»-Wettbewerb, Marco Keller schaffte es im letztjährigen SCC-Finale auf Rang drei. Gespannt darf man auf das Auftreten der Neulinge Sascha Behrendt vom Hotel Swiss Star, Wetzikon, Manuel Baumann vom Alters- und Pflegeheim Länzertus in Rupperts- wil/AG und Benjamin Frank vom Hotel Hermi-

tage in Luzern sein. Und erstmals seit Langem hat es wieder einmal ein Kandidat aus der Westschweiz ins SCC-Finale geschafft. Der Brasilianer Alvaro Colla, wohnhaft in Perry/VD, kochte einst unter Star Alex Atala im Restaurant D.O.M in São Paulo und gewann die brasilianische Vor-entscheidung des Bocuse-d'Or-Wettbewerbs.

Wer von den sechs Finalisten heuer den Swiss Culinary Cup mit nach Hause nehmen darf, gibt die Jury im Anschluss an das Wettkochen in der spektakulären Trafohalle in Baden bekannt. Die Eventlocation bietet die perfekte Bühne für die SCC-Siegerehrung und eine rauschende After-Party.

Jörg Ruppelt

FOKUS

Die Finalküche –
das wettkochen kann
beginnen

Seite 3

PORTRÄTS

Die diesjährigen
Finalisten, ihre Betriebe
und ihre Chefs

Seiten 4 bis 6

RÜCKBLICK

Ale Mordasini und
sein Weg bis ins Finale
von Stavanger

Seite 7

H“GZ

Nº 32

SWISS
CULINARY
CUP
2014

Dina Bucher ist
SCC-Projekt-
leiterin, Andreas
Fleischlin
Geschäftsführer
des Schweizer
Kochverbands.

H“GZ: In den vergangenen Jahren kam immer mehr Kritik auf, das Finalkochen in Weggis und die Siegerehrung in Luzern seien nicht mehr zeitgemäss. Ist das der Grund, weshalb Sie nun nach Baden wechseln?

Andreas Fleischlin: Nein, diese Kritik gelangte so in der Vorplanung nie zu mir. Der Kochverband hat sich in den vergangenen Jahren immer sehr wohl gefühlt in Weggis. Der Wechsel nach Baden wurde bereits vor einiger Zeit geplant, da in der Hotel & Gastro formation ein grosser Umbau geplant war. Im übrigen ist Baden ein grosser Glücksfall für uns, da wir auch das «gusto»-Finalkochen dort durchführen und mit unserem Wettbewerbskommissionspräsidenten Werner Schuhmacher bereits die verantwortliche Person dieser Finale in der Berufsfachschule BerufsBildungBaden (BBB) haben.

H“GZ: Wie beurteilen Sie die Zusammenarbeit mit BerufsBildungBaden?

Fleischlin: Als sehr gut! Wir haben mit Rudolf Siegrist, dem Rektor von BerufsBildungBaden, einen begeisterten und leidenschaftlichen Hobbykoch und Geniesser, der uns sehr viel Sympathie entgegenbringt. Zusätzlich ist die Berufsfachschule hervorragend ausgerüstet, um ein für alle Finalisten faires Finale zu gewährleisten.

H“GZ: Gibt es Neuerungen hinsichtlich des Finalkochens, etwa beim Reglement?

Fleischlin: Nein, beim Finalkochen und somit den Bedingungen sind die Voraussetzungen ziemlich die gleichen wie bisher. Neu ist, dass Dina Bucher, Assistentin des Geschäftsführers Schweizer Kochverband, die Projektleitung des SCC innehat.

Dina Bucher: Für mich ist es das erste Mal, dass ich bei einem Kochwettbewerb so intensiv und nah mit dabei bin. Bereits beim Erhalt der Bewerbungsdossiers der Teilnehmer war ich unglaublich beeindruckt, welch schöne und kreative Arbeit hinter jedem einzelnen Dossier steckt. Diese Leidenschaft, die sich bei den Finalisten auf dem Teller widerspiegelt, nehme ich in meine Arbeit auf, um mit der Preisverleihung den Finalisten ein einzigartiges Erlebnis zu bieten.

H“GZ: Die Finalisten wechseln nach dem Kochen in die Trafohalle Baden. Was erwartet sie dort?

Bucher: Mit der Trafohalle haben wir eine moderne Eventhalle, in der die Kreativität keine Grenzen kennt. Vom roten Teppich geht’s über in eine Show mit Film, Musik und kulinarischen Genuss.

H“GZ: Wird der SCC-Sieger wieder an der Kontinentalausscheidung für die Global Chefs Challenge teilnehmen?

Fleischlin: Die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands hat nach dem

Finale in Stavanger vom letzten Juni entschieden, momentan hier keinen Teilnehmer mehr im Namen des Kochverbands zu stellen. Der Aufwand und anschließende Ertrag waren hier nicht mehr ausgeglichen.

H“GZ: Ale Mordasini, der SCC-Sieger von 2011, schaffte es an diesem Wettbewerb dieses Jahr bis ins Finale. Dort wurde er Vierter. Wie haben Sie das Finale erlebt?

Fleischlin: Sehr spannend und auf hohem Niveau. Leider entsprach aber die Jurierung sowie die darauffolgende Preisverleihung nicht dem, was von den Finalisten gefordert und geleistet wurde.

H“GZ: Mittlerweile gibt es viele attraktive Kochwettbewerbe in der Schweiz, wie will sich der SCC in Zukunft in diesem Business positionieren?

«Wir freuen uns auf ein spannendes und hochstehendes Finalkochen!»

Andreas Fleischlin und Dina Bucher vom Schweizer Kochverband über Perspektiven und den neuen Austragungsort des Swiss Culinary Cups 2014.

«Baden ist für uns ein Glücksfall. Dort findet ja bereits seit Jahren das «gusto»-Finalkochen statt.»

Fleischlin: Für mich sind Kochwettbewerbe sehr gute Plattformen, um sich weiterzubilden. Ich kann meinen Arbeits- und Kochstil finden, arbeite im Rampenlicht und muss mit allen Stresssituationen klarkommen. Ich möchte den Swiss Culinary Cup gerne auch weiterhin so etablieren, dass dieser als ein fachlich anspruchsvoller Wettbewerb wahrgenommen wird.

