

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 3. Oktober 2018

N° 26

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Aspekte

Schweizer rettet die Apfelvielfalt

Seite 11

Zeitreise

Pâtissiers und Confiseure – heimliche Stars

Seite 14

Persönlich



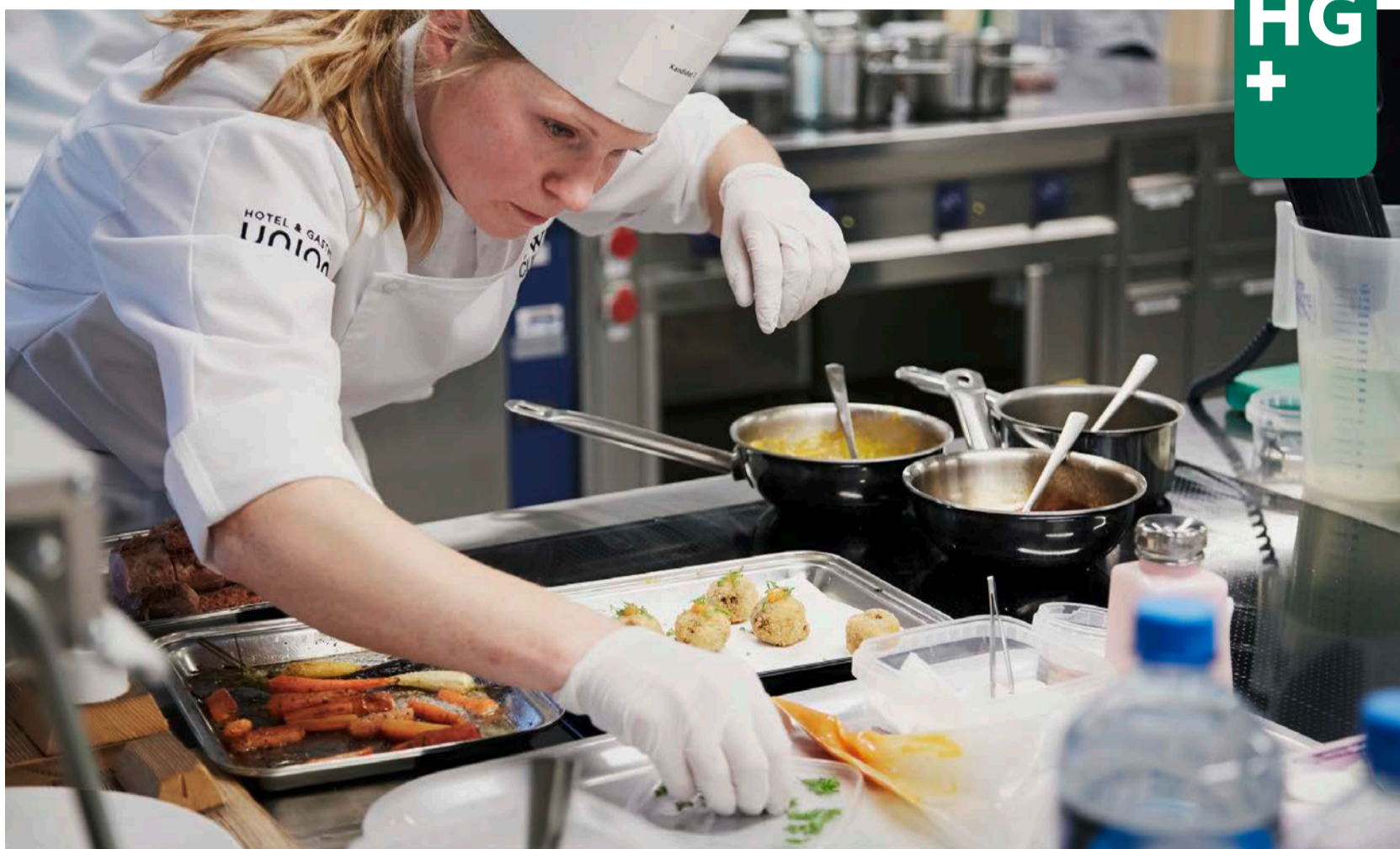
Martin Nydegger

Der Direktor von Schweiz Tourismus war einst Praktikant im indischen Hotel Taj Mahal. Er wird an der Nacht der Gastronomen als prominenter Gastreferent auftreten.

Seite 9

Leserbrief:
Ein Kinderverbot in Restaurants wirft hohe Wellen.

Seite 9



Nur noch wenige Minuten bis zum Schicken der Teller. Gewinnerin Bettina Jenzer im Schlusspurt beim Finalkochen um den Swiss Culinary Cup 2018.

