

# SO GRILLIERT DIE SCHWEIZ

Schweizer  
grillieren an  
rund 40 Tagen  
im Jahr

Zu 70 % ist  
Grillieren  
Männersache

80 % tun  
dies auf einem  
Gasgrill

1. Rang

Cervelats und  
Kalbsbratwürste

2. Rang

Koteletts

3. Rang

Schweinsrippchen  
und Spiessli

Im Trend

knochengereiftes  
Fleisch, Maiskolben  
und Pilze

## Mövenpick baut in Basel neues Flagship Hotel

Wo einst das «Hilton Basel» stand, eröffnet Mövenpick Hotels & Resorts 2019 ein neues Haus.

Das «Hilton Basel» am Aeschengraben prägte seit Mitte der 1970er-Jahre die Hotellerie am Basler Bahnhof SBB. Letztes Jahr wurde das Haus abgebrochen, zusammen mit weiteren Bürobauten der Grundherrin, der Versicherungsgesellschaft Baloise.

Vor wenigen Tagen wurde nun der Grundstein für die neue Überbauung Baloise Park gelegt. Damit feiert die Baloise zeitgleich den Start der Hochbauarbeiten für ein 89 Meter hohes Gebäude. Neben diesem das Stadtbild prägenden Hochhaus werden der neue Konzernsitz sowie ein weiteres Bürogebäude mit dem Ausbildungszentrum der Baloise realisiert.

Neues Zuhause für Hotelgäste

Das Hochhaus wird künftig das Fünf-Sterne-Hotel Mövenpick mit 264 Zimmern und Suiten auf insgesamt 19 Stockwerken beherbergen. 50 der Unterkünfte sind so genannte «Sleep»-Zimmer mit variabel einstellbaren Betten.

In der Brasserie mit Showküche sollen Gerichte aus dem Dreiländereck modern interpretiert werden. Im Erdgeschoss wird sich die neu konzipierte Mövenpick



So wird sich dereinst die Lobby des «Mövenpick» präsentieren. ZVG

Wine & Coffee Lounge befinden. «Wir freuen uns sehr auf dieses Hotel, das in einem zeitlos modernen Design gehalten sein wird», so Ola Ivarsson, Chief Operating Officer Europe. Mit dem Basler Betrieb eröffnet Mövenpick Hotels & Resorts das sechste Haus in der Schweiz. Für die Innenarchitektur konnte Matteo Thun gewonnen werden. RUTH MARENDING

### Der Baloise Park

Baloise investiert in Basel insgesamt über 300 Millionen Franken. 2020 sollen alle Gebäude des Baloise Parks bezugsbereit sein. [www.baloisepark.ch](http://www.baloisepark.ch)



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

## Koch-Finalisten: Einmal lächeln, bitte!

Infos vom Jurypräsidenten, Fotoshooting und Videointerview. So sah der Auftakt für die Finalisten des diesjährigen Swiss Culinary Cups in Baden aus.

Am liebsten stehen sie natürlich am Herd, die Finalisten des Swiss Culinary Cups. Aber auch bei der Kücheneinweisung durch Werner Schuhmacher, beim Fotoshooting und beim Videodreh für die Finalpräsentation machten die Küchencracks vergangene Woche eine gute Figur.

«Einmal lächeln und einmal ernst schauen, bitte», hiess es bei Fotograf Christoph Läser, der Thomas Bissegger, Henrik Hertel und Nathalie Mettraux porträtierte und David Richards, Marcel Schori sowie Ersatzkandidat Fabian Schärer ins rechte Licht rückte. Zudem wurden die Finalisten (mit Ausnahme von Pasquale Altomonte, der an diesem Tag verhindert war) von einer Videocrew interviewt. Manchem Kandidaten standen die Schweissperlen auf der Stirn. «Schwerstarbeit», gestand David Richards hinterher schmunzelnd. Kochkunst heisst eben auch, sich in Szene zu setzen, und das schon vor dem Final Ende September. (RUP)



Fotos im Uhrzeigersinn: Wie komme ich auf dem Foto rüber? Kandidatin Nathalie Mettraux schaut sich das Ergebnis auf dem Laptop an. Fotograf Christoph Läser begutachtet mit David Richards die Ergebnisse des Fotoshootings. Thomas Bissegger mal ernst, mal mit einem Lächeln vor der Fotowand. Jurypräsident Werner Schuhmacher von BerufsbildungBaden BBB erläutert den Teilnehmern den Ablauf des Finalkochens am 27. September. SAMUEL BRAMLEY

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2017



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