Bucher: Der Swiss Culinary Cup ist für jeden Koch auch eine gute Vorbereitung auf

die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung. Sicher versuchen wir mit der Preisverleihung auch eine emotionale Bindung zu den Finalisten wie auch zu den Sponsoren und den geladenen Gästen nachhaltig aufzubauen. Der Wettbewerb lebt und zeigt sich durch die Teilnehmer jedes Jahr mit neuen Facetten. Für mich steckt im SCC ein riesiges Potenzial, welches den Schweizer Kochverband stark macht.

H“GZ: Man hört, Teilnehmer für einen Wettbewerb zu gewinnen, werde immer schwieriger. In welcher Form wollen Sie für den SCC in den nächsten Jahren die Werbetrommel rühren?

Bucher: Für mich zählt die Wertschätzung gegenüber den Finalisten und deren Arbeitgeber am meisten. Man rechne sich aus, wie viele Stunden für die nötige Vorbereitung von jedem Teilnehmer investiert werden und welche Unterstützung sie vom Arbeitgeber und dem weiteren Umfeld erhalten. Natürlich sind hiermit noch keine Teilnehmer gewonnen. Die Aufmerksamkeit darauf, dass die Finalisten in der Aufbereitung der Dossiers bereits ihr Fachwissen reflektieren und dann am Wettbewerb von einer prominenten Fachjury bewertet zu werden, sollte bereits ein grosser Anreiz zur Teilnahme sein. Das Preisgeld sowie die Preisverleihung sind aus meiner Sicht ein Dankeschön an alle.

H“GZ: Zum Schluss: Was erwarten Sie vom diesjährigen Finale?

Bucher: Ich freue mich auf einen Tag voller Emotionen und Leidenschaft fürs Kochen. Den Finalisten wünsche ich viel Erfolg beim Umsetzen ihrer kreativen und schönen Rezepte.

Fleischlin: Ich durfte die Dossiers der Finalisten bereits begutachten und freue mich jetzt schon, die sechs Kandidaten kennen zu lernen.

DAS FINAL-PROGRAMM AM FREITAG, 24. OKTOBER

8.00 Uhr
Eintreffen der Finalisten in der BerufsBildungBaden

Ab 9.15 Uhr
Beginn des Wettbewerbskochens

Ab 12.45 Uhr
Vorspeise schicken

Ab 13.15 Uhr
Hauptgang schicken

Ab 13.45 Uhr
Süssspeise schicken

14.00 Uhr
Feedback der Jury

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Siegerehrung und anschliessende Party in der Trafohalle Baden

BerufsBildungBaden: Wo die Finalisten um den Sieg kochen

Viele Köche von Rang und Namen besuchten einst als Lernende die Berufsfachschule BerufsBildungBaden – ein architektonisches Baudenkmal aus den 1950er-Jahren.

Erstmals in der langen Geschichte des Swiss Culinary Cups findet das Finale in Baden im Kanton Aargau statt. Und zwar in der Berufsfachschule BBB (BerufsBildungBaden), die heute schweizweit die führende Berufsschule für innovatives und zukunftsorientiertes Lehren und Lernen ist. So ist die Badener Schule die einzige Berufsfachschule der Schweiz, in der seit 2010 alle Lernenden mit dem eigenen Computer zum Unterricht erscheinen. Entstanden ist die BBB übrigens erst im Jahr 1999 aus dem Zusammenschluss der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Baden und der ABB-Berufsschule.

Der grossflächige Campus umfasst heute mehrere Gebäude, darunter den so genannten Martinsberg, ein imposantes, einzigartiges Bauwerk. Der Industriekonzern Brown, Boveri & Cie. liess sich am Fusse des Badener Martinsbergs durch den damaligen Stararchitekten

Armin Meili zwischen 1952 und 1953 ein Wohlfahrts- haus erstellen. Darin konnten sich die Arbeiter verpflegen und verschiedene Freizeitangebote wahrnehmen. Im Zuge des Rückgangs der industriellen Produktion und als Teil der Umwandlung des Industriegebiets Baden bauten Burkhard Meyer Architekten das Wohlfahrts- haus 2004 bis 2006 zu einem Schulhaus um.

Heute präsentiert sich der Bau in aufgefrischtem Zustand und ist ein bedeutendes Baudenkmal der Nachkriegsmoderne. BBB Martinsberg beherbergt neben der



Albert Einstein wacht auf dem Gelände von BerufsBildungBaden über die Lernenden.

Administration die Gastronomieabteilung. Hier werden Köche, Küchenangestellte, Restaurationsangestellte und Restaurationsfachleute geschult und für das spätere Berufsleben fit gemacht. «Insgesamt bilden wir 2.400 Lernende der verschiedensten Branchen aus», so Rektor Siegrist.

Stolz ist er, dass in seiner Berufsfachschule das diesjährige SCC-Finale stattfinden wird. Dies sei ein besonderes Verdienst von Werner Schuhmacher, Ex-Natikoch, Präsident der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands, Berufs-

fachschullehrer und Koordinator der Gastronomieabteilung in Baden. «Unsere Lehrkräfte», so Rektor Siegrist, «sorgen mit gesundem Augemass immer dafür, dass die BBB im Gespräch bleibt und wahrgenommen wird.»

In den vergangenen Jahren hat die Berufsfachschule immer wieder Talente hervorgebracht. So haben neben dem Star von New York Daniel Humm auch ehemalige und aktuelle Nationalmannschaftsköche sowie einstige SCC-Sieger die Schulbank in Baden gedrückt. Darunter Stefan Beer, Daniel Sennrich, Nadja Schuler, Ale Mordasini und Livio Scussel. Nationalmannschaftskoch Thomas Kuster ist heute Lehrer an der Badener Schule. Nicht zu vergessen: Seit zehn Jahren stellt die BBB ununterbrochen Finalisten am «gusto»-Wettbewerb, zuletzt die beiden Sieger Thomas Habegger (2013) und Daniel Dürr (2014).