CHRISTOPH LÄSER

FRAUENPOWER AM SCC-FINAL

Kochen im Wandel der Zeit. Unter diesem Motto zeigten vergangene Woche sechs Finalistinnen und Finalisten am Wettkochen um den diesjährigen Swiss Culinary Cup ihr Können. Konkret waren zwei Gerichte gefragt, eines mit einer eigenen Schweizer Spezialität und ein Teller mit ovo-lacto-vegetabilen Komponenten. Die geschmacklich und optisch besten Kreationen zeigten zwei Frauen, zwei «Rohdiamanten», die ihr Talent noch nie zuvor an einem Wett-

bewerb unter Beweis gestellt hatten: Bettina Jenzer, die 27-jährige stellvertretende Bereichsleiterin Küche, und Sandra Aebi, 23-jährige Köchin. Beide arbeiten in der Stiftung für Betagte in Münsingen und wurden im Vorfeld des Finals von Ex-Nati-Koch Yanick Mumenthaler trainiert. Das sich während des Wettkochens herauskristallisierende Duell zweier Frauen entschied am Ende Bettina Jenzer für sich. Sie erreichte die Höchstpunktzahl mit einer raffinierten «Stockhorner Alpen-

soili»-Kreation, in deren Mittelpunkt Schweinebauch, Speck-Knusperfilet und Schmorpraline standen. Als Zweites richtete sie einen Teller an, auf dem die Topinambur-Knolle die Hauptrolle übernahm, geschmort, gefüllt mit Tatar derselben sowie Ziegenkäse, Topinambur-Staub und -püree.

Mit diesen beiden Hauptgängen und einer nahezu einwandfreien Arbeit in der Küche hinterliess Bettina Jenzer bei der Jury den besten Eindruck. Am Ende hatte sie elf Punkte

Vorsprung auf Mitstreiterin Sandra Aebi. Platz drei im Final erkochte sich der derzeit mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Dominique Schrotter vom Restaurant La Riva in Lenzerheide/GR. Wie in den vergangenen Jahren teilen sich drei Finalisten den vierten Platz. Wer sie sind, was sie kochten und was Vorjahressieger Thomas Bissegger dazu sagte, lesen Sie in dieser Ausgabe.

Seite 6 →

Vorwärts in die Zukunft

Der Hotellerie Gastronomie Verlag ist gut aufgestellt. Wir haben eine moderne Zeitung, einen guten Online-Auftritt und mit Gastrojob eine Top-Stellenplattform. Dass dem so ist, beweist auch die Leserinnen- und Leserumfrage, die wir beim Forschungsinstitut Link in Auftrag gegeben haben. Die Zufriedenheit mit unseren Produkten ist mit über 90 Prozent hoch. Doch gut ist nie gut genug. Wir wollen uns ständig verbessern. Deshalb bieten wir unseren Leserinnen und Lesern ab dieser Ausgabe einen Mehrwert: zum Beispiel bewegte Bilder. Wenn Sie die Gratis-App HG+ herunterladen und anschliessend mit Ihrem Smartphone über das nebenstehende Bild scannen, wird das Bild zum Leben erweckt. Lassen Sie sich überraschen. Im Weiteren verschicken wir an unsere Leserinnen und Leser wöchentlich einen Newsletter mit Aktuellem aus der Branche und Teasern zu Online-Artikeln. Falls Sie den Newsletter nicht erhalten, können Sie sich auf unserer Webseite dafür anmelden. Alle Neuerungen sind auch für unsere Inserenten interessant. So können Sie die App HG+ auch für Ihre Werbung nutzen und nun alle unsere Kanäle (Zeitung, Website, Newsletter und Facebook sowie gastrojob.ch) bespielen. All dies in den meistgelesenen Medien der Gastrobranche.

MARIO GSELL

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs



GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

FINDEN SIE FACHKRÄFTE UND KADER
Günstig inserieren unter www.gastrojob.ch

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

Rund 3000 Lernende haben unsere Zeitung abonniert.

DU AUCH?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo

FRAUEN KOCHTEN MÄNNER AB

Sie kamen, sahen und siegten: Bettina Jenzer und Sandra Aebi von der Stiftung für Betagte in Münsingen dominierten den Swiss-Culinary-Cup-Final 2018. Dank Talent und einem Coach mit Kochnati-Erfahrung.

