



FELIX GERBER

Josef Haldner, Präsident der Region Ostschweiz.

## Gutes tun, kann das Wohlbefinden steigern

Die Region Ostschweiz will nicht nur ihren Mitgliedern etwas Gutes tun und lädt ein zu einem gediegenen Benefizanlass inmitten der appenzellischen Hügellandschaft.

Wer hat etwas dagegen, zu einem Weekend ins «Badrutt's Palace» in St. Moritz eingeladen zu werden? Oder im «Le Richemont Palace» in Genf internationale Luft zu schnupern? Wie wäre es mit dem «Zermatterhof» in Zermatt oder dem «Le Montreux Palace» am Genfersee? Wer in südländischen Gefilden nordischen Temperaturen ausweichen will, dem sei das «Castello del Sole» in Ascona zu empfehlen. Nun wird die grosse Menge der Ostschweizer Unionsmitglieder zu Recht einwerfen, dass das zwar sehr wohl schöne Hotels seien, doch nicht ganz ins Haushaltsbudget passten. Aber keine Angst, der Preis für eine Übernachtung beträgt mickrige acht Franken. Allerdings nur am 30. Oktober 2011 und mit keiner Gewähr, dass es auch so herauskommt. Denn am Jubiläumsanlass im Casino Herisau gibt es bei der Tombola diese fünf attraktiven Übernachtungspreise zu gewinnen, gesponsert von diesen edlen Etablissements. Wer denkt, dass mit diesen Losen die Kasse der Ostschweizer Region geäuft wird, täuscht sich. Präsident Joe Haldner und seine Crew haben eine andere Absicht. «Wir wollen Mitmenschen Gutes tun, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen.» Ganz in der Tradition der Selbsthilfeorganisation «Union Helvetia» anno 1886 wolle man die Solidarität fördern. Der Kochverband hat das Patronat für die Gassenküche, die Restauration für das Blaue Kreuz, der Hotelempfang wählte die Pro Infirmis, die Hotellerie-Hauswirtschaft die Notschlafstelle und last but not least sind logi-

scherweise die Bäcker und Konditoren die Helfer für Brot für Brüder. Haldner hofft, dass für diese fünf Organisationen ein rechter Batzen zusammenkommt.

Etwas Positives tun, ist die eine Seite des Jubiläumsanlasses Ostschweiz, sich selber Gutes tun, die andere. «Wir wollen mit einem festlichen Anlass dem einzelnen Mitglied danke sagen.» Ein Viereck, eine kurze Rede, ein Rückblick auf 125 Jahre Union, DJ Mario und weitere Attraktionen versprechen einen kurzweiligen Abend, der das Mitglied nichts kostet. «Gratis ist es nicht, bezahlt hat das Mitglied den Anlass ja indirekt schon», erklärt Haldner. Deshalb sind die Anmeldungen verbindlich. Das heisst, dass sich der Angemeldete verpflichtet, 125 Franken zu bezahlen, wenn er nicht erscheint. «Das Geld geht in den Benefiztopf und damit an Bedürftige», sagt Haldner dazu.

### DER ANLASS IN KÜRZE

Sonntag, 30. Oktober, Casino Herisau, Beginn ab 18.00 Uhr. Der Anlass kostet das Mitglied nichts, exklusiv ist der Barbetrieb und die Tombola. Eine Begleitung ist nicht vorgesehen. Der feierliche Anlass wird mit entsprechender Kleidung untermalt. Anmeldefrist ist der 14. Oktober bei Giorlando Tamani, St. Gallerstrasse 75a, 9403 Goldach, oder unter 125guost@bluewin.ch.



GINA FOLLY

## Stadträtin Stämmer: «Sie können stolz sein auf Ihre Berufe»

Landauf, landab feiern die Regionen der Hotel & Gastro Union das 125-Jahr-Jubiläum. Diese Woche berichten wir über die Feier der Region Zentralschweiz. Nächste Woche folgt Graubünden.

Schon vor 100 Jahren feierte die Hotel & Gastro Union auf dem Dampfschiff «Wilhelm Tell», weiss Regionalpräsident Urs Peter. Zum 25-Jahr-Jubiläum führen die Feiernden mit dem Dampfschiff zum Rütli. Diesmal allerdings gibt es keine Fahrt auf dem Vierwaldstättersee. Die «Wilhelm Tell» liegt fest verankert in Luzern und dient nur noch als Restaurant. Und hier feiert die Region Zentralschweiz. In seiner Ansprache an die anwesenden Mitglieder vergleicht Urs Peter Wilhelm Tell und die Union: «Tell setzte sich für die Anliegen seiner Landsleute ein und die Hotel & Gastro Union setzt sich für ihre Mitglieder ein. Beide sind Freidenker.» Auch SP-Stadträtin Ursula Stämmer wandt sich an die Anwesenden: «Der Tourismus ist für Luzern ein wichtiges Standbein und Sie gehören zu den touristischen Aushängeschildern. Ihre Berufe sind wichtig, Sie dürfen stolz darauf sein.» Und sie sagte, dass sie eine Ahnung davon hat: «Meine Schwester führt seit Jahren ein Restaurant. Dort half ich früher oft als Störserviertochter aus.» Stämmer lobte die anwesenden Mitglieder auch: «Dank Ihrem Engagement für die Berufsbildung und die Arbeitsbedingungen haben Ihre Berufe ein besseres Image gewonnen.»

