



«Meine Kinder sollen in der Natur gross werden, Gemüse aus dem eigenen Garten kochen und auch essen.»

Julia Roberts Schauspielerin

Ein echter Zürcher geehrt

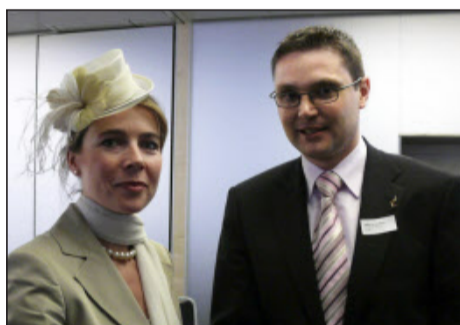
Die Verleihung des Zürcher Hotelier Preis fand im Swisshotel statt. Freddy Burger und Jan Stiller wurden geehrt.

SIMONE LEITNER

Zum dritten Mal fand die Verleihung der beiden Preise «Junger Zürcher Hotelier» und «Engagement Zürcher Tourismus» statt. Als Ur-Zürcher wurde Freddy Burger mit seinem Theater 11, dem Event-Lokal für Musicals und Theateraufführungen in Zürich Oerlikon, ausgezeichnet. Die Weitsichtigkeit und das unternehmerische Risiko des Initianten sowie das Wertschöpfungspotenzial des Theaters für den Tourismus wurden geehrt. Die Jury hat Jan Stiller vom Hotel Storchen in Zürich zum Nachwuchstalents gekürt. Seine berufliche Laufbahn sei beeindruckend.



Widder Hotel Zürich: **Jan E. Brucker** mit Gattin **Regula Brucker**.



Maria Büeler Zischler, Alden Hotel Splügen Schloss, und «Junger Zürcher Hotelier» **Jan Stiller**.



Elmar Ledegerber, Präsident Zürich Tourismus, **Guglielmo L. Brentel**, Präsident hotelleriesuisse.



In der Jury: **Anna Barbara Eisl**, PR-Beraterin, und **Maili Wolf**, Wolf Consulting.



Jörg Rudolf von Rohr, Hotel Schweizerhof ZH, und **Martin Eltschinger**, Eltschinger Consulting.



Peter Hilpert, Schwob & Co. AG, mit **Yves G. Dreyfus**, Hotel Baur au Lac.



Bilder Elisabeth Hobmeier

Der Laudator, der Gewinner und der Präsident (v.l.): Stadtrat **Martin Vollenwyder**, **Freddy Burger**, Inhaber von Freddy Burger Management, und **Jörg Arnold**, Präsident der Zürcher Hoteliers, freuten sich.

Sesselrücken

Neuer Präsident für Rapperswil Zürichsee Tourismus

Am 12. Mai haben die Mitglieder von Rapperswil Zürichsee Tourismus **Patrick Mächler** zum neuen Präsidenten gewählt. Er tritt die Nachfolge von **Niklaus Rauch** an, der aus gesundheitlichen Gründen zurücktritt. Seit 2008 ist Mächler selbstständig führt die Werbeagentur admotion in Lachen.

Restaurant à l'Opéra Zürich: Chefwechsel am Herd

Das Restaurant à l'Opéra im Hotel Ambassador in Zürich hat mit **Tino Zimmermann** (Bild) einen neuen Küchenchef engagiert. Der 33-Jäh-



ZVG

rige tritt in die Fussstapfen von **Peter Frickinger**, der in den Ruhestand tritt. Zimmermann arbeitete unter anderem im Restaurant Jöhri's Talvo in Champfer. Zuletzt war er drei Jahre Küchenchef im Ayurveda-Hotel Fidazerhof, Fidaz.

Wechsel an der Spitze des Restaurant Metropol

Patrick Schaffner übernimmt neu ab Mitte Mai die Geschäftsführung im Restaurant Metropol in Zürich. Er folgt auf **Maik Kunz**, welcher die Kramer Gastronomie und das Restaurant Metropol nach zwei Jahren verlässt. Patrick Schaffner schloss letztes Jahr mit dem dipl. Hotelmanager NDS HF ab und war zuletzt als Leiter Bankett und Events im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon tätig.

Zwei junge Gastgeber im Kursaal Bern

Christian Schwendimann ist neuer Gastgeber des Modern Chinese Restaurant Yü im Kursaal Bern. Der 25-Jährige arbeitet seit Dezember 2004 im Kursaal. Seit Januar führt er das Yü, davor war er als Stv. Gastgeber im Meridiano tätig. Sein Nachfolger dort ist **Daniel Leithner**. Der 23-Jährige arbeitet seit April 2006 im Meridiano. br

Nicht ohne den passenden Wein

Nach dreijähriger Studienzzeit entlässt die Schweizer Sommelier-Fachschule Zürich 43 Absolventen. Durch gekonnt servierte Weine leisten diese einen wichtigen Beitrag zur Gastrowelt.

BARBARA ROELLI

Die Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinkenner SFS ist eine unabhängige, private Schule in Zürich. Sie steht unter dem Patronat und der Fachaufsicht der «Association Suisse des Sommeliers Professionnels» (ASSP). In Zusammenarbeit mit Verbänden, Handel, Gastronomie und Fachschulen, stellt sie die Basis für eine zeitgerechte und praxisorientierte Ausbildung sicher. Folgende 19 Ab-

solventen des Lehrgangs 2005 sind nun Diplomierte Sommeliers SFS Professionnell und Sommeliers SFS Consultant:

Amsler Sonja, Zürich; De Coulon Renata, Sis-sach; Dietrich Andrea, Liebefeld; Feusi Beatrice, Werthenstein; Knopf Tina, Urtenen-Schönbühl; Koller Alice, Steinen-Schwyz; Krack Ulrich, Bad Dürkheim; Loose Steffen, Neuenhof; Mezöfi Gabor, Madiswil; Müntener Gabriella, Nürensdorf; Negri Selina, Zollikofen; Russo Alberto,

Zürich; Rutz Nicole, Andelfingen; Schmid Doris, Zürich; Sorg Peter, Deidesheim; Steinke Marcel, Buchs; Weibel Verena, Herrliberg; Winkler Sacha, Seon; Wüest Fredy, Ballwil.