SWISS
CULINARY
cup
2014

FINALKÜCHEN

Folgende Geräte stehen den Finalisten zur Verfügung: ♦ Induktionskochinseln mit Kühlmöglichkeiten ♦ Drucksteamer ♦ Kombisteamer ♦ Hold-o-mat ♦ Schockkühler ♦ Bäckereiofen ♦ Räucherofen ♦ Fritteusen
♦ Sous-vide-Wasserbad/-kocher ♦ Trocknungsapparat/Dehydrator ♦ Pacojet ♦ Thermomix ♦ Teignmaschine ♦ zwei Tiefkühler, drei grosse Frigor ♦ weitere Kleingeräte



Simon Apothéloz (links) und Mario Caretti (rechts) von der Worber «Eisblume» sind stolz auf ihr Kochtalent Sandro Dubach.



Sandro Dubach

Drei Mal in Folge in einem Wettbewerbsfinale

Den Swiss Culinary Cup», sagt Sandro Dubach, «kenne ich schon lange. Aber erst dieses Jahr habe ich mich an ihn herangetraut, ein Menü entwickelt, ein Dossier zusammengestellt und mich im Frühjahr beworben.» Dass er es nun in die Endrunde der besten sechs geschafft habe, mache ihn stolz. Für den 21-Jährigen ist der Einzug in das Wettkochen vom 24. Oktober in Baden nicht das erste Finale. Bereits vor einem Jahr qualifizierte er sich für das «gusto»-Finale der Lernenden und holte Bronze. Vergangenes Jahr holte er den Sieg am renommierten Wettbewerb La Cuisine des Jeunes.

Und nun also der Swiss Culinary Cup. «Ein grosser und ein anspruchsvoller Kochwettbewerb», sagt Sandro Dubach. Als er das Reglement und die diesjährigen Vorgaben genau studierte, hatte er sofort eine Idee für den Hauptgang mit Lamm. Die Vorgabe «mediterrane Inspiration» habe ihm ohnehin gefallen. Getüftelt und probekocht wird im kleinen, aber feinen Restaurant Eisblume in Worb bei Bern. Sandro Dubach überlässt nichts dem Zufall. Sogar die Teller, auf denen er sein Wettbewerbsmenü anrichtet, hat er eigens für den grossen Tag anfertigen lassen.

In drei ehemaligen Gewächshäusern, wo einst Blumen gehegt und gepflegt worden sind, bereiten er und Küchenchef Simon Apothéloz in der «Eisblume» ein raffiniertes Mehrgangmenü zu, «inspiriert von der zeitgenössischen Avantgarde der Kochkunst, basierend auf Küchenphilosophien und charakteristischer Aromatik aus aller

Nach «gusto» und «La Cuisine des Jeunes» will der 21-jährige Sous-chef vom Restaurant Eisblume in Worb/BE nun am Swiss Culinary Cup brillieren. Schafft er nach 2013 wieder einen Titelgewinn?

Welt», wie sie auf der «Eisblume»-Webseite verlauten lassen. Simon Apothéloz ist nicht nur Sandro Dubachs Boss, sondern auch dessen Kumpel und Berater im Vorfeld des SCC-Finals. «Wir tauschen uns regelmässig aus und profitieren voneinander», so Sandro Dubach.

Seine ersten Schritte im Kochberuf machte der in Thun aufgewachsene

Sandro Dubach im «Lenkerhof» in Lenk, wo er unter Jan Leimbach zwischen 2009 und 2012 die Lehre absolvierte. Gleich danach zog es ihn nach Worb, wo Gastgeber Mario Caretti seit 2003 die «Eisblume» leitet und Simon Apothéloz seit 2005 Regie in der Küche führt. Das Konzept des ungewöhnlichen Restaurants – kleines Team, Gewächshaus-Ambiance, Abendbusiness von mittwochs bis samstags mit einem Sechsgänger plus mehreren Zwischengängen – hat den jungen Sandro Dubach sofort angesprochen. Die «Eisblume» (neu 15 GaultMillau-Punkte) ist so etwas wie ein Pendant zur traditionellen, klassischen Gastronomie im beschaulichen Worb. Gründer Mario Caretti setzt auf Genuss und Erlebnis in ungewöhnlicher Umgebung – und hat seit elf Jahren grossen Erfolg damit. Zusammen mit Küchenchef Simon Apothéloz drückt er Sandro Dubach am Finale in Baden die Daumen. Sandro Dubach selbst blickt mit grosser Freude auf das Wettkochen. Respekt hat er nach eigener Aussage vor dem knapp bemessenen Zeitrahmen. Neugierig ist er, wie seine Lammschulter-Komposition bei der Jury ankommt, denn die polariert, sagt er mit einem Augenzwinkern.



Küchenchef Andreas Stübi (links) vom Luzerner Seehotel Hermitage drückt Benjamin Frank die Daumen.



Benjamin Frank

Zeigen, was man auf dem Kasten hat

Als Benjamin Frank Ende 2013 im Internet über ehemalige Finalisten des Swiss Culinary Cups liest, wird er neugierig. Selbst hat er noch nie an einem Wettbewerb teilgenommen. Aber warum es nicht mal probieren? Er beschäftigt sich näher mit dem SCC, findet ihn überraschend interessant und macht sich Gedanken, wie sein Dreigangmenü aussehen könnte. Er schreitet zur Tat, und am Schluss sollte es noch werden, denn das Dossier schickt er erst kurz vor Einsendeschluss ab. Auch sein Vorgesetzter, Küchenchef Andreas Stübi, erfährt relativ spät, dass sich einer seiner Schützlinge in der Küche für den Swiss Culinary Cup beworben und es nun bis ins Finale in der Berufsfachschule Baden geschafft hat.

Benjamin Frank ist 24 Jahre alt, ruhig und zurückhaltend. Kein Mann der lauten Töne. Seit April 2014 arbeitet er als Chefentremetier im Luzerner Viersterne-Superior-Hotel Hermitage, einem Haus mit direktem Seeanstoss, das sich vor allem als Stadt- und Businesshotel positioniert.

Kulinarisch setzt das Hotel in den Restaurants Hermitage und Baccara auf eine hochstehende, gepflegte Küche, in der unter anderem Fisch aus dem Vierwaldstättersee, Fleisch und Gemüse von Kleinproduzenten, etwa aus Ennetbürgen und dem Napfgebiet, Verwendung finden. Die Arbeit im Hotel Hermitage findet Benjamin Frank spannend. Und in Küchenchef Andreas Stübi, seit zwölf Jahren im Seehotel Hermitage und zuvor lange im Hotel Wilden Mann in Luzern tätig, hat er einen Chef, der ihn fördert, aber auch fordert. «Benjamin», so

Der Einzug ins Finale um den Swiss Culinary Cup ist für den 24-jährigen Chef entremetier vom Seehotel Hermitage in Luzern eine Wettbewerbspremiere. Verstecken will er sich deshalb nicht.

