



MIKE NIEDERHAUSER

Pop-up: aus roh wird nobel

Der Wunsch ihrer Philosophie entsprechend und ohne Kompromisse zu kochen, geht für das Roh & Nobel-Team um Sandro Dubach in Erfüllung. Vom 10. Februar bis 20. März laden sie Kunden und Freunde in ihr neues Eventlokal Aliana by Roh & Nobel in Rüfenacht/BE ein. Von donnerstags bis samstags servieren sie am Abend ein Überraschungsgourmetmenü aus regionalen Rohstoffen in noblem Ambiente. Der Fokus liegt auf einer vielfältigen Gemüseküche. Vor Ort kann jeder Gast entscheiden, ob er das Menü vegetarisch oder mit einem Stück Fleisch geniessen möchte. Weitere Informationen zum Pop-up gibt es auf aliana-rohundnobel.com. (GAB)

«Vinum» sucht beste Weinkarte

Eine Weinkarte ist nie zu Ende geschrieben und das soll und darf sie auch nicht, denn die Weinwelt ist viel zu vielschichtig, um stillzustehen. Deshalb lädt das Weinmagazin «Vinum» auch in diesem Jahr Gastronomen ein, am Wettbewerb «Swiss Wine List Award 2022» teilzunehmen. Dafür gilt es, eine aktuelle Weinkarte einzusenden. Der Wettbewerb richtet sich an Top-Restaurants in der Schweiz, die ihrer Weinauswahl grösste Aufmerksamkeit schenken und ihren Gäste mit einer einzigartigen Weinkarte ein besonderes Erlebnis bieten. Nebst Siegen in fünf Kategorien werden zahlreiche Sonderpreise verliehen. Die Teilnahme ist kostenlos. Der Einsendeschluss ist bereits am 31. März. (GAB)

Spüren, was ein Teig will

Seit ihrer Kindheit leidet Jovana Beslac an Zöliakie – und damit auch unter dem glutenfreien Backwarensortiment, das in der Schweiz vorhanden ist. Mit ihrer Bäckerei in Bern hat sie eine Angebotslücke gefüllt. Kundinnen und Kunden sind vom breiten Sortiment und dem Frische-Faktor begeistert. Dafür haben Jovana Beslac und Salvatore Cinà, ein ausgebildeter Bäcker, viel ausprobiert. Denn glutenfreie Teige reagieren ganz anders als herkömmliche. So werden die Teige rasch und mit möglichst wenig Handgriffen verarbeitet. «Wir müssen spüren, was ein Teig von uns will», sagt Jovana Beslac. Die grösste Herausforderung sei es, die Feuchtigkeit und die Struktur richtig hinzubekommen. (GAB)

Neue Unternehmen beleben das Berggebiet

Ein intaktes, bewohntes Berggebiet ist wichtig für den Tourismus. Die Schweizer Berghilfe bietet hier Unterstützung.

Jeweils Anfang Jahr macht die Schweizer Berghilfe mit einem grossen Spendenaufruf auf sich aufmerksam. So auch in diesem Jahr. Noch bis zum 11. Februar läuft die diesjährige Spendenaktion. Dass das gesammelte Geld sinnvoll investiert wird, zeigten die Verantwortlichen jüngst an einer Medienorientierung auf. «Seit 2005 investieren wir gezielt in Jungunternehmen», so Geschäftsführer Kurt Zraggen. Dabei würde kein Startkapital für die Gründung eines Unternehmens gesprochen, sondern die Gelder sollen helfen, die nötige Infrastruktur zu schaffen. Alleine im Jahr 2021 sind 833 Projekte in

den Bereichen Tourismus, Landwirtschaft, Wald und Holz, Bildung, Energie, Gewerbe, Gesundheit und Nothilfe mit 29,3 Millionen Franken unterstützt worden.

