

Kursaal Interlaken: 470 Köche und ihre Zulieferer treffen sich zum Networking



Wer wissen will, was die Köchinnen und Köche in der Schweiz derzeit beschäftigt, besucht das Forum der Köche in Interlaken. 470 Profis haben sich dieses Jahr zu Weiterbildung und Networking am Branchenevent getroffen. Der Schweizer Kochverband organisierte den Anlass mit Partnern im Kursaal Interlaken.

Das brisante Podiumsgespräch zur Molekularküche mit den Stars Denis Martin, Stephan Meier und Ivo Adam war eine der Hauptattraktionen am Forum der Köche. Doch auch Karriere und Weiterbildung, die «Strategie Orange» als Antwort auf veränderte Gästebedürfnisse, das ersehnte Diplom der Berufsprüfung und das Networking mit vielen Kollegen aus der Branche waren Gründe, sich diesen Tag in Interlaken nicht entgehen zu lassen. Erstmals konnten zudem Lernende in Begleitung ihrer Ausbilder den Anlass besuchen.

Das Echo von Besuchern auf den Anlass ist durchwegs positiv. Zwei Stimmen, die für viele spre-



Kochverbandspräsident Georges Knecht begrüsst neben Kollegen auch erstmals Lernende am Anlass. chen: «Ich finde es super, dass das Forum für alle geöffnet wurde und nicht nur Küchenchefs angesprochen werden», sagte Fridolin Schilling. Norbert Schwery von der Regionalmannschaft Rhoneköche meinte: «Ich hole mir hier wichtige Tipps für die Kochkunstausstellungen.» – Für den ehemaligen Küchenchef Albert Uster schliesslich, der seit 54 Jahren in den USA lebt, ist der Anlass die ideale Gelegenheit, alte und neue Kollegen zu treffen. Übrigens: Wer das Forum der Köche verpasst hat: Am 8. Juni 2009 ist die nächste Gelegenheit!

Reportage: Daniela Imsand, Jörg Ruppelt, Marc Benedetti, Jörg Greder
News und Fotos vom Event in Interlaken auf den Seiten 18 bis 25. Weitere Fotos auf der Homepage www.expresso.ch, Fotogalerie

Molekularküche: Geschmack ist wichtiger als der Look

Sind Kaviarperlen und rauchende Süppchen eine Modewelle mit kurzer Lebensdauer? Oder erobert die «Laborküche» die klassische Gastronomie? Drei Starköche und eine Wissenschaftlerin diskutierten.



Ein nachdenklicher Ivo Adam, Stefan Meier und der Moderator Waldemar Schön (von links).

Vor 30 Jahren war die «Nouvelle Cuisine» in der Schweiz zuerst umstritten. Ähnlich gehts heute vielen mit der «Molekularküche». Stefan Meier vom Rathauskeller in Zug: «Ich bin neugierig und beobachte, aber ich sehe mich nicht als Räuchlimacher. Davon hat man noch nicht gegessen.» Sein jüngerer Kollege Ivo Adam trainiert die Techniken selbst, zusammen mit seinen Köchen. Sie richtig anzuwenden, sei äusserst anspruchsvoll, sagte der Chef des Restaurants Seven in Ascona. «Wenn junge Leute aber nicht mehr lernen, richtig zu kochen, bleibt der Geschmack auf der Strecke.» Der Molekularpionier Denis Martin fand, die Medien stellten die Sache oft falsch

dar. Zuerst komme das gute Produkt und sein Geschmack und dann erst das Aussehen. «Aus einem Fisch kann man auch mit molekularen Techniken nichts anderes machen!» – Die Köche finden, das Thema gehöre in die Weiterbildung, nicht in die berufliche Grundbildung.

Warum man sich dem Trend nicht ganz verschliessen sollte, begründete Lebensmittelingenieurin Jacqueline Qvortrup von der Hochschule Wädenswil: «Die Industrie tüfelt an Produkten wie zum Beispiel Kaviarperlen. Einzig die Haltbarkeit ist noch ein Problem.»

jeder Kombination und Reihenfolge bestellen. «Seit der Einführung verkaufen wir 90 Prozent dieser frei kombinierbaren Menüs», sagt der Präsident der Schweizerischen Gilde etablierter Köche.

Bedingung für eine solche Umstellung sei eine gute Koordination zwischen Küche und Service. «Der Gast kann auch die Reihenfolge der Gänge frei wählen. Nötig sind deshalb Ruhe und Konzentration in der Küche. Und alle Bestellungen erfolgen schriftlich.»