Andreas Stübi, «ist sehr selbstständig. Das Wettbewerbsmenü erarbeitete er ganz allein.»

Geprobt hat Benjamin Frank das Menü vor allem im privaten Kreis. Einen Durchgang übte er jedoch zusammen mit Andreas Stübi, um die Arbeitsabläufe zu optimieren. Wie sein Wettbewerbsmenü genau aussieht, darüber will Benjamin Frank nicht

viele Worte verlieren. Nur so viel: exotisch sei seine Vorspeise, mediterran – genau nach Vorgabe – halte er seinen Hauptgang. Beim Vanille-Dessert möchte er mit viel Fruchtigkeit punkten.

Den Kochberuf erlernte Benjamin Frank zwischen 2006 und 2009 im Hotel Bellevue in Seelisberg/UR. Anschliessend folgten eine Wintersaison im Hotel Belval in Scuol und eine Sommersaison im «Hermitage» in Luzern, bevor er ein Jahr als Durchdiener die Rekrutenschule absolvierte. Zurück im Beruf zog es ihn für einen Winter ins Berghaus Bort nach Grindelwald und anschliessend nach Fribourg ins Restaurant Des Trois Tours. Seit Frühjahr 2014 kocht er nun wieder im Hotel Hermitage in Luzern (Motto: «Das Haus am See mit etwas Mehr»), dessen Küche und Restaurant übrigens im kommenden Frühling aufwendig umgebaut werden.

Auf das Finale vom Freitag, 24. Oktober, in der Küche der Berufsfachschule Berufsbildung Baden freut sich Benjamin Frank riesig. «Für mich», sagt er, «ist der Swiss Culinary Cup eine super Herausforderung, bei der man zeigen kann, was man alles drauf hat.»



Länzerthus-Küchenchef Thomas Brunner (links) gewann 2006 den SCC. Macht es ihm nun Sous-chef Manuel Baumann nach?



Küchenchef René Frei (links) und Direktor Toni Scartazzini (rechts) von der Rehaklinik Bellikon schicken Marco Keller ins Rennen.



Manuel Baumann

Eine willkommene, neue Herausforderung

Wie heisst es so schön: «Steter Tropfen höhlt den Stein». Oder umgemünzt auf einen Koch, der eigentlich keine grossen Wettbewerbsambitionen hat, das Zeug dazu aber schon: «Zünde ihn immer wieder an, dann macht er irgendwann einmal mit.» Genauso hielt es Thomas Brunner mit seinem stellvertretenden Leiter Verpflegung, Manuel Baumann. Mit der Begründung, so etwas sei nicht sein Ding, hatte der heute 28-Jährige bei seinem Küchenchef Thomas Brunner abgewunken. Bis er sich eines Tages von seinem Chef und ehemaligen Swiss-Culinary-Cup-Sieger des Jahres 2006 doch überzeugen liess. Mittlerweile ist Manuel Baumann Feuer und Flamme für seinen ersten Wettbewerb, dessen Finale er entgegenfiebert.

Seit 2009 arbeitet Manuel Baumann erst als Koch und seit 2012 als Sous-chef beziehungsweise Thomas Brunners Stellvertreter im Alters- und Pflegeheim Länzerthus in Rapperswil, einer Einrichtung mit 104 Bewohnern und einem öffentlichen Restaurant. Träger des Hauses sind neben Rapperswil die Gemeinden Hunzenschwil, Schafisheim und Auenstein. Ab nächstem Jahr steht ein umfangreicher Um- und Neubau des «Länzerthus» an, der spätestens im Herbst 2017 abgeschlossen sein soll.

Thomas Brunner und Manuel Baumann sind ein eingespieltes Team. Zusammen mit ihren Mitarbeitern in der Küche sowie den drei Lernenden sind sie für die Verpflegung der Heimbewohner, Mitarbeitenden sowie externer Mittagsgäste – meist Angestellte von Unternehmungen aus der unmittelba-

Jahrelang hatte der heute 28-jährige stellvertretende Leiter Verpflegung im «Länzerthus» in Rapperswil mit Wettbewerben nichts am Hut. Das hat sich nun dank Thomas Brunner geändert.

ren Umgebung – verantwortlich. Das Restaurant im «Länzerthus» bietet rund 50 Gästen Platz. Laut Manuel Baumann kocht man traditionell-währschaft mit modernem Touch. Für die Bewohner werden zusätzlich Spezialkostmenüs zubereitet, etwa pürierte Kost, kaliumarme und laktosefreie Speisen.

Sein Kochhandwerk erlernte Manuel Baumann zwischen 2001 und 2004 im Casino Baden. Später arbeitete er im «Hirschen» in Regensdorf und im «Schützen» in Aarau. Für eine Sommersaison zog es ihn ins Seehof Hotel Du Lac nach Weggis, wo er als Sous-chef tätig war. Vor seinem Stellenantritt 2009 in Rapperswil leitete er ein Jahr lang den bedienten Teil im ABB-Personalrestaurant Aubrücke in Turgi, das von der SV Group geführt wird. Nebenbei absolvierte Manuel Baumann die Chefkochausbildung, die er 2012 mit Bravour abschloss. Im Rapperswiler «Länzerthus» fühlt er sich nach eigener Aussage pudelwohl. Der Betrieb biete super Arbeitsbedingungen und unterstütze ihn bei Aus- und Weiterbildungen. «Für mich», so Manuel Baumann, «ist der SCC nun eine willkommene neue Herausforderung. Das Finalkochen gibt mir die Möglichkeit zu zeigen, was in mir steckt.» Bislang habe er zwei 1:1-Probeläufe durchgeführt. Der Unterschied vom ersten zum zweiten Durchgang sei schon enorm gewesen, so Manuel Baumann. Bis zum Finale gehen er und Thomas Brunner das Menü noch mehrmals durch. Und natürlich sei er auch ein wenig aufgeregt. Aber das, so Manuel Baumann, gehöre ja dazu.

Marco Keller

Auf dem dritten Rang in 2013 – und dieses Jahr?

