



Hotel & Gastro Union: Viel Action am Stand der Gastropromis

Alle zwei Jahre treffen sich die Gastgewerbler in Basel an der Igeho, der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum. Mit dabei ist die Hotel & Gastro Union. Am Stand D99 in der Halle 1.0 sorgen Attraktionen dafür, dass das Messepublikum hier gerne verweilt.

Einen Moment lang ist es so ruhig, dass man eine Stecknadel hätte fallen hören können. Die Teilnehmer der Internationalen Servicemeisterschaft konzentrieren sich auf die Spirituosen, die vor ihnen stehen. Die Degustation und richtige Beurteilung ist eine der Disziplinen, welche die Restaurationsfachleute zu absolvieren haben (siehe auch Seite 13).

Doch nicht nur bei den Restaurationsfachleuten gibt es etwas zu sehen. Auch die Kocharena vom Schweizer Kochverband und der Wettbewerb des Berufsverbandes Hauswirtschaft ziehen Publikum an.

Entsprechend viel ist am Stand der Hotel & Gastro Union während der ganzen Messe los.

Zahlreiche Gäste und Branchenvertreter sind anzutreffen. Wie die diesjährige Auflage der Igeho bei ihnen ankommt, erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten 16 bis 18.

*cbristian.greder@gastroneus.ch
rutb.marending@gastroneus.ch*

Noch an die Igeho

Standort: Messezentrum Basel, Hallen 1 und 2

Öffnungszeiten: Bis morgen Mittwoch, 21. November, von 9 bis 18 Uhr

Anreise: Ab Bahnhof SBB und Badischer Bahnhof fährt die Linie 2 direkt zur Messe Basel. Von RailAway gibts vergünstigte Messeangebote.

Eintritt: Tageskarte 60 Franken
Prämierungen: Die Sieger der Internationalen Servicemeisterschaft und des Wettbewerbs «Hauswirtschaftsprofi» werden morgen Mittwoch, 21. November, ab 16 Uhr am Stand der Hotel & Gastro Union (D99, Halle 1.0) ausgezeichnet.

www.igeho.ch



Hotel & Gastro Union: Hier treffen sich die Gastroprofis



Hicham Hassan, Kader Belhadia, Shang Ma, Yann Favre, Shaïfa Nibizi, Agnès Greffier (v.l.): «Wir sind alle von der Hotelfachschule Lausanne und haben den Auftrag, uns über neue Trends und Produkte in der Gastronomie zu informieren. Ein spannender Auftrag!»



Erwin Siegrist von der Hotel & Gastroformation Graubünden: «Die Igeho bietet einen kompakten Überblick der wichtigsten Marktneuigkeiten.»



Ruth Lévy, Hotel Merkur, Interlaken. «Ich habe noch nie eine Igeho verpasst. Das Interessanteste finde ich die Qualitätsverbesserung beim Convenience-Food.»



Eva Forrer, Muharem Musagic und Thomas Riesen (v.l.): Die drei Vertreter der Schweizer Kochnationalmannschaft sind sich einig: «Die Igeho ist für alle Gastgewerbler der perfekte Ort für einen Ideenaustausch. Zusätzlich wird den Lernenden viel geboten.»



Karin Christ, Kantine Wifag, Bern: «Ich bin bei uns für die Kalte Küche zuständig. Es ist spannend, neue Inputs zu erhalten.»



Erika Müller, Delica: «Wir haben hier an der Igeho den Inflagranti-Stand aufgebaut. Es ist interessant, ihn in Aktion zu sehen.»



Für **Kurt Imhof**, Direktor der Hotelfachschule in Luzern (SHL), ist die Igeho der absolute Topereignis im Bereich Gastronomie und Hotellerie. «Die Darbietungen des Kochverbandes sind für mich besonders beeindruckend.»



Die beiden Studentinnen von der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich **Johanna Patana** und **Sandra Teo** sind begeistert von der grossen Messe: «Wir erhalten hier einen einzigartigen Einblick in die Welt der Praxis.»



Tanja Partanen, Seminarhotel Gerzensee, und **Sabine Pfaff**, Kurigers Paradies, Bad Ragaz: «Wir haben zusammen die Ausbildung gemacht und uns heute zufällig an der Igeho getroffen. Wir freuen uns sehr über diesen Zufall.»



Gabi von Büren: «Meine Tochter Jolanda nimmt an der Servicemeisterschaft teil. Die ganze Familie ist nach Basel an die Igeho gereist, um sie zu unterstützen.»



Christian Seiler: Der junge Koch ist Militärköchenchef in Ausbildung. «Die Igeho bietet tolle Möglichkeiten, sich mit Kollegen zu treffen und sich auszutauschen.»



Manuela Blättler, Juan Gonzalvez, Peter Meier und Anna Becker (v.l.) sind die guten Seelen am Check-in des Lehrlingsparcours. «Wir haben uns schon Wochen vorher auf die Igeho gefreut.» In den nächsten Tagen werden Tausende von Lehrlingen am Stand der Hotel & Gastro Union vorbeischaun, eine grosse Herausforderung für das Quartett.



