

×

Diesmal  
in der

**HOTELLERIE<sup>et</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**N° 31**

Seite

## ATRIUM

2 **IM WALD ESSEN**  
In Zürich traf ein junges Team mit dem Thema Holz den Geschmack der Gäste

## AKTUELL

3 **GAULTMILLAU**  
Der neue Koch des Jahres

4 **RESTAURANT RAZZIA**  
Ein neues Lokal wird in Zürich bereits mit dem Kulthaus «Kronenhalle» verglichen

## KOCHNATIONALMANNSCHAFT

5 **ELISABETH ALBRECHT**  
Interview mit der neuen Pâtissière

## TITEL

6 **MENÜKARTEN**  
Im Laufe der Jahrzehnte veränderte sich die Speisekarte stark

## MOSAİK

8 **KULINARIK UND KINO**  
In Filmen wird seit jeher leidenschaftlich gekocht und geschlemmt

## LEBENSART

9 **SERIE «WENDEPUNKTE»**  
Im Hotel Chasa Montana in Samnau steht der Genuss im Zentrum

11 **DROSOPHILA SUZUKII**  
Eine Fliege aus Japan macht den Winzern das Leben schwer

## HOTEL &amp; GASTRO UNION

12 **DIENSTLEISTUNGEN**  
Ein Beispiel, wie der Rechtsdienst einem Mitglied helfen konnte

13 **KURSE UND VERANSTALTUNGEN**

## PAGINA ITALIANA

15 **I CONSUMATORI DEVONO ASSUMERSI LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

## PROFIL

**DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS**

## CAHIER FRANÇAIS

II **L'ÉTABLISSEMENT QUI FAIT ÉCOLE**  
A Lyon, le Collège Hôtel puise dans l'imaginaire et les accessoires scolaires pour construire son identité propre et séduire la clientèle

III **LE BUFFET DE LA GARE RENAÎT À GLAND**  
José Fernandes rouvre sa table et inaugure le Glanis dans un nouveau complexe qui abrite le restaurant, un hôtel et des appartements privés

**LES ÉLUS DU GAULTMILLAU 2015**  
Peter Knogl obtient cette année la note maximale de 19/20 – une première pour un chef travaillant en hôtel (Grand Hôtel des Trois Rois)

IV-V **POURCEL: LE PIANO À QUATRE MAINS**  
Après une ascension fulgurante, les jumeaux de Montpellier ont connu de rudes revers et changent de cap à cinquante ans

VI **RENCONTRE AVEC BERNARD VERNET**  
Curieux de tout, le chef du jury cuisine du prochain Gastro Union Challenge aborde l'événement avec sa passion du métier de cuisinier

×



LUKAS LIENHARD

Gute Stimmung an langen Holztischen.

## Wood Food oder den Geschmack des Waldes im Gaumen

Es scheint, als hätten Valentin Diem, Laura Schälchli und Fanny Eisl den Nerv der Zeit getroffen. Ihr Pop-up-Smoking-Dinner Wood Food in der alten Taxi-Zentrale in Zürich war an allen 16 Abenden ausverkauft. Das junge Team und die drei unabhängigen Gastronomen hatten also an jedem Abend 80 Gäste mit mehreren exklusiven Gängen zu verpflegen.

Was nach viel Arbeit tönt, hat dem Team mindestens genau so viel Freude bereitet: «Unsere Gäste waren sehr offen und versuchten das allermeiste, das wir ihnen aufstichteten», sagt Fanny Eisl. Und das ist keine Selbstverständlichkeit. Denn das Konzept war alles andere als alltäglich. Das Thema, das sich geschmacklich durch die Veranstaltungen zog, hiess Holz. So kochte, schmorte, brutzelte, briet, räucherte, äscherte und kohlte Valentin Diem mit seinem Team in der offenen Feuerküche, die sie provisorisch mithilfe der Ofenbauer Hadorn AG aus Herrliberg eingebaut hatten. Die Köche machten dank des Grills und der zwei Räucheröfen Holz sinnlich erlebbar. Und dies nicht nur durch Details wie den feinen Rauchgeschmack, der in der Luft lag, eine geräuchte Wurst oder einige Äste als Dekoration. Sie versuchten, den Wald in all seinen Facetten kulinarisch einzufangen. Unter dem Motto Wood Food servierten sie Birkenteer-Canapés mit Haselnuss aus dem Piemont, heiss geräucherten Hechtsalat oder Holzsuppenhots. Die Köche liessen Süsskartoffeln verkohlen, um ihren Geschmack zu intensivieren, streuten Asche in die Rohmilchbutter oder gaben Fichte in Würste.

Da die Macher viel Wert auf qualitativ hoch stehende Produkte legen, arbeiteten sie eng mit lokalen Produzenten wie «DasPure», dem Beck Eigenbrötler sowie Kleinhändlern wie Cultivino aus Bern zusammen. Durch eine enge Zusammenarbeit und Valentin Diems Offenheit für Aussergewöhnliches lieferte Patrick Marxer von «DasPure» auch einmal einen 13 Kilogramm schweren Karpfen aus dem Zürichsee

oder zwei geräuchte und butterzarte Lammbarons des Traiteurs von Escher aus Zürich. Valentin Diem, bekannt auch als Vale Fritz, arbeitete eng mit seinen Köchen zusammen und passte das Menü gerne ihren Inputs an. So variierte das Menü von Tag zu Tag etwas. «Nur die Birkenteercanapés, die Arvenholzwurst und die grillierten Lammherzen mit Birnel kamen während aller Tage auf die Tische», sagt Laura Schälchli.