Mit 38 Jahren ist Marco Keller im diesjährigen Finalfeld der Senior. Der Sous-chef von der Rehaklinik Bellikon/AG trägt nicht nur einen gut gefüllten Rucksack an Berufserfahrung, er bringt auch erste Wettbewerbserfahrungen mit. Vergangenes Jahr ging er zum ersten Mal in seiner Kochkarriere an den Start eines Kochfinals – den Swiss Culinary Cup – und holte auf Anhieb Bronze. Jetzt, verrät er, sei er so richtig auf den Geschmack gekommen und koche dieses Jahr auf Sieg. Apropos Geschmack: «Darauf lege ich diesmal besonders grossen Wert. Ich werde mit verschiedenen Geschmacksrichtungen spielen», so Marco Keller, der Näheres über sein mediterranes Finalmenü nicht verraten möchte. Nur so viel: Er werde im Vergleich zum Vorjahr mit kleineren Portionen aufwarten und moderner anrichten.

Wie 2013 wird ihm auch dieses Jahr Küchenchef René Frei mit Rat und Tat zur Seite stehen. Der «alte Fuchs» kennt sich in der Wettbewerbsbranche wie kaum ein Zweiter aus. Der ehemalige Weltmeister und Olympiasieger von 1995 und 1996 mit der Schweizer Kochnationalmannschaft und langjährige Coach der Junioren-Kochnationalmannschaft führte in den vergangenen Jahren in der Rehaklinik Bellikon immer wieder Talente an bedeutende Wettbewerbe heran. Darunter die beiden «gusto»-Gewinner Thomas Habegger (2013) und Daniel Duerr (2014) sowie Priska Stocker, SCC-Finalistin von 2009. Nun hat er mit Marco Keller wieder ein «heisses Eisen im Feuer». Der Sous-chef stammt aus Deutschland

Der Sous-chef von der Rehaklinik Bellikon/AG hat es dieses Jahr wieder ins Finale geschafft. Nun strebt der 38-jährige gebürtige Deutsche den Sieg an und bereitet sich dafür mit grosser Akribie vor.

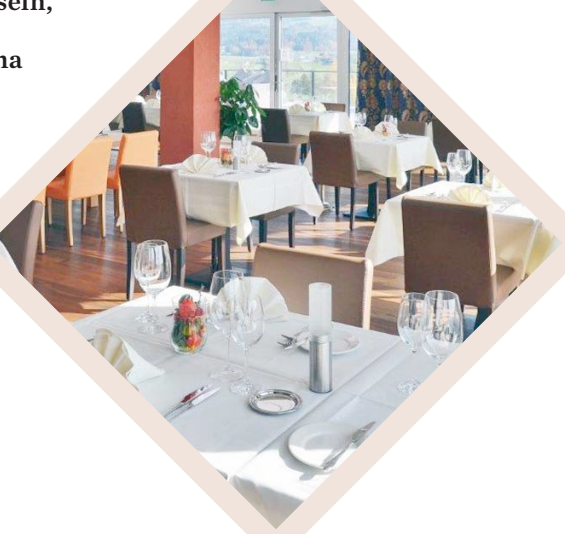
und erlernte den Kochberuf im «Lippischen Hof» in Bad Salzuffen (D). Als Commis sammelte er erste Erfahrungen in Irland, ehe es ihn im Jahr 2000 in die Schweiz zog, zuerst in die «Seerose» nach Meisterschwanden, dann nach Ilanz ins «Stiva Veglia» und später in den «Simmenhof» nach Lenk. Zwischen 2003 und 2009 kochte er mit Ausnahme eines ein-

jährigen Abstechers auf ein Kreuzfahrtschiff wiederum in Meisterschwanden. Vor seinem Wechsel zu René Frei nach Bellikon arbeitete er für ein Jahr als Sous-chef im Hotel Aarau West in Unterentfelden.

Die Tätigkeit als Sous-chef in der Rehaklinik mache ihm grossen Spass, erzählt Marco Keller. Die Küchenequipe produziert täglich zwischen 800 und 1.000 Essen, sowohl für Patienten als auch Mitarbeiter des Hauses. Zusätzlich wird eine Tagesschule mit Speisen beliefert. Die zur Unfallversicherung SUVA gehörende, in der Schweiz führende Klinik für Unfallrehabilitation verfügt über 205 Betten. Um das Wohl der Patienten kümmern sich rund 500 Mitarbeiter inklusive jener aus den Bereichen Hotellerie und Gastronomie. Derzeit wird die 1974 in Betrieb genommene Klinik bis 2017 komplett erneuert und erweitert – und das in grossem Stil für rund 300 Millionen Franken. Im Zuge des Um- und Neubaus wird auch ein frisches Gastronomiekonzept mit verschiedenen Food-Inseln realisiert. «Eine spannende Sache und eine grosse Herausforderung für uns alle», findet Marco Keller, der sich auf beides freut: das SCC-Finale und die neue Gastronomie im Haus.



Geschäftsführer Reto Wüthrich vom Hotel Swiss Star in Wetzikon will live dabei sein, wenn sein Küchenchef Sascha Behrendt im Finale kocht.



Sascha Behrendt

Die Chance, sich und das Hotel zu präsentieren

Vor gut zwei Jahren erfuhr der gebürtige Berliner erstmals vom Swiss Culinary Cup. Damals arbeitete er als Junior-Sous-chef im Schloss Wülflingen in Winterthur und bekam hautnah mit, wie sich der damalige Sous-chef des Hauses Kevin Wüthrich auf den Wettbewerb vorbereitete. «Ich habe Kevins Vorbereitungen und das Finalkochen aufmerksam verfolgt und sagte mir: Mensch, Sascha, da könntest du doch auch mal mitmachen!»

Dieses Jahr ist es nun so weit. Der 26-Jährige stellte Anfang Jahr ein Dossier zusammen und schickte es ab. Dass er es ins Finale geschafft hat, freut ihn natürlich. «Irgendwie hatte ich mir schon Chancen ausgerechnet, unter die besten sechs zu kommen», gibt er zu.

