



ZVG

Die Jubiläumsfeier der Region Zürich steht im Zeichen der Kochkunst

Ein Abend voller überraschender Sinnesfreuden

Die Region Zürich lädt ihre Mitglieder ein zu einem Galaabend, bei dem nicht nur das Unterhaltungsprogramm geheimnisumwoben ist. Lassen Sie sich überraschen.

Es gibt, so haben die bisherigen und künftigen Regionenanlässe der Hotel & Gastro Union gezeigt, ganz verschiedene Wege, eine Jubiläumsfeier anzugehen. Die einen nützen sie gerade für Werbemassnahmen und Imagekampagne wie die Tessiner, die anderen machen ein Theater wie die Romands oder verleihen dem Anlass Charity wie die Ostschweizer. Die Zürcher nun gehen ihren eigenen, speziellen Weg. Sie verbinden die inhaltliche Auseinandersetzung mit einer festlichen Umgebung. Das tönt geheimnisvoll, und das ist es auch: Auf dem kulinarischen Programm steht einzig «Menü surprise». Aber die Katze muss nicht im Sack eingekauft werden, dafür sorgen die Köche. Die Kochkunstgruppe des Cercle des Chefs de Cuisine, alles Hotel-&-Gastro-Union-Mitglieder, werden alles dransetzen, die Gäste mit ihrem Menü zu überzeugen. «Es soll aber nicht einfach ein Essanlass werden», erklärt Hanspeter Göldi, Präsident der Region Zürich. Vielmehr solle es eine inhaltliche Auseinandersetzung geben, eine Art Fortbildung am Tisch. Die Gäste sollen ihren Kommentar zum Essen geben, die Köche wiederum erklären, was sie genau tun bzw. getan haben. Die Idee dahinter: Beide Gruppen lernen voneinander.

Auch beim musikalischen Programm lassen sich die Zürcher nur ein bisschen in die Karten blicken. «Mit Tina Turner hat der Abend zu tun», erklärt Göldi. Nicht, dass nun die Gäste erwarten, die Grand Old Lady der Musikszene

werde selber auftauchen, aber mit ihrer Musik und Show wird es sicher zu tun haben. «Ein Fest für die Sinne», verspricht der Präsident und gibt damit grad Entwarnung, dass die Festgemeinde etwa gar selber mitturnen muss. Dazu wäre auch das Outfit nicht gerade passend. Empfohlen wird nämlich festliche Kleidung. Und zudem handelt es sich ja auch um einen Galaabend und nicht um den Unterhaltungsabend des Turnvereins. Der Ort erlaubt hoch stehende Veranstaltungen: Der Anlass findet im Restaurant «Meal-and-More» in Regensdorf statt.

Der Anlass wird standesgemäss am Montag, 24. Oktober, um 18 Uhr, mit einem Apéro starten, bevor um 19 Uhr die Jubiläumsfeier beginnt. In einem unterscheiden sich die Zürcher dann doch wieder vom Rest der Hotel & Gastro Union: Mitglieder bezahlen CHF 50.–, Gäste CHF 125.–. Göldi ist sich bewusst, dass dies dem einen oder anderen sauer aufstossen könnte, aber er sagt auch: «Es muss dem Mitglied auch etwas wert sein, denn einen solchen Anlass mit einem so hoch stehenden Angebot erlebt man nicht alle Tage.»

DER ANLASS IN KÜRZE

Montag, 24. Oktober, ab 18 Uhr im Restaurant «Meal-and-More» in Regensdorf. Kosten: CHF 50.– für Mitglieder, CHF 125.– für Gäste. Anmeldung bis spätestens 10. Oktober an Nicole Schmid Miah unter schmidmiah@hotmail.com



BARBARA KERN

Das Comedy-Duo «Comedia-Zap» unterhält die Gäste bestens.

Die Bündner wurden eingeschneit und hatten trotzdem Spass

Während die Region Bern wie auch die Luzerner ihr 125-Jahr-Jubiläum auf einem Schiff feierten, jubilierten die Bündner in drei Grand Hotels ... und wurden vom Wettergott kalt erwischt.