Folgende 24 Weinfachfrauen und Weinfachleute SFS des Lehrgangs 2007 erhielten ihr Zertifikat:

Asshauer Annette, Kilchberg; Brügger Philippe, Basel; Byknüver Anke, Klosters; Danzeisen Fuchs Simone, Thayngen; Fiorina Diana, Thayn-

gen; Fleury Emmanuelle, Bern; Gsell Guido, Spreitenbach; Hilmert Björn, Schlieren; Köhler Andreas, Adliswil; Kramer Maja, Gächlingen; Laubscher Claudia, Belp; Marbacher Sarina, Schachen LU; Messerschmidt Maren, Dübendorf; Oertle Christian, Zürich; Putero Mira, Opfikon; Rieck Annette, Adliswil; Röösli Josef, Küssnacht; Samsuddin Dani, Riedt; Schönau Gregor, Auswil; Stillhart Edith, Mosnang; Syla Fazli, Wädenswil; Tschanz Fanny, Zürich; Wanninger Ladina, Sta. Maria Val Mustair; Werner Heike, Hob am Neckar.

Aufsteiger Leo Maissen



ZVG

Per September 09 übernimmt Leo Maissen die Direktion des Tschuggen Grand Hotels in Arosa. Der bisherige Vize von Dominic Bachofen (siehe nebenan) bewies im letzten Herbst interimistisch sein Können und arbeitet jetzt eng mit Bachofen zusammen. Der gebürtige Klostertaler kann eine Bilderbuchkarriere vorweisen: Nach der Hotelfachschule Luzern arbeitete er im Suvretta House St. Moritz, The Langham Hotel, im Widder und im Dolder Grand Hotel in Zürich sowie dem Four Seasons George V in Paris. eho

Umsteiger Dominic Bachofen



ZVG

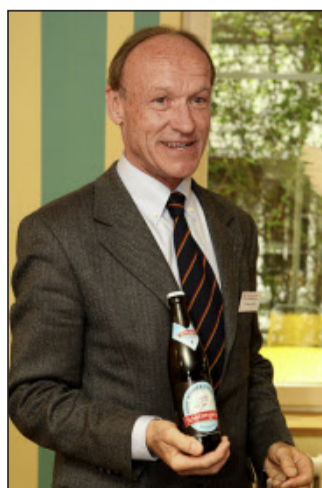
Dominic Bachofens Zeit im Tschuggen Grand Hotel Arosa geht nach wenigen Monaten bereits wieder zu Ende: Ab Herbst 09 leitet er das Carlton Hotel St. Moritz und kehrt damit in jenes Haus zurück, dem er von 1999 bis 2004 bereits einmal als Direktor vorgestanden hat. Als «fliessender, interner Wechsel» innerhalb der Tschuggen Hotel Group übernimmt Bachofen damit die Stelle von Christopher Cox, welcher den «Carlton»-Umbau und die Wiedereröffnung geleitet hatte. eho

Gebraut wird seit 230 Jahren

Die Brauerei Schützengarten in St. Gallen feiert diese Woche ihr 230-jähriges Jubiläum. Und lanciert ein neues Weizenbier mit Namen «Weisser Engel».

BARBARA ROELLI

Die St. Galler Brauerei Schützengarten ist die älteste eigenständige Marken-Brauerei der Schweiz. In internationalen Wettbewerben punktet sie immer wieder mit innovativen Bieren. Die neueste Kreation heisst «Weisser Engel». Das erste Fass dieses St. Galler Weizenbiers wird heute um 19 Uhr im St. Galler «Waag-



ZVG

Christoph Kurer, Technischer Direktor Brauerei Schützengarten.

haus» durch die ehemalige Miss Schweiz Amanda Ammann angezapft und das Bier anschliessend degustiert.

Gegründet wurde die Brauerei Schützengarten 1779. Sie war Teil einer Wirtschaft, die zum Schiessstand der «Schützengesellschaft vor dem Platzthor» gehörte. Durch die Weltkriege ging die Zahl der Brauereien zurück. Dennoch stieg nach 1945 der jährliche Pro-Kopf-Konsum auf 77 Liter im Jahr 1970 (heute: 58 Liter). Überkapazitäten führten 1991 zum Ende des Bierkartells, was die Brauereien dem zunehmend globalisierten Wettbewerb aussetzten. Seither ist die Zahl der selbstständig gewerblichen Brauereien gesunken.

Neues Glück für Gastrokönig Rudi Bindella

Still und leise hat Rudi Bindella zum Frühlingsbeginn seine grosse Liebe Barbla geheiratet – doch erst im September, zur Feier beider runden Geburtstage, steigt mit Musik und Tanz im Restaurant Terrasse in Zürich eine ganz grosse Fete. Rudi Bindella führt in dritter Generation das Familienunternehmen, zu dem 33 Gastronomiebetriebe sowie ein Weingut gehören. Neben den bekannten Bindella-Restaurants sind dies die Santa-Lucia-Betriebe, die Spaghetti-Factorys, das «Conti», «Antinori», «Bianchi», «Terrasse» und «Terroir» in Zürich, das «Verdi» und «Kornhaus» in Bern und neu die legendäre Casa Bar in Zürich. Wenn da nur genügend Zeit fürs traute Glück zu zweit bleibt! eho