Daniel C. Jung, Vizedirektor GastroSuisse (Mitte), stellte seine Studie vor, die für Aufsehen gesorgt hat. Links Gilde-Chef René F. Maeder, rechts Moderator Patrick Diethelm, Vizepräsident des Kochverbands.

Visionäre Angebotsplanung: Essen nach dem Baukastensystem

Nicht wir bestimmen, was der Gast zu essen hat, sondern umgekehrt. Diese Botschaft vermittelte Daniel C. Jung, Vizedirektor von GastroSuisse den Köchen. Ein Beispiel zeigte, wie man das im Betrieb umsetzt.

Für einmal habe GastroSuisse nicht bloss auf Ereignisse reagieren, sondern selbst die Initiative ergreifen wollen, sagte Daniel C. Jung bei der Vorstellung seiner 2007 publizierten Studie «Strategie Orange». Er skizziert darin 53 Zukunftsszenarien für die Schweizer Gastronomie. Eingang in die Publikumsmedien fand jedoch meist nur die «Abschaffung des Menüs».

Am Forum der Köche hatten die Berufsleute nun die Gelegenheit, den ganzen Inhalt der Studie aus erster Hand zu erfahren. Eine wichtige Erkenntnis daraus: «Der Bedarf an Beilagen und kleinen Zwischenmahlzeiten hat stark zugenommen», erklärt Jung. Der Gast wünscht sich heute Wahlfreiheit

und Individualität beim Essen. Deshalb empfiehlt Jung, die eigenen Strukturen im Betrieb zu überdenken und eventuell anzupassen. Er stellte eine Art Baukastensystem vor, in dem der Gast mehr Wahl- und Kombinationsmöglichkeiten hat als bei einem traditionellen Menü. Zudem brauche der Betrieb ein «messerscharfes» Profil.

René F. Maeder, Betreiber des Restaurants Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg, hat seinen Betrieb umgestellt. Er setzt konsequent auf Schweizer Produkte: «Das heisst, es gibt auch keinen Champagner und keine Coca-Cola mehr bei uns.» Zudem hat er sein Angebot angepasst. Der Gast kann aus 15 Gerichten in Vorspeisen-

grösse, drei Hauptgängen, Käse und Dessert auswählen. Er kann Vor-, Haupt- und Nachspeisen in

Pflanzenstoffe: Gesundheit, die aus der Küche kommt

Wie kann man sich das Wissen über die Wirkung von Pflanzen-Inhaltsstoffen zunutze machen? Eine Ärztin berichtet über den Stand der Forschung, ein Küchenchef über mediterrane Kost und Transparenz.



Heinz Müller (l.) vom Vorstand des Schweizer Kochverbands diskutiert mit Dr. Christina Mitrache vom Felix Platter-Spital und Küchenchef Ruedi Manser, Kantonsspital Winterthur, über Pflanzeninhaltsstoffe.

Sie heissen Carotinoide, Phytosterine oder Saponine und wirken laut wissenschaftlichen Studien krebshemmend und blutdrucksenkend. Bis zu 100000 solcher so genannten sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe soll es geben. «Über Gemüse wie Karotten oder Erbsen nehmen wir täglich rund 1,5 Gramm dieser Pflanzeninhaltsstoffe auf», berichtet die Basler Oberärztin Dr. Christina Mitrache am Forum der Köche.

In ihrem Fachreferat bot sie Köchinnen und Köchen einen Überblick über das weite Feld der sekundären Pflanzeninhaltsstoffe und deren positiven Auswirkung auf unsere Gesundheit. Durch die Einnahme von Medikamenten, wie

der so genannten Polypille, die viele solcher Pflanzenstoffe enthält, könnten 80 Prozent der Herzinfarkte und Schlaganfälle vermieden werden. Allerdings, so Dr. Christina Mitrache, erreiche man eine ähnliche Wirkung durch eine gesunde, mediterrane Ernährung.

Einer, der seit mehr als zehn Jahren diese Kost konsequent in seine Menüplanung verankert hat, ist Ruedi Manser. Zur Philosophie des Küchenchefs im Kantonsspital Winterthur gehören täglich Gemüse, Salate, Früchte, Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln. «Dazu koche ich ausschliesslich mit Rapsöl und Olivenöl. Butter verwende ich nur wenig», so Ruedi Manser.

