



Die Gerichte am Genussfestival werden aus Retro Food Trucks serviert. ZVG

Punkte und Sterne treffen sich im «Ländle»

Vom 31. August bis zum 8. September findet unter dem Motto «Talente, Stars und Sterne» das dritte Genussfestival in Vaduz (FL) statt.

Am Genussfestival Vaduz können Besucherinnen und Besucher beim grössten Kulinarikfestival der Region Spitzenküche hautnah erleben und exklusive Köstlichkeiten geniessen. An den Wochenenden vom 31. August und 1. September sowie 7. und 8. September präsentieren Spitzenköchinnen und Spitzenköche, die in diesem Jahr 300 Gault-Millau-Punkte und 17 Michelin-Sterne vereinen, ihre Kreationen. Darunter sind Gastronomen aus dem Fürstentum wie Ivo Berger, Hubertus

Real, Martin Real, Reto Jenal, Yunyun Ye, Martha Bühler, Giuseppe Albanese und Patcharida Dill. Weiter zeigen Sterne-Köche, TV-Stars und Jungtalente aus der Schweiz, Deutschland und Liechtenstein ihr Können. Dazu gehören unter anderem: Meta Hiltbrand, Grill-Ueli, René Schudel, Tobias Funke, Sebastian Zier, Stefan Heilemann, Christian Kuchler, Kevin Romes, Laurent Eperon, Käthi Fässler, Roger Kalberer, Bernd Schützelhofer, Antonio Colaianni, Hansjörg Ladurner, André Siedl und Dominique Schrotter.

Die Köchinnen und Köche präsentieren ihre Kreationen jeweils von 11 bis 19 Uhr in Food-Trucks auf dem Rathausplatz. Die Veranstaltung kostet keinen Eintritt. Zudem gibt es unter der Woche in den Vaduzer Restaurants und Geschäften verschiedene exklusive Events. (DOE)



Mehr Informationen unter: genussfestival.li

298 Punkte an einer Kitchen Party

Das «Who is Who» der Zermatter Spitzenküche trifft sich Ende August zur Kitchen Party, um die Gäste gemeinsam auf höchstem Niveau zu verwöhnen.



An der Kitchen-Party wird vor den Augen der Gäste gekocht. MARC KRONIG

Anlässlich der legendären Kitchen Party vereinen Zermatter Küchenchefs 298 Gault-Millau-Punkte an einem Anlass. Unter anderem sind Aushängeschilder aus den Häusern The Omnia, Grand Hotel Zermatterhof und Chez Heini mit an Bord. Ihr geballtes Können zeigen sie am Freitag, 30. August, in den beiden Hotels Mont Cervin Palace sowie Grand Hotel Zermatterhof. An 20 Stationen werden saisonale und regionale Köstlichkeiten vor den Augen der Gäste frisch zubereitet und zusammen mit Spitzenweinen aus dem Wallis serviert.

Der Anlass ist Teil von «Taste of Zermatt». Unter dieser Dachmarke vereinen sich mehrere kulinarische Veranstaltungen, die das Ziel haben, die hochstehende Gastronomie in Zermatt zu pflegen. Zu den weiteren Anlässen gehören

unter anderem eine kulinarische Wanderung in der Zermatter Bergwelt, kulinarische Erlebnis-tage am Gornergrat oder ein Gourmetpass für den Weiler Findeln.

Das Projekt «Taste of Zermatt» entstand 2018 aus dem vorherigen Swiss Food Festival, welches seit 2011 in Zermatt stattfand. 2018 wurde das Konzept geändert, doch die Kitchen Party, die jeweils im Rahmen des Festivals durchgeführt wurde, findet bis heute statt und erfreut sich grosser Beliebtheit. Tickets für den Anlass sind auf der Website zermatt.ch erhältlich. (AHU)



Mehr Informationen unter: svg-trophy.ch

Teamgeist als Erfolgsrezept bei der Swiss SVG-Trophy

Die Swiss SVG-Trophy sucht gastronomische Profis, die in den Küchen von Schweizer Spitälern, Heimen, Personalrestaurants oder in der Systemgastronomie kochen.

In einer Welt, in der die Aufmerksamkeit oft nur den Starköchen gilt, möchte die Swiss SVG-Trophy von Pistor die herausragenden Leistungen in der Gemeinschaftsgastronomie hervorheben. Bei der Trophy handelt es sich nicht um irgendeinen Wettbewerb, sondern um die Schweizer Meisterschaft für Spitzenköche und -köchinnen des Alltags. Gesucht sind Teams, die mit Kreativität, Know-how und Leidenschaft täglich Herausragendes leisten.

Gemeinsam zum Erfolg

Ein Team besteht aus jeweils drei Personen, die nicht zwingend aus demselben Betrieb stammen müssen. Gemeinsam kreieren sie ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen. Für das Bewerbungsdossier soll das Menü detailliert dokumentiert und präsentiert werden. Die besten sechs Teams haben in der Finalrunde die Ehre, ihr Menü



An der Swiss SVG-Trophy gewinnen Teamgeist und Können. ZVG

in eigenen Betrieb zu kochen und es von einer Wanderjury des Schweizer Kochverbands bewerten zu lassen.

Wer Teil dieses unvergesslichen Erlebnisses sein möchte, kann sich unter svg-trophy.ch anmelden. Eingabeschluss für das Dossier ist der 21. November. Anschliessend werden am 6. Dezember die Finalisten bekanntgegeben. Einen Monat später, am 6. Januar, wird das obligatorische Briefing mit Fotoshooting beim Hauptsponsor Pistor in Rothenburg/LU abgehalten. Das Finalkochen in den Betrieben findet

am 25. bis 27. Februar sowie vom 4. bis 6. März statt. Wer die Jury am meisten überzeugt, wird am 28. März 2025 bei der Siegerehrung bekanntgegeben. (RED)

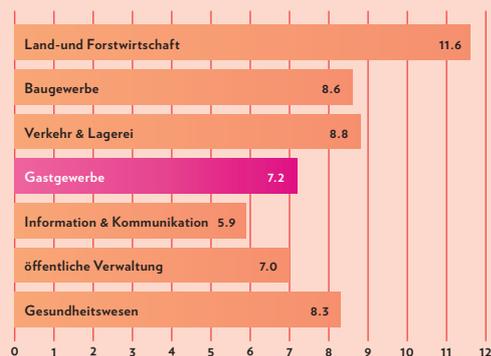


Swiss SVG-Trophy
Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
svgtrrophy@pistor.ch
svg-trophy.ch

STATISTIK DER WOCHE

SO OFT FEHLEN DIE MITARBEITENDEN

Die jährliche Zahl der Absenttage aufgrund von Krankheit oder Unfall ist nicht in allen Branchen gleich. Das Gastgewerbe liegt mit 7.2 Tagen pro Vollzeitstelle unter dem Durchschnitt von 7.6 Tagen.



Quelle: Bundesamt für Statistik;
Arbeitsvolumenstatistik 2023

ADVERTORIAL