Zwei Frauen zuoberst auf dem Podest – das kommt an Kochwettbewerben nicht allzu oft vor. Dass zwei Köchinnen aus ein und demselben Betrieb Gold und Silber gewinnen, ist ein Novum – zumindest in der 23-jährigen Geschichte des renommierten Swiss Culinary Cups. Siegerin Bettina Jenzer (27) ist stellvertretende Bereichsleiterin Küche, die Zweitplatzierte Sandra Aebi (23) Köchin. Beide arbeiten in der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE. Zusammen meldeten sie sich für das Wettkochen vom Schweizer Kochverbands an und schaff-

ten aufgrund ihrer raffinierten Rezeptideen den Sprung unter die besten Sechs und damit in den Final. Dass sie in der Küche der Berufsfachschule Baden vergangene Woche derart dominierten, ist kein Zufall.

Zum einen sind die beiden, obwohl noch nie zuvor an einem Wettbewerb dabei, hochtalentiert. Das bescheinigte ihnen die Jury nach dem Wettkochen. Zum anderen wurden die beiden von einem Profi vorbereitet und instruiert, der weiss, wie man gewinnt: Ex-Nationalmannschaftskoch Yanick Mumenthaler, heute Küchenchef

in der Münsinger Stiftung. Nicht nur die beiden Köchinnen ernteten an der Siegerehrung in der Trafohalle Baden Lob. Thomas Bissegger, Vorjahressieger und Beobachter am diesjährigen Final, zeigte sich auch von den vier weiteren Finalisten beeindruckt. «Es wurde mit sehr viel Herzblut und Kreativität gekocht», so der SCC-Sieger 2017.

Laut Jurychef Werner Schuhmacher waren die Punktabstände teilweise sehr knapp. Dominique Schrotter etwa lag nach der Beurteilung von Jury eins, die das Arbeiten und die Organisation beno-

tete, zunächst auf Platz vier. Nach der Wertung von Jury zwei, die den Geschmack der Komponenten auf dem Teller benotete, holte er dann auf. «Sein «Zürisee-Zander» hatte viel Eigengeschmack. Zusammen mit dem Sauvignon-Blanc-Schaum war das Gericht beeindruckend gut abgeschmeckt», so Werner Schuhmacher.

Auch wenn es für sie nicht zu einem Medaillenplatz reichte, beeindruckt zeigte sich die Jury ebenfalls von den Leistungen des Romands Ernest Bardhoku, von Tobias Jaberg aus Biel und Jürgen

Sempach aus Bern. Sie alle kreierten ein Gericht zum Thema «Meine eigene Schweizer Spezialität» und einen Teller mit ovo-lacto-vegetabilen Komponenten.

Anhand der eingesandten Finalrezepte fertigte Vorjahressieger Thomas Bissegger für die Siegerehrung Zeichnungen an. Auf Basis der Komponenten auf den Tellern zog Bissegger Rückschlüsse auf die Charaktere der Finalisten. Deutungen, die während seiner Präsentation in der Trafohalle Baden für Schmunzeln bei den Kandidaten und im Publikum sorgten. JÖRG RUPPELT

DIE GERICHTE DER FINALISTEN

BETTINA JENZER

(Siegerin)

Stiftung für Betagte, Münsingen/BE



Schweizer Spezialität

Dreierlei vom «Alpensoili»: Niedergar-Schweinebauch, Filet im Speck-Knuspermantel, gebackene Schmorfleisch-Praline



Ovo-lacto-vegetables Gericht

Geschmorte Topinambur-Knolle, Ziegenkäse-Espuma, Kerbelöl, Topinambur-Tatar, Staub und Püree von der Knolle

SANDRA AEBI

(Rang 2)

Stiftung für Betagte
Münsingen/BE



Schweizer Spezialität

«Ämmitaler Rind»: Crispy-Ball-«Ghacktes», doppeltes Entrecôte, geschmorte Weisskohl, Eierschwämmli

DOMINIQUE SCHROTTER

(Rang 3)

Restaurant La Riva
Lenzerheide/GR



Schweizer Spezialität

Zürisee-Zander, Spinat und Sellerie, Albula-Bergkartoffeln, Sauvignon-Blanc-Schaum

ERNEST BARDHOKU

(Rang 4)

Restaurant Au Sauvage
Fribourg



Schweizer Spezialität

Gebratenes Simmentaler Rind, rechteckige Kartoffel und Safrancrème, Pesto, gesalzene Sabayon und Sbrinz

JÜRGEN SEMPACH

(Rang 4)

Restaurant Egghölzli
Bern



Schweizer Spezialität

Leicht geräucherte Lachsforelle im Gersten-Gemüse-Sud, Absinthe-Schaum, gebratener Federkohl

TOBIAS JABERG

(Rang 4)