Urs Masshardt und Bruno Poma: Der Geschäftsführer und der Präsident der Hotel & Gastro Union freuen sich gemeinsam auf eine erfolgreiche Igeho: «Die Igeho rückt unsere Branche etwas näher zusammen.»



Yiu Wing Kwok mit Frau: «Der Stand der Hotel & Gastro Union ist sehr gelungen und lädt zum Verweilen ein.» Der Koch aus dem Kinderspital Zürich sieht die Igeho als Ideenlieferanten und Anregung für den Berufsalltag.



René Engler und Monika Gerster, Restaurant Candela in St.Gallen: «Wir eröffnen bald ein neues Restaurant. Die Igeho gibt uns Gelegenheit, neue Techniken hautnah zu erleben und Leute aus der Branche zu treffen.»



René Ullmann, Kinderspital Zürich, **René Hauri,** Krähenmann Gastronomie, **Sven Ullmann,** Compass Group (v.l.): Die drei Gemeinschaftsgastronomieköche sind aus Berufsinteresse an der Messe und um neue Sachen zu degustieren.



Stefania d'Amico, Hotel Lago di Lugano, Bissone: «Für mich hat sich die Reise gelohnt.»



Michael Krummenacher und Karin Durrer, beides Lernende im zweiten Lehrjahr: «Wir sind zum ersten Mal an der Igeho, es ist sehr beeindruckend.»



Marco Schaffner, Christina und Bettina Heusser, Roger Gähwiler: «Wir arbeiten nicht mehr in der Gastronomie, doch die Begeisterung fürs Kochen und für die Küche ist geblieben. Die Igeho gibt immer wieder neue Ideen.»



Monika Lehr und Andreas Nebs arbeiten zusammen im Hotel Ascolago im Tessin. Für die Restaurationsfachfrau und den Koch steht der Erfahrungsaustausch an der Igeho im Mittelpunkt ihres Besuchs.



Stefan Häfliger und seine Frau, die beiden führen Gastroberatungen durch und erstellen neue Konzepte. «Die Igeho ist eine tolle Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen und alte zu pflegen.»

HOPP SCHWIZ!

Fit für 2008?

...das Glace aus
100% Schweizer Milch

Ice Cream

Emmi

www.emmi.ch
Tel. 031 930 27 02



Ronny Dietrich und David Ludin absolvieren eine Lehre im Grossküchenbau bei der Elro Werken AG. «Wir sind vor allem hier, um herauszufinden, was unsere Konkurrenten besser oder schlechter machen als wir.»



Bettina und Ruedi Bertschinger-Schertenleib sind in der Fliegerei und der Hotellerie tätig: «Die Igeho ist ein absolutes «Must». Wir sind zwar erst ein paar Minuten an der Messe, aber unser erster Eindruck ist sehr positiv.»



Peter Durrer, Vizedirektor der Hotelfachschule Luzern, will vor allem ehemalige Schüler treffen.



Betriebsausflug an die Igeho: **Brigitte Schäfer-Speck**, Leiterin Verpflegung im Wohn- und Pflegehaus Wienerberg St.Gallen (2.v.r.), mit ihren Lernenden **Michael Schäfer**; Koch, **Edona Mezinolli** und **Andrea Knöpfli**, beide Hauswirtschaft.

Die Hälfte aller Auszeichnungen gehen in die Stadt Zürich

Bereits zum dritten Mal hat die Trägerschaft «Best of Swiss Gastro» die herausragendsten Gastrobetriebe der Schweiz prämiert. In acht Kategorien wurden die Sieger mittels einer Mischung von Jury- und Publikumsbenennung bestimmt.

Hier die Gewinner, welche am Gala-Abend an der Igeho 07 ihre Preise in Empfang nehmen durften:

- **Classic:** Cantina Caverna, Lungern
- **Gourmet:** «Il Grano», Büren an der Aare
- **Newcomer:** Restaurant Koch & Kellner, Neuhausen am Rheinfall
- **Nightlife:** «ZicZac Dörfli», Zürich

- **On the move:** Tepuy-Tropical Snack Bar, Zürich
 - **Trend:** Aerni Haar Kleid Bar Spa, Bern
 - **Family:** «Märlipinte», Kerzers
 - **Business & Care:** «Sunrise», Zürich
- Zudem wurde aus den acht Kategoriensiegern derjenige

Betrieb besonders hervorgehoben, welcher insgesamt am besten abgeschnitten hat. Diesen «Master»-Preis holte sich das Restaurant Il Grano in Büren an der Aare. Insgesamt sind 75 000 Stimmen abgegeben worden.
www.gastroawards.ch



Das Restaurant Il Grano in Büren an der Aare hat den ersten Rang in der Kategorie Gourmet und gleichzeitig den «Master»-Preis geholt.