



114. Generalversammlung GastroSchaffhausen

Köche für die DV gesucht

An einen der schönsten Orte im Kanton lud GastroSchaffhausen zu seiner 114. Generalversammlung: auf die Burg Hohenklingen ob Stein am Rhein zu Pia und Roman Bach-Rasmussen. Präsident Tomislav Babic konnte 45 Gastgeber und Gäste begrüßen, darunter auch Regierungsrätin Rosemarie Widmer-Gysel, Stadtrat Ernst Böhni von Stein am Rhein, Manfred Hölzl von der Dehoga Baden-Württemberg sowie GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer.



Vorstand GastroSH (v.l.): Rafael Aragon, Carmen Trüeb, Tomislav Babic, Daniela Augsburger (Sekretariat) und Renato Pedroncelli.

In ihrer Rede würdigte Regierungsrätin Widmer-Gysel den «wichtigen Dienst an der Gesellschaft», den die Gastgeber in ihren Betrieben leisten würden. Zudem ging sie auf das gescheiterte Tourismusgesetz ein, das zurzeit im Kantonsrat einen neuen Anlauf nimmt: «Es wäre traurig, wenn auch diese Vorlage scheitern würde.» Auch ihre Nachredner Stadtrat Ernst Böhni sowie Präsident Babic sprachen sich für das Tourismusgesetz aus.

In seinem Jahresbericht forderte Präsident Babic seine Kollegen auf, sich vermehrt im Verband zu engagieren: «Nur mit neuen Ideen und einer Verjüngungskur in unserer Verbandsführung können wir zeitgemässer werden.» Die statutarischen Geschäfte gingen allesamt geschmeidig über die Bühne. Erwähnt sei hier nur noch, dass die Revisionsstelle, die Leu Treuhand aus Neuhausen, wiederum ge-

wählt wurde. Weiter konnte der Vorstand neu in seinen Reihen Rafael Aragon begrüßen, Direktor des Hotels Klosterhof, der als neuer Präsident von GastroStein am Rhein automatisch neues Mitglied des Vorstands geworden ist. «Wir freuen uns auf eine fruchtbare Zusammenarbeit mit der Sektion Stein am Rhein.»

Grosses Thema an der Generalversammlung war die nächste Delegiertenversammlung von GastroSuisse, die erstmals seit Bestehen von GastroSchaffhausen in Schaffhausen stattfinden wird. «Am 15. bis 17. Mai 2017 können wir unsere Kollegen in der IWC-Arena begrüßen», teilte OK-Präsident Renato Pedroncelli mit, der mit seinem Team schon emsig am Organisieren ist. Die Hotelzimmerstunden bereit, genauso der Ser-

vice für den Galaabend: «Hierfür konnten wir die Belvoirpark Hotelfachschule gewinnen. Was wir momentan aber noch suchen, sind sechs oder sieben Köche aus unseren Reihen, die am Gala-Abend den Mehrgänger zubereiten werden.» Interessierte sollen sich doch bitte direkt bei ihm melden.

Im Anschluss informierte GastroSuisse-Präsident Platzer noch über die aktuellen verbandspolitischen Geschäfte, weiter stellte Lisa Landert die Projektidee «Naturpark-Wirte» vor sowie Heinz Trachsel eine mögliche Zusammenarbeit mit den Schaffhauser Wandervegen. Den Abend ausklingen lassen konnten die Teilnehmenden dann in geselliger Runde und bei kulinarischen Genüssen. www.gastrosh.ch

Lernende des Kemmeriboden-Bad in der Hotelfachschule Thüringen

Länderübergreifendes Kochen

In der Ernst-Benary-Hotelfachschule in Erfurt fand ein Projekt der besonderen Art statt. Die Schüler der Hotelfachschule Thüringen begrüßten bereits am 29. April ihre Schweizer Gäste. Dominik Enderle, der Küchenchef aus dem Hotel Kemmeriboden-Bad in Schangnau im Emmental, hatte sich mit seinen drei Lernenden auf den Weg gemacht, um die gemeinsame Vision eines Menüs in die Tat umzusetzen. Initiiert hatte das Zusammentreffen Max Dilsner von der Hotelfachschule in Erfurt. Er hatte während seiner Lehr- und Wanderjahre als Koch im Kemmeriboden-Bad gearbeitet.