Hirslanden Klinik Linde
Biel



Schweizer Spezialität

Gegarter, gepoppter Speck, Honigjuss, Makkronenturm mit Kartoffelstock und Käsekern, Granny-Smith-Mus



Ovo-lacto-vegetabil

Bunte Randen, Vollkorn-Sauerrahm-Knödel, gebackene Petersilienwurzel-Spichel, Sauerrahm-Cracker



Ovo-lacto-vegetabil

Asien trifft Steiermark: Hokkaido-Kürbis-Dim-Sum, Zitronengras, Ingwer, Kürbiskernöl und Wakame



Ovo-lacto-vegetabil

Gefülltes Gemüse, kandierte rote Zwiebeln und Milchmayonnaise, Petersilienschwamm und gefüllte Morcheln



Ovo-lacto-vegetabil

Kartoffelkugel, gefüllt mit Hüttenkäse, Apfel und Wasabi, Randen-Espuma mit Kümmel, Granny-Smith-Gel



Ovo-lacto-vegetabil

Gebackenes Eigelb, Nussbutter-Quinoa, Pastinake, zweifarbige Randen, Kerbelwurzel, gegart und als Püree



BETTINA JENZER

LUST AUF MEHR WETTBEWERBE? «ICH MUSS DEN SIEG ERST EINMAL SACKEN LASSEN!»

HGZ: Bettina Jenzer, beschreiben Sie uns den Moment, als Sie zur SCC-Siegerin gekürt worden sind?

BETTINA JENZER: Ehrlich gesagt hatte ich eine riesige Leere im Kopf. Ich hatte überhaupt nicht damit gerechnet, denn als ich nach dem Finalkocher die anderen Teller sah, dachte ich: «Wow, das ist alles so cool gekocht, das sieht so gut aus.» Wir Finalisten hatten eine tolle Zeit zusammen. Konkurrenzdenken kam eigentlich nie auf.

Und trotzdem kann nur einer oder eine gewinnen. Was, glauben Sie, gab am Ende den Ausschlag?

Ganz klar mein Chef Yanick Mumenthaler. Er hat eine grosse Wettbewerbserfahrung und hat mich und Sandra dahin geführt, wo wir jetzt stehen.

Welche Tipps hat Ihnen Yanick Mumenthaler mit auf den Weg gegeben?

Wertvoll waren seine organisatorischen Ratschläge. Das gab mir eine grosse Sicherheit im Final. Ausserdem halfen bei den Vorbereitungen seine Ruhe und Ehrlichkeit. Er hat wirklich einen grossen Anteil an meinem Sieg. Merci, Yanick (lacht)!

Wie ist das vor einem Final? Schläft man da ruhig?

Ich habe ein Glas Rotwein getrunken und bin dann rasch eingeschlafen. Allerdings wurde ich gegen drei Uhr wach. Wahrscheinlich, weil Vollmond war. Um fünf musste ich dann sowieso aufstehen.

Fit waren Sie ja, wie das Endergebnis zeigt. Macht der Sieg nun Lust auf mehr Wettbewerbe?

Der SCC war eine extrem gute Erfahrung für mich. Ich muss das alles erst einmal sacken lassen. Nächstes Jahr werde ich die Ausbildung zum Gastronomiekoch machen, dann habe ich einen grossen Garten daheim. Mal schauen.

Verraten Sie uns, was Sie mit der SCC-Prämie machen?

Von den 4000 Franken werde ich vielleicht Yanick etwas abgeben. Dann geht einiges für die Gastronomieprüfung und für den Garten drauf. INTERVIEW JÖRG RUPPELT



- 1 Die Finalisten Ernest Bardhoku, Tobias Jaberg, Dominique Schrotter (Dritter), Bettina Jenzer (Siegerin) Sandra Aebi (Zweite) und Jürgen Sempach.
- 2 Jürgen Sempach richtet seinen ersten Hauptgang mit Lachsforelle und Absinthe-Schaum an.
- 3 Sandra Aebi hochkonzentriert während des zweistündigen Wettkochens in der Berufsfachschule Baden.
- 4 Ernest Bardhoku, einziger Vertreter der Romandie im Final.
- 5 An der Siegerehrung in der Trafohalle Baden wurden alle Finalisten den 150 geladenen Gästen vorgestellt.
- 6 Mario Garcia, Finalist von Bocuse d'Or, amtierte für den SCC-Final das erste Mal als Degustationsjuror.
- 7 Nur noch eine Stunde bis zum Schicken der Teller. Tobias Jaberg beim Schälen von Randen für sein ovo-lacto-vegetables Gericht..

BILDER CHRISTOPH LÄSER



Mehr Informationen über:
www.swissculinarycup.ch