

×

Diesmal
in der

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

N° 33

Seite	ATRIUM
2	CUISINE SANS FRONTIÈRES Köche bauen eine Schulküche im Kongo
	AKTUELL
3	BÄCKER-GAV Die wichtigsten Verbesserungen im neuen Gesamtarbeitsvertrag der Bäckerbranche
	KOCHNATIONALMANNSCHAFT
4	KOCHWETTBEWERBE Das Entwickeln eines neuen Wettbewerbsmenüs ist ein langer Prozess
	TITEL
6	BEIZENSTERBEN Hintergründe, Fakten und Zahlen
	MOSAİK
8	POP-UP-MODEHAUS Das «25hours» verwandelt sich für drei Tage in ein Fashionhotel
	LEBENSART
9	BRAUNES GOLD Was für die Kubaner der Tabak ist, ist für die Jamaikaner der Rum
11	«EAU DE VIE» Seit 125 Jahren stellt Morand in Martigny feine Destillate her
	HOTEL & GASTRO UNION
12	RECHTSDIENST Roger Lang wird neuer Lehrlingsbeauftragter der Union
13	KURSE UND VERANSTALTUNGEN
	PAGINA ITALIANA
15	IL CERTIFICATO DI LAVORO
	PROFIL
	DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
	CAHIER FRANÇAIS
I-X	HOTELLERIE ^{ET} GASTRONOMIE HEBDO

×



CUISINE SANS FRONTIÈRES

«Kitchen Battles» – kochen und geniessen für einen guten Zweck.

Köche «kämpfen» um Geld für eine Schulküche für Kinder im Kongo

Am 2. November findet in Zürich ein Wettkampf der besonderen Art statt: Der Schweizer TV-Koch René Schudel und sein deutscher Berufskollege Tim Mälzer treten in einem Kochduell gegeneinander an. Sie kämpfen nicht in erster Linie um Sieg und Ehre, sondern für Cuisine sans frontières und für eine Schulküche in Selo, einem Dorf in der Demokratischen Republik Kongo. Rund 300 Mädchen und Buben gehen in die dortige Primarschule, die erst im September eröffnet wurde. Viele der Schulkinder bringen jeweils einen mehrere Kilometer langen Fussmarsch hinter sich, um die Schule besuchen zu können. Es wäre schön, wenn die Kinder dafür nicht nur mit geistiger Nahrung, sondern auch mit einer warmen Mahlzeit belohnt werden könnten. Das Hilfswerk Cuisine sans frontières (Csf) möchte daher diese neue Schule in Selo unterstützen, indem es eine Schulküche aufbaut. Die Schule ist übrigens Teil eines Projekts der Non-Profit-Organisation River of Hope, welche ihren Sitz in Buchs/SG hat. Das Cuisine-sans-frontières-Projektteam unter der Leitung von Vorstandsmitglied Ivo Müller erarbeitet zusammen mit Claudia Doron, Leiterin von River of Hope, und lokalen kongolesischen Partnern den Bauplan für die Schulküche. Wenn alles planmässig verläuft, kann das Mensa-Gebäude bereits Ende Januar 2015 eröffnet werden. Um Projekte wie dieses finanzieren zu können, organisiert Cuisine sans frontières so genannte Kitchen Battles als Benefizveranstaltungen.

Die Kitchen Battles sind gastrokulturelle Events. Sie verbinden gutes Essen und gute Musik für einen guten Zweck. In Zürich finden diese «Kochherd-Duelle» bereits zum sechsten Mal statt und zwar vom 29. Oktober bis 2. November. Der Kitchen Battle-Event in Bern wurde zum zweiten Mal durchgeführt (16. bis 18. Oktober). Bei beiden Anlässen treten an jedem Durchführungsabend zwei professionelle Kochteams unentgeltlich gegeneinander an. Sie haben den Auftrag, aus einem Warenkorb, dessen Inhalt ihnen erst am Tag des Wett-

streits bekanntgegeben wird, ein Dreigangmenü zu zaubern. Die Kitchen-Battle-Gäste und eine fünfköpfige Fach- und Prominentenjury bewerten dann jedes Gericht, welches vor den Gästen auf einer Bühne zubereitet wurde und erküren so das Gewinnerteam des Abends.