Statt an einen Ort, lud die Region Graubünden ihre Mitglieder gleich an drei Orte zum Festen ein. Der Grund dafür liegt laut OK-Präsidentin Melanie Lenz auf der Hand: «Graubünden ist so gross, dass die Mitglieder teilweise mehrere Stunden fahren müssten, wenn wir nur einen Anlass durchführen würden.» So also sind die Mitglieder zu Veranstaltungen in Davos, Sils-Maria und Flims geladen. Und an allen drei Orten in grosse Häuser: in Davos ins Steigenberger Grandhotel Belvédère, in Sils-Maria ins Hotel Waldhaus Sils und in Flims ins Hotel Schweizerhof. Obwohl die Veranstaltungen dezentral waren, gab es Anreiseprobleme. Denn in der Nacht vor dem ersten Anlass in Davos (dem 18. September) gab es in Graubünden bis zu 50 Zentimeter Neuschnee. So musste sich rund die Hälfte der Angemeldeten kurzfristig abmelden, weil die Strassen schlecht passierbar waren. Nichtsdestotrotz waren die Feiern ein Erfolg. Sie liefen in allen drei Orten ähnlich ab. Das Comedy-Duo «Comedia Zap» brachte die Anwesenden mit diversen Sketches rund ums Kochen zum Lachen. Auch die jeweiligen Hoteldirektoren begrüßten die Mitglieder der Hotel & Gastro Union. So auch im «Waldhaus», wo Mitbesitzer Claudio Dietrich zu den Anwesenden sprach: «Es freut mich, Sie im Namen der Familie Kienberger und Dietrich zu diesem Anlass im «Waldhaus» begrüßen zu dürfen und Gastgeber sein zu dürfen für dieses schöne Jubiläum. Seit es das «Waldhaus» gibt, ist die Hotel & Gastro

Union Partner im Bestreben um qualifizierte und gut ausgebildete Mitarbeiter und die Verbesserung des Images unseres Berufsstandes.» Das 1908 erbaute Haus ist übrigens seit fünf Generationen in Familienbesitz und eines der wenigen Fünfsternhäuser, das einer Familie gehört und von ihr auch selber geführt wird. Dazu Dietrich: «Es kann so nur weiterbestehen, weil die ganze Familie dahintersteht – auch diejenigen Mitglieder, welche nicht direkt im Hotel mitarbeiten. Ausser einer symbolischen Dividende erhalten die Aktionäre nichts, denn alles, was das Hotel erwirtschaftet, wird wieder ins Hotel reinvestiert.» Seit 1970 seien dies jährlich drei bis vier Millionen. Vorher kam man knapp über die Runden. «Der UrurGrossvater wollte seinen Nachkommen ein sorgenfreies Leben ermöglichen. Das hat zumindest bei den ersten beiden Generationen nicht geklappt.» Geehrt wurde der Küchenchef vom «Waldhaus», Kurt Rösli. Denn Rösli ist dieses Jahr «Lehrmeister des Jahres» geworden. Angemeldet hat ihn sein Lehrling Reto Brändli. Und wie wird man Lehrmeister des Jahres? Rösli: «Man muss sich Zeit für die Lernenden nehmen und sie motivieren.» Dass Rösli nicht nur ein guter Ausbilder, sondern auch ein hervorragender Koch ist, durften die Anwesenden gleich nachher feststellen. Der Apéro richte war hervorragend. Alles wurde frisch zubereitet und war für den Gaumen eine wahre Freude. Mario Gsell

DAS LEITBILD DER HOTEL & GASTRO UNION

DAS ZENTRUM UNSERER BERUFSWELT

WIR FÖRDERN DEN STELLENWERT UNSERER BERUFE

Wir steigern mit einer konstruktiven Arbeitsmarktpolitik das Ansehen unserer Berufe.

Wir fördern Selbstbewusstsein und Eigenverantwortung der Mitglieder für unsere Berufe.

Wir sind kompetent, unabhängig und vermitteln Sicherheit.

Dafür setzen wir uns seit 125 Jahren ein. Werden auch Sie Mitglied. www.hotelgastrounion.ch

125
HOTEL
&
GASTRO
UNION