Erfolgreiche Projekte

Ein Projekt ist jenes von OC Engineers in Morissen/GR. Das Unternehmen von Gian Caduff entwickelt Elektrifizierungs-Kits für einachsige Motormäher. Weil die Maschinen nicht mehr rütteln, ermüden die Benutzer viel weniger. Und weil der Motor viel leiser ist, brauchen sie keinen Gehörschutz mehr zu tragen. Der Mäher ist jüngst zu einer Schneefräse weiterentwickelt worden, die in einer ersten Phase im Roksresort in Laax/GR getestet wurde.

Eine andere Nische fand Nomady. Die Firma aus Einsiedeln/SZ vermittelt online Abstellplätze für Camper im Berggebiet. Gastgeber sind oft Bergbauern oder Alpkorporationen. RUTH MARENDING

Sieg bei TV-Show wurde nur knapp verpasst

Bei «Master of Sweets» auf RTL zeigten Vanessa Schnyder und Patrick Beereuter, was Schweizer Zuckerbäcker draufhaben.

In der Final-Sendung von «Master of Sweets» drehte sich zunächst alles um Schokolade, aus der atemberaubende Kleider kreiert werden mussten und die im Anschluss von Models präsentiert wurden. In der Endrunde der besten Teams ging es dann um die Herstellung eines Freestyle-Schaustücks aus Zucker, Kuchen, Glace und Schokolade.

Den Sieg und das Preisgeld in Höhe von 25 000 Euro schnappten sich die Deutschen Carolin Brunner und Tina Herzog. Das Schweizer Zuckerbäckerpaar Vanessa Schnyder (30) und Patrick Beereuter (27) belegte Rang zwei.



Stolz über Platz zwei: Vanessa Schnyder und Patrick Beereuter. RTL

Juror René Frank lobte vor allem die «typische Schweizer Präzision und das Timing». Zu den ersten Gratulanten zum Silberrang gehörten die Arbeitgeber der beiden Starter. Vanessa Schnyder ist Chef-Confiseuse in der Confiserie Speck in Zug. Ihr Teampartner und Freund Patrick Beereuter arbeitet als Chef pâtissier bei Honold in Küsnacht/ZH. (RUP)

Alter Kleidung wird neuer Glanz verliehen

Im Hotel Paradies in Ftan/GR entstehen aus gebrauchten Kleidungsstücken neuwertige Unikate.

Upcycling ist eine Form der Wiederverwertung von vermeintlichen Abfallprodukten, bei der es zu einer stofflichen Aufwertung kommt. In Zusammenarbeit mit dem darauf spezialisierten Schneideratelier The Pink Sheep aus Zürich bietet das Hotel Paradies seinen Gästen einen Upcycling-

Service an. Hotelgäste können bis Ende März 2022 gebrauchte Kleidungsstücke, die sie in neuer Form erstrahlen lassen möchten, ins «Paradies» bringen. The Pink Sheep fertigt daraus massgeschneiderte und individuelle Einzelstücke an. Dabei werden die Wünsche der Gäste berücksichtigt. Auf diese Weise lässt sich beispielsweise eine alte Skijacke in einen Rucksack umwandeln. Im Sommer können Gäste die modischen Neukreationen im Hotel abholen oder erhalten sie zugeschickt. (CHS)

LATEST NEWS

Ausgezeichnet

Das Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil wird mit 5,8 von insgesamt 6 Punkten im Buchungsportal Holiday Check und einer Weiterempfehlungsrate von 99 Prozent erneut als bestes Hotel im Kanton Thurgau ausgezeichnet.

Angereist

Ein Viertel der Gäste in Zermatt kam aus den USA. Das war vor der Pandemie. Während des Lockdowns 2021 sind diese Touristen praktisch ganz weggefallen, nun kommen sie aber wieder in Scharen. Auch in St. Moritz und Davos spürt man dieses Phänomen.

Ausgelobt

Damit weniger Plastikabfall in die Umwelt gelangt, sollen die Plastikdeckel fest mit den PET-Flaschen verbunden werden. Der fixe Deckel wird in der EU ab 2024 zur Pflicht. Erste neue Flaschen kommen bereits im April auf den Markt.