Die Idee war es, die zwei sehr unterschiedlichen Regionen in vier Gängen zu vereinen. Das

Menü bestand aus regionalen Produkten Thüringens und des Emmentals. Köstlichkeiten, wie eine Thüringer Interpretation des Ceviche vom heimischen Zander oder das Duo vom Schangnauer Wasserbüffel und Ochsen wurden serviert. Jeweils zwei Gänge bereitete die Hotelfachschule zu und für die anderen waren die Jungtalenten aus dem Kemmeriboden-Bad zuständig.

26 ausgewählte Gäste durften das köstliche Wunderwerk verspeisen und waren restlos begeistert. Damit dieser sensationelle Abend für die Gäste noch lange in Erinnerung bleibt, liessen sich die Hotelfachschüler und die Lernenden einen krönenden Abschluss einfallen. Es war dies eine Blau-

beerpraline aus dem Hause Goldhelm-Schokoladenmanufaktur in Erfurt, in Verbindung mit einer original Schweizer Meringue aus der traditionsgeprägten Bäckerei Stein in Schangnau. Zwei Meister der Pâtisserie begegneten sich.

So wurde die Vision des Schweizer Gourmetkochs Dominik Enderle und seines ehemaligen Chef de Partie, Max Dilsner aus der Hotelfachschule, mit viel Liebe und Hingabe Realität. Ein besonderer Dank der Schüler der Hotelfachschule gilt Reto Invernizzi, Inhaber des Hotels Kemmeriboden-Bad. Denn er ermöglichte seinen Lernenden und den Schülern der Hotelfachschule diese besondere Erfahrung.

www.kemmeriboden.ch



Lernende aus der Schweiz sowie Hotelfachschüler aus Deutschland bereiten ein Menü zu.



GastroVaud publie un guide œnotouristique

Tout pour s'y mettre!

Le «Petit Manuel destiné aux acteurs de l'œnotourisme vaudois» est né de l'initiative de GastroVaud. En charge de la formation dans le cadre du projet Vaud œnotourisme, l'association a voulu regrouper dans un seul ouvrage les bases nécessaires pour inciter les restaurateurs, hôteliers, vigneron et producteurs de produits du terroir à faire de l'œnotourisme.

En 30 pages, tout est passé en revue, de l'accueil à la communication en passant par les lois en vigueur, la gestion des réseaux sociaux, sans oublier le projet Vaud œnotourisme. Bref, voici un outil de travail, livré clé en mains, pour faire du canton de Vaud une destination œnotouristique incontournable.

Le manuel s'adresse, évidemment, à ceux qui suivent les cours dans le cadre du projet, mais aussi aux partenaires, notamment aux offices du tourisme, afin qu'ils puissent bien comprendre les tenants et aboutissants de l'œnotourisme et participent au projet.

De quoi initier, facilement, les réflexions nécessaires pour franchir le pas et devenir un acteur de l'œnotourisme.

Le «Petit Manuel» a pour vocation d'évoluer encore avec le temps pour coller le plus possible à l'évolution de la tendance.

www.gastrovaud.ch



Le manuel passe en revue de la communication aux lois, sans oublier les réseaux sociaux. L'ouvrage est aussi illustré par Barriguet et Sen.

«Nous ne voulions pas un pavé soûlant!»