Jetzt, wenige Tage vor dem Finalkochen, will Sascha Behrendt in Sachen Vorbereitung und Probekochen noch einmal richtig Gas geben. Seine Vorspeise, so viel verrät er, gehe in die Richtung «Klassiker, neu und modern interpretiert». Eigentlich hätte er ja in seinem Betrieb, dem vor zwei Jahren in Wetzikon neu eröffneten Viersternehotel Swiss Star, alle Hände voll zu tun. Aber, so Sascha Behrendt, so ein Finale lasse man sich doch nicht entgehen. Und die Vorfreude darauf sei bei ihm riesig. «Immerhin kann ich mich zeigen und darüber hinaus mein Hotel präsentieren», so der Küchenchef.

Unterstützung in allen Belangen erfährt er von Hoteldirektor Reto Wüthrich. Der langjährige legendäre Pächter des Zürcher Traditionslokals Bierfalken leitet das

Seit März arbeitet der 26-Jährige im Hotel Swiss Star in Wetzikon. Als neuer Küchenchef hat er alle Hände voll zu tun. Doch ein SCC-Finale lässt sich Sascha Behrendt nicht entgehen.

Business- und Seminarhotel Swiss Star in Wetzikon seit Anfang 2014 und engagierte Sascha Behrendt im März dieses Jahres als neuen Küchenchef des hoteleigenen Restaurants Panorama. Mit Sascha Behrendt wehte dann auch ein frischer Wind in der Gastronomie des Hauses, die sich mit einem gehobenen, gleichwohl nicht abgehobenen Angebot neu positioniert und dafür von «GaultMillau» heuer mit 14 Punkten belohnt wurde. «Mir macht es Spass, Klassiker moderner, leichter zuzubereiten und einen Waldorfsalat in verschiedenen Texturen anzubieten», so Sascha Behrendt.

Der waschechte Berliner lernte sein Handwerk unter Michael Gut im hauptstädtischen Restaurant HH Müller (heute «Volt»). Gleich nach Abschluss der Lehre wechselte er in die Schweiz und sammelte zuerst im Hotel zum goldenen Kopf in Bülach und dann im Restaurant Steinberg in Küsnacht/ZH Erfahrungen.

Später zog es ihn ins Schloss Wülflingen und anschliessend als Sous-chef ins «Greulich» und gleich darauf ins «Metropol» nach Zürich, bevor er zu Reto Wüthrich nach Wetzikon wechselte. Der ehemalige Zürcher «Bierfalken»-Pächter Reto Wüthrich, ein Koch und Patron von altem Schrot und Korn, ist stolz auf seinen neuen Küchenchef, der mit seinen Ideen dem Hotel seinen Stempel aufdrückt.

Viel rede er seinem Finalisten nicht in die Vorbereitungen rein, gibt Reto Wüthrich zu. Im Finale sei er auf jeden Fall mit von der Partie. Zum Daumendrücken.



Jessica Alexandra Huber hilft ihrem Partner Alvaro Colla, Störkoch und Caterer aus Perroy/VD, bei den Vorbereitungen in der privaten Küche.



Alvaro Colla

Ein Brasilianer vertritt die Westschweiz

Dass der Brasilianer Alvaro Luiz Colla überhaupt am Swiss Culinary Cup teilnimmt, ist dem Zufall zu verdanken. Während seiner Ausbildung an den César Ritz Colleges in Le Bouveret/VS fragte ihn ein Studienkollege und Landsmann, ob er ihn während der Vorbereitungen auf den SCC coachen möchte. Von dem Wettbewerb hatte Alvaro Colla bereits gehört. Anstatt als Coach zu fungieren, meldete er sich gleich selber an.

Der 23-Jährige kennt sich mit Wettbewerben bestens aus. Und dank eines Kochwettbewerbs in seinem Heimatland wohnt er heute in der Schweiz. Denn durch dessen Sieg bot sich ihm die Möglichkeit, an den César Ritz Colleges zu studieren. Doch bevor der junge Mann den Atlantik überquerte und sich am Genfersee niederliess, hatte er die Gelegenheit, sich in weiteren Wettbewerben zu messen. Einer davon war das brasilianische Auswahlverfahren für den Bocuse d'Or, an dem er als Commis teilnehmen konnte. Auf die geglückte nationale Qualifikation folgte die südamerikanische Ausscheidung, die Copa Americana, und dann das Finale in Lyon.

«Der Swiss Culinary Cup ist mein elfter Wettbewerb und mein erster Wettkampf in der Schweiz. Das stresst mich ein bisschen. Ich habe das Gefühl, dass das Niveau sehr hoch sein wird. Aber ich habe Erfahrung, und zum Glück bin ich nicht so einfach aus der Ruhe zu bringen.» Ruhig Blut und ein guter Sinn für Organisation sind Wesenszüge, die von Vorteil sind, wenn man sich so etwas wie den SCC vornimmt. Vor

Der 23-jährige Brasilianer lebt und arbeitet in Perroy/VD als Störkoch. Er besitzt bereits eine Menge Wettbewerbserfahrung und hat schon bei den Besten der Besten gekocht.

allem wenn man wie Alvaro Colla im Alleingang antritt.

Seine Sporen hat er sich in der Topgastronomie abverdient. Unter anderem arbeitete er zwei Jahre im Restaurant D.O.M. unter den Fittichen von Alex Atala in São Paulo. In der Schweiz absolvierte er Stages im Restaurant Le Pont-de-Brent in Brent/VD, in der Auberge de la Couronne

in Apples/VD und im Club Nautique in Morges/VD. Nun führt der junge Koch zusammen mit seiner Freundin sein eigenes Unternehmen. Mit «Chez Vous» ist er als Störkoch unterwegs. Das ist genauso eine grosse Herausforderung wie die Teilnahme an den Wettbewerben. «Ich habe Lust, meinen eigenen Kochstil zu entwickeln», erklärt er. «Und genau das ist es, was ich an den Wettbewerben so liebe.»

In der grossen Küche seiner Wohnung in Perroy/VD feilt Alvaro Colla an seinem Wettbewerbsmenü. Bis zu acht Stunden täglich widmet er sich der Wettbewerbsvorbereitung, wenn es sein Unternehmen «Chez Vous» erlaubt. Unermüdlich perfektioniert er die 15 Komponenten seines Menüs mit mediterranen Einflüssen. Er rationalisiert die Handgriffe und verfeinert die Aromen. «Ich lasse mein Menü von möglichst vielen Profis probieren. Obwohl ich ein Dickkopf bin, akzeptiere ich Kritik.» Als Ausgleich praktiziert er das brasilianische Jiu-Jitsu. Zudem geht er regelmässig joggen, um Druck abzubauen. «Der Sport tut mir sehr gut. Ich habe keine anderen Hobbys. Das Kochen ist mein Beruf und gleichzeitig auch mein Hobby», sagt Alvaro Colla.