ZAHL DER WOCHE

3324

offene Stellen gab es gemäss Bundesamt für Statistik Ende Jahr in Schweizer Küchen – 2241 davon betrafen Köchinnen und Köche. Gründe für den Fachkräftemangel sind fehlende Planbarkeit des Privatlebens, fehlende Wertschätzung durch Vorgesetzte und die Arbeitszeiten.

Das geht aus dem Lehrlingsbarometer 2020 der Hotel & Gastro Union hervor. Auch der Lohn spielt eine Rolle. Beträgt der Medianlohn über alle Branchen 6538 Franken im Monat, liegt dieser für einen Chef de partie bei 4350 bis 4500 Franken – je nach Sterne-Klassifikation.

Gastronomen in Luzern gesucht

Der Verein United Against Waste kommt 2022 nach Luzern und unterstützt 30 Gastronomiebetriebe der Region im Kampf gegen Food Waste. Das Anmeldefenster läuft bis zum 30. März, insofern die 30 Plätze nicht vorher vergeben sind. Von April bis Juli wird gestaffelt in Zehnergruppen eine vierwöchige Erstmessung des Food Waste durchgeführt. Danach findet in jedem Betrieb ein individueller Workshop statt, um Potenziale und Verbesserungsvorschläge zu besprechen. 2023 und 2024 gibt es die Möglichkeit, zwei Erfolgsmessungen vorzunehmen. Das Programm wurde bereits erfolgreich in Basel-Stadt und im Berner Oberland durchgeführt. Im Durchschnitt können 35 Prozent der Lebensmittelabfälle längerfristig mit einfachen Massnahmen reduziert werden. Interessierte melden sich auf united-against-waste.ch. (AHÜ)

Swissbau nimmt Formen an

Die Swissbau-Ausgabe vom 3. bis 6. Mai wird kompakt und die Messefläche auf die Halle 1.0 konzentriert sein. «Unser Ziel ist es, allen Akteuren der Bau- und Immobilienbranche ideale Bedingungen für einen erfolgreichen Branchentreffpunkt in der Messe Basel zu bieten», sagt Swissbau Markendirektor Rudolf Pfander. Im Swissbau Focus, der Veranstaltungs- und Netzwerkplattform, diskutieren Entscheidungsträger der Bau- und Immobilienbranche über aktuelle Themen. Im Swissbau Innovation Lab, Plattform für digitale Transformation, können Besucher hautnah erleben, welche digitalen Lösungen heute schon Realität sind. Eingebettet zwischen diesen beiden Plattformen lancieren die Veranstalter einen grosszügigen Marktplatz mit Bistro, Begegnungszone und Speakers' Corner. Neu ist, dass die Messe ihre Türen am Donnerstag bis 20 Uhr offen hält. (RMA)

Luzerner Team holt zwei Awards

Beim Online-Kochwettbewerb Young Chef Olympiad traten dieses Jahr angehende Berufsleute und ihre Auszubildner aus 50 Nationen an. Mit von der Partie auch Kochlehrer Shaun Leonard und sein malaysischer Student Donovan Aaron Tan von der BHMS Business & Hotel Management School in Luzern. Beide vertraten die Schweiz und schafften es ins Finale der besten Zehn. Jedes Zweierteam bereitete im eigenen Betrieb ein Pouletgericht und ein Dessert nach vorgegebenen Zutaten zu. Vier Kameras übertrugen die Zubereitung ins Netz. Eine heimische Degustationsjury übermittelte Noten an die internationale Jury. Den Sieg schnappte sich Italien vor Singapur und Island. Das Schweizer Team bekam zwei Preise: «Best Ambassador» und «Best Kitchen Cut». (RUP)



Mehr Informationen unter: berghilfe.ch



Mehr Informationen unter: swisswinelistaward.ch



Mehr Informationen unter: paradieshotel.ch