«En montant le projet Vaud œnotourisme, nous nous sommes rendu compte qu'il y avait pléthore d'ouvrages sur le domaine, mais aucun qui abordait la thématique dans son ensemble. Nous avons donc eu l'idée de faire un guide qui regroupe des conseils qui concernent les quatre filières du projet (hôtellerie, restauration, produits du terroir et vin) le tout adapté pour le canton de Vaud et de façon à correspondre au projet Vaud œnotourisme. Nous n'avons pas réinventé la roue, mais nous en avons fait un guide pratique, qui parle de façon directe des divers sujets avec un ton parfois humoristique. Nous ne voulions pas un pavé soûlant de plus, mais un manuel ancré dans la pratique.»

Gilles Meystre, président de GastroVaud



GastroFemme

Mit Stil arbeiten



Die Gastro-Femmes lernen viel über den perfekten Auftritt.

«In nur 2 Sekunden werden Sie bei einem ersten Kontakt von ihrem Gegenüber taxiert und schubladisiert.» Mit diesem Satz begann das Seminar «Workshop Farb-Stil-Image für einen perfekten Auftritt», welches die GastroFemme-Frauen im Seedamm-Plaza in Pfäffikon besuchten. Spannend hörte sich das Thema an und 35 interessierte und engagierte Gastro-Frauen erfuhren mehr über den perfekten Auftritt im Berufs- und Privatleben.

Der erste Eindruck zählt also, aber worauf kommt es beim ersten Eindruck an, und wie kann man ihn beeinflussen? «Es geht um das Image, wie kleide ich mich, welche Farben, Accessoires, Stoffe und Materialien passen zu meinem Typ. Wie wirken sie, wie sieht die perfekte Frisur aus und wie schminke ich mich, damit das Gesamtbild harmonisch wirkt»,

diese Fragen warf die Stilberaterin Claudia Kosanke in die Runde. «Mit welchen Umgangsformen trete ich stilsicher auf, wie beginne ich einen Small Talk und wie verhalte ich mich dabei.»

Mit praktischen Tipps zeigte Claudia Kosanke den Gastronominnen, wie die richtigen Farbtöne wirken und was der individuelle Stil ausmachen kann. Die Ausstrahlung wurde bei den Frauen betont und die Attraktivität positiv beeinflusst. Die Frauen konnten zum Schluss eine eigene Typen-Analyse mit nach Hause nehmen.

Für die Gastro-Frauen war es ein interessanter Tag, der mit vielen neuen Eindrücken und Vorsätzen gespickt war. «Nun haben Sie mehr Sicherheit, um bei den Gästen perfekt aufzutreten», schloss Claudia Kosanke.

www.gastro-femme.ch

AGENDA

GastroZürich-City: Mit dem Projekt «Kitchen Ninjas» führen Restaurants Workshops für Jugendliche durch. Sie bieten den Jugendlichen Einblick in die Welt der gastronomischen Küche. Infos für interessierte Restaurateure:

www.gastro-zuerich-city.ch

GastroAargau-Kegelmeisterschaft findet vom 31. Mai bis 12. Juni 2016 statt. Anmeldung: Dieter Roth, Gasthof Bad Schwarzenberg, Gontenschwil, Tel. 062 773 18 18.

www.gastroaargau.ch

SCRHG: AD, 7 juin

GastroGraubünden: G2-Seminarstart, 13. Juni 2016.

Lunch-Check: GV, 16. Juni

GastroAargau: Die Qualifikationsfeier der Gastro-Berufe im Kanton Aargau findet am Samstag, 2. Juli 2016, von 9 bis 11 Uhr im Bildungszentrum BZU in Unterentfelden statt.

www.gastroaargau.ch

GastroSchwyz: Die Lehrabschlussfeier findet am Dienstag, 5. Juli 2016 in Einsiedeln statt. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

www.gastrochwyz.ch

GastroZürich: G2-Seminarstart, 15. August 2016.

ZAGG: Vom 23. bis 26. Oktober 2016 öffnet in Luzern die ZAGG ihre Tore. Unter anderem messen sich junge Berufsleute an den Schweizermeisterschaften für die Berufe Hauswirtschaft, Restauration und Küche. Weiter findet am 24. Oktober die Nacht der Gastronomen statt. www.zagg.ch