Seine mediterrane Küche bezeichnet er als «gläsern». Darunter versteht er Transparenz vom Lieferanten bis zum Gast. So verlangt er von seinen Lieferanten genaue Produktanalysen, die er in einer auch für den Patienten zugänglichen Verpflegungsdatenbank speichert. «Leider sträuben sich zwei grosse Schweizer Lieferanten immer wieder gegen solche Produktanalysen», kritisierte Ruedi Manser.

Karriere: Welche Chancen hat der Koch in Zukunft?

Über die Weiterbildung wird in der Branche heftig diskutiert. Köchinnen und Köche stellen aber auch die Frage nach den Karriere-Möglichkeiten. Zwei Gesprächsrunden setzten sich damit auseinander.



«Koch auf immer und ewig?»: Moderator Waldemar Schön interviewte den Zahnarzt Stefan Häni (l.), Stefan Beer (2.v.r.), Küchenchef im Hotel Hyatt on the Bund in Shanghai, und Dani Rüttimann, Orior-Marketing (r.).

«Wer sich nicht für den Berufsstand engagiert, darf sich auch nicht über ihn beklagen.» Mit diesem Satz erntete Hans Rudolf Rütli viel Beifall von den Köchen. Zur Diskussion in der Runde «Weiterbildung» stand die zentrale Frage: «Wer soll das bezahlen?»

Für Hans Rudolf Rütli, Direktor im Interlakener Grand Hotel Victoria-Jungfrau ist der Fall klar: «Wir haben permanent Köche in der Weiterbildung und finanzieren diese auch.» Dass sich «Investitionen in die Mitarbeiter» lohnen, aber auch Eigenengagement der Köche gefragt sei, unterstrich René Schanz, Präsident der Kurskommission des Kochverbandes. Zugleich bedauerte er, dass man auf



Hotelier Hans Rudolf Rütli (rechts): «Die Köche bringen viel Wissen in unseren Betrieb!»

der grossen politischen Bühne in Bern zu wenig Einfluss habe. Professorin Dr. Margrith Stamm von der Uni Fribourg pflichtete ihm bei: «Der Fokus lag in den letzten Jahren stark auf den Fachhochschulen und zu wenig auf der praktischen Berufsbildung.

Was aus Köchen alles werden kann, zeigte die Diskussionsrunde «Karriere». So berichtete Daniel Rüttimann von seinen Chancen als Marketingleiter eines Foodunternehmens, Stefan Häni über seinen ungewöhnlichen Karriereweg vom Koch zum Zahnarzt.



Am Fachsimpeln: Beat Bachmann, Firma Pangas, Molekularkoch Rolf Caviezel und Stefan Haller, Pangas.



Die Küchenchefs Jürg Bischof, Hotel Astoria Luzern, und Fabrizio Salzone vom «Schwanen» in Luzern.



Frauenpower: Nadine Schweizer und ihre Chefin Karin Stadelmann, Restaurant Emmenpark Biberist.



Martin Kiefer, Pistor, und Christian Adam, Küchenchef des Alters- und Pflegeheims Wendelin in Riehen.



Raphael Wey beim Talk mit der Walliser Fraktion: Max Brantschen, Markus Eyer und Kilian Meichtry.



Stephan Kamber (2.v.l.), UPD Bern, mit Beat Merz, Ueli Lindenmann und Walter Christen, Inselspital.



Die Ostschweizer Michel Python, Andreas Dapra und Rudolf Custer kochen alle in Sozialinstitutionen.



Norbert Schmidiger, Geschäftsführer Schweizer Kochverband, ehrt die Verdienste Werner Hitz'.



Ein ganzer Betrieb samt Lernenden feiert den Erfolg von Gastronomiekoch Adrian Frieden (Brille). Karim Houas, Patrick Eisner, Susy und Markus Sager, Anja Schaubert, Leonora Simonaj, Gasthof Rössli, Adligenswil.



Roman Okle, Hildegard Frese und Heinz Brassel vom Seminarhotel Seedamm Plaza in Pfäffikon.



«Vive les Romands»: **Lehrer Gilbert Rod, Heimkoch Pierre Tripod** und Jean-Pierre Meier von Nestlé.



Die zwei Schwestern Yvonne und Andrea Bernhard arbeiten beide im Alters- und Pflegeheim Burgdorf.



Peter Walliser, der sich für die Ausbildung der Köche im Tessin einsetzt, erhält Verdienstmedaille.