Von Weggis über Stavanger bis nach Luxemburg

Mit dem Sieg am SCC anno 2011 startete Ale Mordasini eine grosse Kochkunstkarriere. Er qualifizierte sich als erster Schweizer für das Finale der Global Chefs Challenge und bestreitet mit der Junioren-Kochnationalmannschaft nun die Koch-WM in Luxemburg.

Ale Mordasini kann es kaum erwarten. Noch gut einen Monat, dann geht es mit dem Team endlich los. Nach Luxemburg, dorthin, wo der Culinary World Cup stattfindet und wo Ale Mordasini und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft den Weltmeistertitel erkochen wollen. Für das Team zum dritten Mal in Folge. «Ein Wahnsinnserfolg wäre das», sagt Ale Mordasini, «aber schwer wird's natürlich, keine Frage.»

23 Jahre jung ist er. Und doch im Wettbewerbsbusiness schon ein «alter Hase». Gern erinnert er sich an den Herbst 2011. Damals qualifizierte er sich als einer von sechs Kandidaten für das Finale des Swiss Culinary Cups in der Hotel & Gastro formation in Weggis. «Tagsüber kochte ich im Restaurant Meridiano in Bern, nachts bereitete ich mich auf den Wettbewerb vor», erinnert er sich. Mit einem Finalsieg, gibt er heute unumwunden zu, habe er damals nie und nimmer gerechnet. Immerhin standen aktuelle und ehemalige Junioren- und Senioren-Kochnationalmannschaftsmitglieder im Finale: Mario Garcia – ein guter Kumpel, späterer Wettbewerbshelfer und wie Ale Mordasini im Team der jetzigen Junioren-Kochnationalmannschaft –, dann Pascal Derksen, Livio Scussel und Thomas Wycisk. Dass er die starke Konkurrenz hinter sich lassen konnte, hat Ale Mordasini doch ziemlich überrascht.

Noch mehr als der SCC-Sieg von 2011 über-



Ale Mordasini während des Finalkochens in Stavanger. Trotz starker Leistung reichte es am Ende nicht für einen Platz unter den ersten drei.

raschte ihn ein paar Monate später eine Mail von Norbert Schmidiger, damals noch Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands. Der teilte ihm mit, dass er für die Kontinentalausscheidung der Global Chefs Challenge qualifiziert sei. Ein von The World Association of Chefs Societies (WACS) organisierter Wettbewerb mit Halbfinale (Kontinentalausscheidung) in Budapest und Finale in Stavanger. Ziemlich verblüfft sei er gewesen, erzählt Ale Mordasini. Zu diesem Zeitpunkt hätte er nämlich gerade bei der Swiss Re im Direktionsrestaurant am Mythenquai in Zürich angefangen – und der SCC-Sieg lag schon ein Weilchen zurück. Was Ale Mordasini damals nicht wusste – noch nie hatte ein SCC-Ge-

winner an der Kontinentalausscheidung gewinnen und sich für das Finale qualifizieren können. Sollte es mit dem jungen Ale diesmal klappen? Wieder stürzte er sich in die Wettbewerbsvorbereitungen. Der Kochverband stellte ihm mit Tobia Ciarulli und Fabian Margelisch sowie später Rasmus Springbrunn und Thomas Gautschi (Logistik) erfahrene Wettbewerbsköche als Coaches zur Seite. Dies und der grosse Aufwand mit Pendelfahrten zwischen seinem Arbeitsort Zürich und dem Trainingsort Gstaad, wo er bei Tobia Ciarulli im Hotel Olden das Menü proben konnte, sollte sich auszahlen. Ale Mordasini setzte sich 2012 in Budapest gegen die Landesmeister aus Holland, Ungarn, Österreich, Polen,

Rumänien, Tschechien und Luxemburg durch und qualifizierte sich für das Finale in Stavanger.

Dieses fand nun im Juli 2014 statt. «Im Vergleich zu Budapest war ich noch besser vorbereitet, noch perfekter organisiert», erzählt Ale Mordasini. Nach Vorgaben der WACS kochte er unter anderem eine warme und kalte ovo-lacto-vegetabile Vorspeise, einen Fischgang mit Sterling-Heilbutt, eine Hauptspeise mit Kobe-Rindsentrecôte und -hals sowie ein Dessert, in dem Valrhona 64-Prozent-Couverture verwendet werden musste. «Rückblickend bin ich überzeugt, dass ich eine starke Leistung abgeliefert habe. Leider hat es nicht unter die ersten drei gereicht», so Ale Mordasini enttäuscht. Bis heute habe ihm niemand von der Jury erklären können, warum. «Wüsste ich, dass ich eine Komponente oder einen Gang verbockt hätte, könnte ich mit dem Ergebnis leben. Aber so ...» Das Finale in Stavanger ist abgehakt. Ale Mordasini, seit Frühjahr 2014 im Besitz des Chefkoch-Diploms, derzeit Freelancer und bis November noch nebenamtlicher Leiter von überbetrieblichen Kursen in Zuoz, konzentriert sich ganz auf die Junioren-Kochnationalmannschaft und den Culinary World Cup. «Anfang Jahr habe ich mir gesagt, Ale, in 2014 gibt es die Chance, zweimal Weltmeister zu werden. In Stavanger hat es nicht geklappt. Jetzt dafür hoffentlich in Luxemburg. Dafür gebe ich alles!»



Die Eventhallen Trafo Baden bieten viel Platz für Kongresse, Messen und Partys wie der Siegerehrung am diesjährigen Swiss Culinary Cup.



TRAFO BADEN

Die Räume im Trafo Baden erzählen von früheren Zeiten. Dies kommt nicht von ungefähr, hat doch das Trafo Baden eine historisch bedeutende Vergangenheit. Im letzten Jahrhundert produzierte die ehemalige BBC (Brown, Boveri & Cie., ein Schweizer Konzern der Elektrotechnik) in den Trafo-Hallen Transformatoren und Spannungsumwandler. So entstand der Name Trafo, der den Technikern als Kürzel für Transformatoren diente. Nach der Fusion der BBC mit der schwedischen ASEA zur ABB 1988 wurden eine Reihe von Werkhallen in Baden nicht mehr benötigt. Diese wurden zurückgebaut und durch Neubauten ersetzt oder einer neuen Nutzung zugeführt.