Nach den kurzen Ansprachen begann das Fest auf dem Schiff. Die Küchencrew unter der Leitung von Reto Siegrist verwöhnte die Gäste den ganzen Abend mit Innerschweizer Spezialitäten. Unter anderem gab es: Luzerner Riesling-Kartoffelsuppe mit Seetaler Williamsbir-

nenwürfeli, Entlebucher Pilzschnittchen mit Emmentaler, Flying Fondue «Wilhelm Tell», Lozärner Chögelipastetli, Urner Häfelichabis, Entlebucher Pilzschnittchen mit Emmentaler, Albelifilet in Rotweinsmarinade auf Linsengemüsesalat, Sauerkraut-Rahmsuppe mit mariniertem Trockenfleisch, Buure-Brotworscht am Meter mit Zwiebelsauce, Meringues mit Rahm, Zuger Kirschtorte, Luzerner Lebkuchen und Luzerner Birnenweggen.

Zum Essen spielten auf den verschiedenen Decks des Schiffes unterschiedliche Musikanten: Die Jazzband Swiss Old Time Session, rockiges Gabs von Karin Steffen und Mav Bun alias «Johnny Burn» erinnerte an Mani Matter. Später am Abend legte DJ «Schlechteeinfluss One-punch Stiefel» auf. Das OK darf stolz sein auf einen gelungenen Abend. Auch die anwesende Journalistin der «Neuen Luzerner Zeitung» geriet ins Schwärmen: «Reto Siegrists Kochkunst verdient das Prädikat vorzüglich.»

Mario Gsell

Unter [www.hotellerie-et-gastronomie.ch/multimedia](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch/multimedia) finden Sie eine Fotogalerie über den Abend.



## Kräfte messen für Restaurationsprofis

Erneut stellen sich an der Igeho Restaurationsprofis dem Wettbewerb mit Berufskolleginnen und -kollegen und demonstrieren die Vielseitigkeit ihres Berufs.

Ein Lächeln alleine reicht nicht. Wer in der Restauration tätig ist, weiss, dass es für einen professionellen Service mehr als ein freundliches Auftreten braucht. Die entscheidenden Arbeiten werden im Vorfeld erledigt, aber auch vor dem Gast muss jeder Handgriff sitzen, so dass diesem die volle Aufmerksamkeit geschenkt werden kann.

Eine der wenigen Möglichkeiten, sich mit Berufskollegen zu messen, ist die Internationale Servicemeisterschaft, welche diesen November zum siebten Mal an der Igeho in Basel stattfindet. In verschiedenen Disziplinen wie beispielsweise die Gestaltung eines Erlebnis-

tisches, das dekorative Serviettenfalten bis hin zu Arbeiten direkt vor dem Gast wie der Weinservice oder die Zubereitung eines Tatars beweisen Restaurationsprofis ihr Können. Eine fachlich kompetente Jury bewertet die Leistungen, tausende Messebesucher sind Publikum und Gäste zugleich. Der/die Gewinner/-in trägt nicht nur den Titel «Servicemeister/-in 2012». Neben dem Hauptpreis von CHF 2.000.- erhält diese/-r die Möglichkeit zu einem vierwöchigen Stage in einem der anspruchsvollsten und renommiertesten Luxus-Resorts der Welt: dem Hotel Traube Tonbach im romantischen Schwarzwald. Das traditionsreiche und dennoch fortschrittliche Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit seinen vier Restaurants ist vom «Guide Michelin» und «Bib Gourmand 2011» mit drei Sternen sowie mit 19,5 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und trägt zahlreiche weitere Auszeichnungen. Geführt wird es von Heiner Finkbeiner, «Hotelier des Jahres 2011» («Bertelsmann Guide»), zusammen mit seiner Frau Renate sowie einer Topcrew. Unter anderem Ansgar Fischer, der vom Gault-Millau zum «Oberkellner des Jahres 2011» gekürt wurde. In diesen vier Wochen sammelt der/die Servicemeister/-in viele unterschiedliche Ein-

drücke hinter den Kulissen dieses renommierten Hotels. Aber auch als Zweitplatzierte/-r der Servicemeisterschaft bekommt man eine einmalige Chance: einen zweiwöchigen Stage in der St. Jodern Kellerei Visperterminen, dem höchstgelegenen Rebbau Europas inmitten der Walliser Alpen.

Mit partnerschaftlicher Unterstützung von:  
Hotel Traube Tonbach  
[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)  
St. Jodern Kellerei Visperterminen  
[www.jodernkellerei.ch](http://www.jodernkellerei.ch)

Die detaillierten Informationen finden Sie unter [www.restauration.ch](http://www.restauration.ch)

Täglich vom 19. bis 23. November 2011 an der Igeho Basel.

Teilnahmegebühr  
CHF 60.- Mitglieder mit BR  
CHF 80.- Mitglieder  
CHF 150.- Nichtmitglieder

Anmeldung bis 30. September unter [sekretariat@hotelgastrounion.ch](mailto:sekretariat@hotelgastrounion.ch)