

Wettbewerb «Gastro Elite» geht in die nächste Runde



In der Showküche Ostschweiz der OFFA zeigen die Teams ihr Können. GASTRO SG

Der «Gastro Elite 2023» rückt allmählich näher. Teams mit Lernenden aus der Küche können sich noch anmelden.

Wer wird die beste Schweizer Kochmannschaft der Lernenden und tritt in die Fussstapfen der «Alleskönnner»? Das wird sich am

Wettbewerb Gastro Elite 2023 zeigen. Im Rahmen der Frühlings- und Trendmesse OFFA, die vom 19. bis 23. April 2023 in St. Gallen stattfindet, wird der Wettbewerb zum vierten Mal ausgetragen.

Teilnahme ist entscheidend

Der Wettbewerb dient als Plattform, um den Berufsnachwuchs zu fördern und richtet sich an Lernende der Berufe Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/-r EBA

und Diätkoch/-köchin EFZ. Eine Jury wählt die Mannschaften anhand ihrer Teambewerbungen aus. Verteilt auf die Messtage treten zehn Teams mit Lernenden aus der Küche gegeneinander an. Ein Team besteht aus fünf Lernenden. Zudem steht jedem Team ein Coach zur Verfügung.

Drei-Gänge-Menü zaubern

Jedes Team kocht für 70 Personen ein vorgegebenes Drei-Gänge-Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Süssspeise. Die Bewertung erfolgt durch eine Küchen- und eine Degustationsjury. Die beiden Jurorteam setzen sich aus ausgewiesenen Berufsleuten zusammen.

An jedem Wettbewerbstag wird ein Tagessieger-Team bekanntgegeben. Die Bekanntgabe des Gastro-Elite-Siegerteams und die Preisverleihung finden am 23. April 2023 statt. Es winken attraktive Preise, darunter Konzert-Tickets, ein Testessen bei der Schweizer Kochnationalmannschaft, eine Einladung mit Übernachtung zum Young Chefs Unplugged in Österreich und mehr. Noch können interessierte Mannschaften die Gelegenheit nutzen und bis zum 16. Dezember ihre Bewerbung einreichen. Informationen zur Anmeldung sowie weitere Details sind auf der Website zu finden. (CHS)



Mehr Informationen unter:
gastro-elite.ch

Der Berner Cercle feiert seinen 100. Geburtstag

Ein Festakt mit Bundesrat Guy Parmelin bildet den Auftakt zu Events, mit denen der Berner Cercle auf sich aufmerksam macht.

Hohe Arbeitslosigkeit und soziale Spannungen. In den 1920er-Jahren war die Situation für die Arbeitnehmenden hierzulande alles andere als rosig. Köchinnen und Köche schufteten für einen Hungerlohn. Ein beruflicher Gedankenaustausch war inexistent. Zwei Berner, ein Lebensmittelinspektor und ein Küchenchef, wollten das ändern. Am 21. Juli 1922 luden sie Kollegen ins Berner Lokal Bierhübeli ein und gründeten einen Küchenchefverein namens Cercle des Chefs de Cuisine Berne, kurz CCCB.

Aushängeschild Regionalteam

Ein Jahrhundert ist seitdem vergangen. Dem Berner Verein gehören heute nach Angaben von Cercle-Präsident Beat Weibel 415 Küchenchefinnen und Küchenchefs an. Damit ist der Cercle aus der Bundeshauptstadt der mitgliederstärkste in der Schweiz. Aushängeschild ist die eigene Regional-kochkunstequipe, die Ende November am Culinary World Cup in Luxemburg um Edelmetall kocht. Der grosse Festakt zum 100-Jahr-



CCCB-Präsident Beat Weibel: «Unser Herzblut gilt der Berufsbildung.» ZVG

Jubiläum findet am Montag, 7. November, im Kursaal Bern statt. Ehrengäste der abendlichen Gala werden unter anderem Anton Mosimann und Bundesrat Guy Parmelin sein.