Ricardo Burkhard und Patrick Ammann kochen beide im Restaurant Casa Novo in Bern.



Martin Käser von der Regionalspital AG Burgdorf und der Ex-«Goldene Koch» Dominic Bucher.



Sind jetzt schon heiss auf die Olympiade der Köche in Erfurt: die Nati-Köche Richard Lang, Thomas Riesen, Rasmus Springbrunn und Beat Weibel. In der Mitte Moderator Waldemar Schön.



Waldemar Schön im Gespräch mit Marcel Hug (links), Weltmeister in der Rollstuhl-Leichtathletik.



Pause in der Zigarren-Lounge: Benjamin Jtten, Leiter Marketing Services Prodega, Willy Schiller.



Das gut gelaunte Nestlé-Team: Urs Blatter, Rolf Buchmann, Peter Hürsch und Jean-Pierre Meier.



Seyni Fofana ist Brand Manager bei der Mars Schweiz AG und der neue «Mr Uncle Ben's».



Albert Uster stand 35 Jahre in der Küche und lebt in den USA, rechts Urs Peter vom Kochverband.



René Buchschacher, Marketing- und Verkaufsleiter bei Romer's Hausbäckerei AG in Benken.



Rhoneköche: Fabian Margelisch, Andreas Ritz, Andreas Williner, Kilian Michlig, Norbert Schwery.



Austausch erfahrener Profis: Der Leiter der Messe Basel Dieter Hug im Gespräch mit Vincent Bossotto, Ehrenpräsident des Kochverbands, dem ehemaligen Igeho-Chef Curt Spörri und Erwin L. Stocker.



Mitglieder der erfolgreichen Jugendnati des Schweizer Kochverbands Florian Bettschen, Lorenz Wegelin und Marco Mehr mit Coach René Frei. Abwesend sind Thierry Boillat, Nadja Schuler und Thomas Bissegger.



10 000 Köche und Küchenchefs er halten jeden Dienstag **xpresso im Abo!**



Der erste Karriereschritt ist geschafft: Sie haben die anspruchsvolle Weiterbildung zum Gastronomiekoch mit der Prüfung abgeschlossen. Am Forum der Köche erhielten die hoffnungsvollen jungen Köche und Köchinnen endlich den eidgenössischen Fachausweis. Wer alles aus der Deutschschweiz und der Romandie das Brevet erhielt im Kasten links unten, im zweiten Kasten die Kollegen aus der Gemeinschaftsgastronomie (zweites Foto).

Gastronomieköche/-köchinnen mit eidg. Fachausweis Prüfung Frühjahr 2008

- Beer Ursanne, Rothenburg
- Bieri Martin, Ittigen
- Bucher Rani, Zürich
- Cramer Massimo, Bern
- Dubach Benno, Mauensee
- Ehrler Martin, Bachenbühlach
- Eicher Sonja, Gibswil-Ried
- Emmenegger Petra, Horw
- Engeli Laurenz, Schaffhausen
- Felix Tobias, Frutigen
- Fink Dimitri, Lostorf
- Fisler Michael, Altikon
- Frieden Adrian, Adligenswil
- Friedli Andrea, Dättwil AG
- Friker Yves, Unterlunkhofen
- Germann Luzia, Niederuzwil
- Girardi Mario, Münchenbuchsee
- Grüter Sven, Wangen ZH
- Kneubühler Urs, Kriens
- Kunz Jürg, Zollikerberg
- Künzler Peter, Zürich
- Lehmann Daniel, Emmenmatt
- Lisibach Bernadette, La Punt-Chamues-ch
- Magnus Raik, Wilderswil
- Preisig Ronald, Gsteig b. Gstaad
- Rebholz Jürg, Lostorf
- Riedel Thomas, St. Gallen
- Sandrock Michael, Kottwil
- Schmidli Pirmin, Luzern
- Schultz Kay, Horneburg
- Spengler Dominic, Interlaken
- Thommen Gabi, Waldenburg
- Zuberbühler Reto, Klotten
- Zumbrunn Joachim-Peter, Matten b. Interlaken



Mit stolzeschwellter Brust präsentierten sich am Forum der Köche in Interlaken die frisch gebackenen Köchinnen und Köche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Fachausweis.