Ein Vorzeigebeispiel für eine erfolgreiche Umnutzung ist das 2003 eröffnete Kultur- und Kongresszentrum Trafo Baden. Nicht von Anfang an als Eventlocation erbaut, ist der Industriecharme von einst bis heute deutlich spürbar. Die bald 100-jährigen Werkhallen bestechen mit imposanten 15 Metern Raumhöhe und ihrer eigenen Charakteristik. Veranstal-

ter finden dank derer im Trafo Baden Räumlichkeiten für kreative und überraschende Inszenierungen vor, die ihre Wirkung bei den Eventbesuchern nicht verfehlen. Die Trafo-Halle und das dazugehörige Foyer mit zusätzlichen 340 Quadratmetern ist das Herzstück des Kongresszentrums. Die Trafo-Halle eignet sich für Generalversammlungen bis 600 Personen, grössere Seminare, Produktlan-

Trafo Baden – wo die Finalisten sich feiern lassen

In der spektakulären Trafo-Halle von Baden findet erstmals die Siegerehrung am Swiss Culinary Cup statt.

Hochzeiten und Konzerte. Der Glassaal ist der aktuell zweitgrösste Saal.

Kulinarik der Spitzenklasse im Trafo

Das Essen ist bei Events der Erinnerungsfaktor Nummer eins. Das weiss auch das Küchenteam des Trafo Baden unter der Leitung von Heinz Schärer (ehemals «Blaue Ente», Zürich, und Stadtcasino Baden). Die kulinarischen Kre-

ationen überzeugen mit Phantasie, Frische und Liebe zum Detail. Die hohe Qualität der Trafo-Küche wird längst nicht mehr nur in den Trafo-Räumlichkeiten geschätzt. Seit Längerem verwehnt die Crew deshalb auch mit externen Caterings.

Ab November 2014 vergrössert sich das Raumangebot des Trafo Baden um 2.300 Quadratmeter Eventfläche. Insgesamt stehen dann 24 verschiedene Räume und Flächen zwischen 24 und 1.400 Quadratmetern inklusive fünf volldigitalisierter Kinosäle mit Sitzkapazitäten von 169 bis 401 Personen zur Verfügung. Die Kinosäle können als Eventräume bei Anlässen im Kongresszentrum von 8 bis 17 Uhr dazugemietet werden. Drei der fünf Kinos verfügen über eigene Bühnen, womit sich diese Säle auch für Vorträge eignen. In der derzeit im Umbau befindlichen Halle 36 entstehen drei neue Eventräume, die sich zum Teil verbinden lassen. Die Halle 37 wird von der einstigen Werkhalle in eine multifunktionale Halle und das ebenfalls neu entstehende Trafo-Hotel verwandelt.

DER SCHWEIZER KOCHVERBAND BEDANKT SICH BEI SEINEN PARTNERN FÜR DIE GROSSE UNTERSTÜTZUNG



Thinking of you
Electrolux



SBB CFF FFS



**HOTELLERIE^o
GASTRONOMIE ZEITUNG**
IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN Hotel & Gastro Union, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern), Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne), info@hotelgastrounion.ch, www.hotelgastrounion.ch | **VERLAG** Hotellerie^o Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern, Tel. 041 418 24 44, Fax 041 418 24 71, info@hotellerie-et-gastronomie.ch, www.hotellerie-et-gastronomie.ch | **VERLAGSLEITUNG** Philipp Bützer | **CHEFREDAKTION** Christian Greder (chg), Mario Gsell (stv. Chefredaktion; mgs), Blaise Guignard (Leitung Lausanne; blg), Jörg Ruppelt (Leitung Booklets/Magazin; rup) | **VERKAUF** Jörg Greder, Gabriel Tinguely, Josef Wolf, Nicole Kälin (Kundendienst Anzeigen) | **REDAKTION** Bernadette Bissig (beb), Patrick Claudet (pcl), Riccarda Frei (rif), Ruth Marending (rma), Rosaria Pasquariello (pas), Laurent Schlittler (lse), Sarah Sidler (ssi), Gabriel Tinguely (gab) | **GESTALTUNG** Martin Reznicek (CD), Natalie Schmid (AD), Luka Beluhan, Solange Ehrler, Ursula Erni-Leupi | **GESTALTERISCHE MITARBEIT** Fotografie Christine Benz, Pierre-Michel Delessert, Gina Folly, Elise Heuberger, Christoph Läser, Claudia Link, Filipa eixeiro, Valentina Verdesca, Salvatore Vinci | **PRODUKTION** Hansruedi Läng (Technik) | **KORREKTORAT** Antje Giovannini, Ringier Print Adligenswil AG, CH-6043 Adligenswil/LU | **DRUCK** Ringier Print Adligenswil AG, CH-6043 Adligenswil/LU | Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. | **HOTELLERIE^o GASTRONOMIE ZEITUNG** Die Hotellerie^o Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Wochenzeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 23.731 verkauften Exemplaren (20.529 deutsch und 3.202 französisch) und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Hotellerie^o Gastronomie Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 100.000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 26.000 (Basisauflage) und 50.000 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 33.300 Exemplare. | **FACHBEILAGEN** Das hochwertige Hotellerie^o Gastronomie Magazin richtet sich an Kader im Schweizer Gastgewerbe und artverwandter Berufe. Es erscheint vierteljährlich in deutscher Sprache und ist gemäss der Werbemedienforschung (WEMF) die auflagenstärkste Gastronomiezeitschrift der Schweiz. Sie erreicht mit einer beglaubigten Auflage von 29.453 Exemplaren sowie einem zusätzlichen Zielversand von über 10.000 Exemplaren nahezu alle Betriebe der Schweizer Hotellerie und (Gemeinschafts-)Gastronomie. | Mit der zweisprachigen Sonderbeilagenserie «Booklets», die in deutsch und französisch erscheint, betrat der Hotellerie^o Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen für den Endkonsumenten wie Lifestyle-Magazine daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Booklets werden der Hotellerie^o Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 30.000 Exemplare (26.000 dt. und 4.000 frz.).