

«Gastro Story»: 2. Runde

In der Webserie besucht Saphira, eine jugendliche Reporterin, spannende Persönlichkeiten aus der Bündner Hotellerie und Gastronomie und stellt ihnen Fragen zu ihrem Werdegang. Damit möchte GastroGraubünden mehr Jugendliche für eine Lehre in der Branche begeistern. Zu sehen auf allen gängigen Social-Media-Kanälen.
gastrostory.ch

Genuss und Film in Zug

Vom 17. bis 24. September 2020 findet in Zug das «Genuss Film Festival» statt. Die Kombination aus Kulinarik und Kino findet bereits zum sechsten Mal statt und führt erneut eine Reihe ausgezeichnete Köchinnen und Köche wie Mattias Rook oder Fabian Raffener in die Zentralschweiz.

Hotel des Jahres 2021



Thomas Buchwalder

GaultMillau zeichnet das Grand Resort Bad Ragaz als Hotel des Jahres 2021 aus. Es sei Rückzugsort und dank Starchefs wie Silvio Germann und Sven Wassmer Feinschmecker-Paradies. Das Luxushotel erhält diesen Titel nach 1999, 2010 und 2021 zum dritten Mal, was aussergewöhnlich ist.

Berufsmeisterschaften



ZVG

Triumph bei den WorldSkills: Martina Wick (Mitte) wurde 2019 im russischen Kazan Weltmeisterin in der Kategorie Restauration.

SwissSkills: Tipps von der Weltmeisterin

Weggis statt Bern: Aufgrund der Coronakrise finden die Schweizer Berufsmeisterschaften dieses Jahr in verkürzter Form statt. Wer darf an die WM 2021 nach Shanghai?

Text Benny Epstein

Zwei Jahre ist es her, da wurden die Schweizer Berufsmeisterschaften zentral in Bern durchgeführt – ein Grosse Erfolg! Das nationale Interesse war riesig. Das Schweizer Fernsehen berichtete in grossem Stil, Bundesräte zeigten sich und schauten den eifrigen, jungen Teilnehmern der Wettkämpfe staunend über die Schultern. Entsprechend hätte der Anlass auch 2020 im gleichen Stil über die Bühne gehen sollen. Die Coronapandemie verhindert dies. Der zentrale Grossanlass wird erst in zwei Jahren wieder in Bern stattfinden.

Damit für die Schweiz an den Berufsweltmeisterschaften 2021 in Shanghai dennoch eine schlagkräftige Equipe

an den Start gehen kann, haben die Berufsverbände dennoch die Möglichkeiten, für ihren Berufsnachwuchs Swiss Skills durchzuführen.

«Wir wollen jungen Berufstalente auch in diesem speziellen Jahr eine Plattform bieten, um ihre berufliche Exzellenz unter Beweis zu stellen», erklärt Max Züst, Direktor Hotel & Gastro Formation Schweiz. Die SwissSkills finden vom 11. bis 13. September im Berufsbildungszentrum (BBZ) in Weggis statt – in verkürzter Form: Die Viertelfinals wurden gestrichen. In den Bereichen Küche, Restauration und Hauswirtschaft gehen je acht Teilnehmende ins Rennen um den Schweizer Meistertitel, der zur Teilnahme bei den WorldSkills berechtigt.

Bei den WorldSkills 2019 im russischen Kazan schaffte es die Schweizer Kandidatin ganz oben aufs Podest: Martina Wick triumphierte und wurde Weltmeisterin. Ihr Tipp an die neuen Teilnehmer: «Durch die Vorbereitungen habe ich mich persönlich weiterentwickelt. Rund um die Wettbewerbe besuchte ich ein Mentaltraining, wovon ich mein Leben lang profitieren werde.»

ANZEIGEN

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858

Herr Hörnli empfiehlt...

... unsere besten Suppeneinlagen!

... kochfeste Teigwaren - stabil in Biss und Form!

100% Swiss Free-range Wildpflanz
100% Swiss
100% Schweizer Produktion
100% Schweizer Qualität
100% Schweizer Qualität
100% Schweizer Qualität

GO IN  Erfolgreich seit 1972

Vielfältige Styles.
Frisches Design.



Landsberg · Paris · Wien

www.go.in.ch