Im nächsten Jahr sind weitere Aktionen und Events geplant. Am 20. März 2023 veranstaltet der Cercle im Casino Bern einen Workshop für begabte Lernende. Vom 28. April bis 7. Mai nimmt der CCCB an der Messe BEA teil, präsentiert einen Chef's Table und lockt Interessierte zu Kochduellen mit Cercle-Küchenchef. Am 16. September präsentieren hunderte Cercle-Mitglieder ein kaltes 100-Meter-Buffer auf dem Berner Waisenhausplatz. JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:
cccbb.ch



Das Hotel Fiescherblick verfügt über insgesamt 19 Zimmer. ZVG

Nach Leerstand: Hotel in Grindelwald eröffnet neu

Ende Jahr eröffnet das «Fiescherblick» seine Tore. Das Hotelkonzept koppelt zwei Elemente und setzt auf Nachhaltigkeit.

In Grindelwald/BE eröffnet am 22. Dezember das gut zwölf Jahre leer gestandene Hotel Fiescherblick. Die einheimischen Gebrüder Matthias und Lars Michel setzen dabei auf eine Kombination aus Tradition und skandinavischer Einfachheit. Natürliche Farben und Materialien sollen erdend wirken und ein Gefühl des Heimkommens entstehen lassen.

Beim Bau wurde möglichst viel von der bestehenden Bausubstanz erhalten und Firmen aus Grindelwald oder dem Berner Oberland berücksichtigt. Auch kommen die Lieferanten aus der Region.

Multikulturelle Küche

In der Küche übernimmt Aurélien Mettler (26) den Lead. Der in Matleer aufgewachsene Chefkoch setzt auf eine ehrliche, saisonal wechselnde Karte. Diese ist geprägt von der französischen Esskultur seiner Grosseltern aus der Charente-Maritime sowie inspiriert von seinen kulinarischen Reisen nach Japan, Skandinavien und Kalifornien (US). (OKL)



Mehr Informationen unter:
hotel-fiescherblick.ch

Nichts anbrennen lassen mit Ölen oder Fetten von Belfina

Nutriswiss ist seit mehr als 100 Jahren im Öl- und Fett-Bereich tätig. Das Schweizer Unternehmen kennt die Anforderungen der Gastronomie.

Mit der Produktlinie Belfina hat die Nutriswiss AG in Lyss/BE für jede Anwendung in der Gastronomie das richtige Produkt. Dieses besteht aus hochwertigen Rohstoffen und eignet sich hervorragend zum Braten, Frittieren, Backen, Kochen, Abschmecken oder Verfeinern. Zur Linie gehören verschiedene Bratcremen mit und ohne Butter, Hochleistungsfrittiertiere, Margarinen sowie Rinder- und Schweinefett. Etwas Besonderes und neu im Sortiment ist das Belfina Bratöl mit traditioneller Appenzeller Bergbutter. Es ist ideal zum Dünsten und Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse oder zum Verfeinern von Saucen. Die Produktreihe umfasst auch Belfina Margarinen für die Gastronomie und Bäckereien, hergestellt bei der Tochtergesellschaft Grüninger AG mit Sitz in Mitlödi/GL. ABERUNDET wird das Sortiment mit den Nutriswiss-Ölen. Dieses besteht aus Sonnenblumenöl, Sonnenblumenöl High Oleic,



Das Belfina-Sortiment bietet Profis Lösungen für alle Anwendungen. ZVG

Rapsöl, HOLL Rapsöl und Erdnussöl. Sie sind zum Braten, Frittieren und für die Anwendung in der kalten Küche ideal.

Trends im Visier

Die Abteilung Forschung & Entwicklung der Nutriswiss AG ist ständig daran, neue Trends umzusetzen: Während alle Produkte bereits palmölfrei sind, wird das Sortiment nun auch durch die vegane Belfina Universal-Margarine ergänzt. Der preisgekrönte Küchenchef Christoph Hunziker vom Restaurant Schüpbärg-Beizli schwört auf die Nutriswiss-Gastrolinie: «Die Qualität und Leistung der Nutriswiss-Produkte überzeugen und werden täglich in

meiner Küche eingesetzt. Mit Belfina kann ich auf die aktuellen Wünsche der Gäste nach rein pflanzlichen Alternativen eingehen.» Alle Belfina-Produkte gibt es im Grosshandel in den gängigen Gastro-Einheiten von 1, 12 und 20 Litern. Die Experten von Nutriswiss stehen mit kompetenter Beratung zum richtigen Einsatz von Fetten und Ölen in der Gastronomie bereit. (MM)

NUTRISWISS

nutriswiss.ch/de/gastronomie
gastro.belfina.ch
Tomás Fleischmann
Tel. 079 580 66 09