Der Erlös aus dem Verkauf der Kitchen-Battle-Eintrittstickets fliesst dem Hilfswerk Cuisine sans frontières für seine Projekte zu. Je nach Abend, Durchführungsort und Kochteam kostet ein Eintritt 120 bis 500 Franken. Im letzten Jahr konnten an den verschiedenen Kitchen Battles 120.000 Franken für den guten Zweck erkocht werden. Mit den Einnahmen aus den Benefizveranstaltungen 2013 wurden eine Gastro-Schule in Tskaltubo, Georgien, sowie zwei neue Cuisine-sans-frontières-Projekte im Zentrum Juch in Zürich und in Selo gebaut. Die Kitchen Battles sind das wichtigste Fundraising- und Kommunikationsinstrument der kochenden Hilfsorganisation. Um diese Events durchführen zu können, ist Cuisine sans frontières auf die Unterstützung aus der Zuliefer-

industrie angewiesen, da die Kitchen Battles durch Sach- und Geldsponsoring finanziert werden. Gegründet wurde Cuisine sans frontières 2005 in Zürich. Der gemeinnützige Verein organisiert und unterstützt Projekte rund um Essen und Kultur. So werden in Krisengebieten Gemeinschaftsküchen, Gaststätten oder Schulküchen aufgebaut. Ehrenamtliche Helfer aus der Gastronomie unterstützen den Aufbau dieser Küchen. Um die Akzeptanz in der jeweiligen Bevölkerung, die Nachhaltigkeit der Projekte und den wirtschaftlich unabhängigen Betrieb garantieren zu können, arbeitet Cuisine sans frontières auch mit lokalen Partnern und Fachleuten zusammen. Bisher konnte Cuisine sans frontières bereits Projekte in Brasilien, Ecuador, Georgien, Kenia, Kolumbien, im Kongo und in der Schweiz realisieren.

Riccarda Frei

www.cuisinesansfrontieres.ch

+ PRESSESPIEGEL +

Blick

Jetzt darf man nicht mal auf der Strasse rauchen!

Das Lokal der St. Galler Wirtin Bea Heilig besitzt kein Fumoir. Ihre Gäste rauchen deshalb draussen vor der Tür. Das ist der Polizei nicht recht. Am 5. Oktober gegen ein Uhr tauchten vier Polizeibeamte vor dem Rock-Club auf. «Zu dem Zeitpunkt standen etwa 20 Gäste draussen und rauchten», sagt die Wirtin. «Es ging nicht um Lärm», sagt Bea Heilig. «Die Beamten beschwerten sich, dass die Leute draussen auf dem Trottoir rauchten. Sie würden den Fussgängern den Weg versperren, sagten die Polizisten und forderten die Gäste auf weiterzugehen und woanders zu rauchen. Für die Wirtin eine Zumutung. «Man darf schon nicht mehr in der Bar rauchen. Daran halten wir uns. Aber jetzt sollen meine Gäste nicht einmal draussen rauchen dürfen? Da kann ich ja gleich schliessen.»



Ein Kind wird Hotelchef in St. Moritz

Keine zwölf Jahre alt und schon Chef eines Luxushotels: Das berühmte Fünfsternehotel Badrutt's Palace im Engadin sucht einen ambitionierten Manager im Alter von fünf bis zwölf Jahren, der zusammen mit Direktor Hans Wiedemann das Hotel leiten möchte. Gegenüber der «Bilanz» gesteht das Nobelhaus, dass es sich um einen PR-Gag handelt.

Tages-Anzeiger

Griechischer Tourismus läuft auf Hochtouren

Dieses Jahr wird ein Rekord von mehr als 20 Millionen Touristen erwartet. «Damit wird unser Bereich fast 20 Prozent des Bruttoinlandsproduktes erwirtschaften», erklärte kürzlich der Chef des Verbandes der griechischen Tourismusunternehmen Andreas Andreadis. «Es ist Mitte Oktober und wenn ich mich umschaue, habe ich den Eindruck, wir befinden uns noch in der Hochsaison», sagt Hotelier Dimitris Skalidis aus der Touristenstadt Naflion auf der Halbinsel Peloponnes. Seine zwei Hotels sind bis Anfang November ausgebucht.

ZAHL DER WOCHE

6

Der Kochberuf ist der sechstbeliebteste Beruf in der Schweiz. 2012 begannen 1.927 Jugendliche eine Lehre als Koch/Köchin EFZ. Am beliebtesten ist mit 12.642 Lehrstellen Kaufmann/-frau EFZ. (mgs)

ANZEIGE

Uncle Ben's Spitzen-Langkorn-Reis

Was Geniesserherzen höher schlagen lässt.

MARS Schweiz AG
Foodservice
CH-6302 Zug
Infoline 0848 000 381
www.mars-foodservice.ch

Beginn mit Ben