Und alle Gäste probierten selbst die abgefahrensten Gänge, liessen sich von den unabhängigen Gastronomen kulinarisch verführen.

**ZELEBRIERTE GASTFREUND-SCHAFT**  
Bei Wood Food standen bewusster Genuss, Tischkultur sowie kulinarische Kreativität im Mittelpunkt.

Hand aufs Herz: Wer von den meist jungen, urbanen Gästen hätte von sich aus Lammherz bestellt? Oder gar Lammbaron, zu Deutsch Lammpopo? Machte es die Zubereitung auf den Platten aus, die an den langen Holztischen serviert wurden? Dass man sich selbst bedienen konnte? Oder lag es an der lockeren Atmosphäre in der hohen Halle? Am aufgestellten Personal, das jeden Gang erklärte und viel Produktkenntnis bewies? «Die Herausforderung bestand darin, die Gäste durch den Abend zu führen», sagt Laura Schälchli, die jeden Gast namentlich begrüßte und durch den Abend begleitete, um sicher zu stellen, dass sich alle wohl fühlten.

Zum entspannten Klima dürften auch die Weine und ihre moderaten Preise beigetragen haben. Valentin Diem hat sie gemeinsam mit dem Lieferanten von Cultivino so ausgewählt, dass jeder Wein zu jedem Gang passte. Der leichte Nero d'Avola aus Süditalien harmonisierte ebenso zu den grillierten Peperoni mit Pistazien-Artischocken-Creme und karamellisierten Knoblauchzehen wie der Blauburgunder aus Österreich oder der Trebbiano aus Norditalien. Viele Gäste wagten sich auch an die Orange oder Natural Wines, die im Offenausschank erhältlich waren, sowie an das Rauchbier Ambrée des Brigands aus dem Jura. Auch die Drinks an der Bar waren dem Thema Holz gewidmet. Nathalie Leinweber mixte etwa mit geräuchertem Pflirsich oder Barrel-aged Rum.

Sarah Sidler

+ PRESSESPIEGEL +

Neue Zürcher Zeitung

### Emmi trennt sich von italienischer Problemsparte

Emmi trennt sich von einer italienischen Problemsparte: Der grösste Schweizer Milchverarbeiter verkauft den Joghurthersteller Trentinalatte an die deutsch-österreichische Industrieholding Livia. Über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart, wie Emmi mitteilte. Trentinalatte mit Sitz in Roverè della Luna hat den Luzernern den Halbjahresabschluss versauert: Belastet von Wertberichtigungen auf der norditalienischen Tochter von 38,5 Millionen Franken ist der Reingewinn um 76 Prozent auf 9,8 Millionen gefallen. Emmi hatte Trentinalatte im Juli 2006 übernommen, um im Joghurtgeschäft in Italien zu expandieren. Der Kaufpreis war damals nicht genannt, von Analysten aber auf rund 30 Millionen geschätzt worden.

## Blick

### Bald Lücken in Schoggi-Regalen wegen Ebola?

In den kommenden Tagen steht in Westafrika die Kakao-Ernte an. Sollte sich das Ebola-Virus weiter ausbreiten, dürften die Schoggi-Regale schon bald Lücken aufweisen. In Liberia, Sierra Leone und Guinea wütet seit Wochen das Ebola-Virus. Es hat bereits Tausende Menschen dahingerafft. Die Furcht, dass sich das Virus auf andere Länder ausbreiten könnte, macht den Schweizer Schoggiherstellern wie Lindt und Barry Callebaut zunehmend zu schaffen. Besonders treffen würde eine Ausbreitung Barry Callebaut. Das Schweizer Unternehmen bezieht einen Grossteil der Kakaobohnen aus der Region und verarbeitet den Rohstoff in zwei eigenen Fabriken in der Elfenbeinküste. Würde sich das tödliche Virus in Ghana und der Elfenbeinküste ausbreiten, wäre die ganze Schokoladeherstellung in Gefahr. Denn die beiden westafrikanischen Staaten kommen für 60 Prozent der weltweiten Kakaovererarbeitung auf. Preiserhöhungen wären unumgänglich. Laut dem Schokoladeproduzenten Maestrani, der Marken wie Munz und Minor vertreibt, wären in diesem Fall gewisse Produkte «mit Sicherheit nicht mehr verfügbar».

## ZAHLE DER WOCHE

2,6

Kosten von Billionen Dollar entstehen jedes Jahr, weil rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel nicht auf Tellern landet. Diese neue Schätzung zur Lebensmittelverschwendung umfasst neben den direkten Kosten durch die verlorene Produktion auch Umwelt- und soziale Kosten. Die 2,6 Billionen Dollar entsprechen etwa vier Prozent des globalen Bruttosozialprodukts. Kosten von etwa einer Billion Dollar entstehen, weil die produzierten Lebensmittel nicht konsumiert werden.