Köche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Fachausweis 2008

- Brem Peter, Spreitenbach
- Brondy Thierry, Prilly
- Burri Christian, Weissbad
- Conti Corado, Samedan
- Felber Thomas, Zug
- Fiordalisi Roberto, Chur
- Human Silvia, Sarnen
- Kühne Jasmin, Wetzikon
- Lonfat Grégory, Bex
- Loup David, Morges, **Bestnote 5,4**
- Lütolf Patrick, Oberwil
- Maksimovic Vinko, Winterthur
- Meier Michael, Zürich
- Odermatt André, Chur
- Panek Stefan, Zürich
- Pfammatter Bertrand, Lausanne
- Pfyl Andreas, Root
- Poik Markus, Kilchberg
- Rossel Jean-Luc, Morges
- Schaffhauser Matthias, Zürich
- Schenk Stefan, Oetwil am See
- Schneider Reto, Zürich
- Semadeni Gian Andrea, Kilchberg
- Spitz Yvonne, Basel
- Stolz Marco, Faltigberg-Wald
- Westermann Andreas, Allschwil

FORUM

DER KÖCHE • DES CUISINIERS • DEI CUOCHI

4. Juni 2008 in Interlaken

Hauptsponsor

Co-Sponsoren: **Dyhrberg**, **FREDAQ**, **HUG**, **pistor**, **HACO**, **WIBERG**

Echo der Sponsoren: «Das Treffen mit den Köchen war perfekt»

Das Forum der Köche bietet den Sponsoren eine optimale Plattform für Kundenkontakte und Networking. Auch dieses Jahr zeigten sie Produktneuheiten und diskutierten mit Teilnehmern über die neusten Trends. Was die Sponsoren zur Wichtigkeit des Anlasses sagen, lesen Sie hier.



Die Vertreter des Hauptsponsors Pistor lobten den Anlass: «Es ist für uns wichtig, den Kunden zu zeigen, dass wir für sie da sind.» Von links Erich Büchler, Marketing Service Gastronomie, Bruno Uebersax, Verkaufsleiter Gastronomie, Kurt Häfliger, Leiter Marketing, und Hubert Koch, Leiter Marketing Service.

Die Erwartungen an das diesjährige Forum der Köche waren hoch. «Es muss so gut werden wie letztes Jahr. Und noch etwas besser», sagte Hubert Koch, Leiter Marketing Service von Pistor. Bereits zum zweiten Mal ist er mit seinem Team als Hauptsponsor vor Ort. Und konnte sich auch dieses Jahr über das Forum freuen:

Fredag AG war besonders interessiert am Vortrag über sekundäre Pflanzen-Inhaltsstoffe: «Als Hersteller kann man nicht genug zum Thema Gesundheit erfahren.» Für Roger Lütolf, Marketingleiter der Firma Hug, war der Anlass perfekt. «Meine Erwartungen wurden absolut erfüllt.» Und auch Ralph Weidkuhn von der Firma

Dyhrberg sagt: «Das Forum ist ein lockerer und attraktiver Anlass von hoher Professionalität. Seine Kunden trifft man hier in einer speziellen Ambiance.» Ein Aspekt freute ihn ganz besonders. «Es ist schön, dass immer mehr junge Köche am Forum teilnehmen, sie sind schliesslich unsere Zukunft.» *daniela.imsand@gastroneus.ch*

«Der Event war ein toller Erfolg!»
Nebst dem Lebensmittel-Grossisten Pistor sponserten sechs weitere Unternehmen den Grossanlass. So machte die Haco AG auf ihre Produktreihe «Cuisine Santé» aufmerksam. «Am Forum können wir die Kunden direkt ansprechen. Das ist ein grosser Vorteil für die Vermarktung der Produkte», erklärt Martin Zurbuchen. Auch besuchten die Sponsoren die verschiedenen Round-Table-Diskussionen. Michel Nick von der



Ralf Weidkuhn und Leo Belser von der Lächsräucherei Dyhrberg vor ihrem Stand im «Marktplatz».



Geflügelprodukte von Fredag: Martin Ruegg, Daniel Rüttimann, Michel Nick und Harry Leimeorth.



Roger Lütolf, Marketingleiter bei Hug, präsentiert trendige Produkte für die molekulare Küche.



Ein Prost auf den neuen Lipton-Teel! Fritz Guthann, Jenny Reiner und Sandro Zupanc von der Knorr.



Das Team der Haco AG servierte kalte Suppen: Stefan Nobs und Stefan Freiburghaus.



Würze am Forum: Hugo Mathieu, Consultation & vente, präsentiert Produkte der Firma Wiberg.