



«Ich möchte der Branche etwas vermitteln, was sie mir mitgegeben hat: Freude und Stolz!»

Michèle Séguin Kniggetrainerin



Diego Mathier aus Salgesch VS nimmt mit seiner Frau Nadia Mathier strahlend den Titel und Pokal «Winzer des Jahres 2011» entgegen. Bilder zvg



Suzanne und Reynald Parmelin aus Begnins mit dem Prix Bio.



Maurice Zufferey aus Sierre holte den Prix Vinissimo.

## Sesselrücken

### Pächterpaar für das Schloss Münchenwiler

Auf den 1. Januar 2012 übernehmen **Heinz Blattmann** und **Brigit Leicht Blattmann** die Verantwortung für den Hotel-



zvg

Restaurant-, Bankett- und Seminarbetrieb des Schlosses Münchenwiler. Die Parkhotel Schloss Münchenwiler AG führt den Betrieb noch bis zum 25. November 2011 weiter. Dann bleibt er bis Ende Jahr geschlossen, um kleinere Renovationsarbeiten auszuführen und den Betrieb des Schlosses an die neuen Pächter zu übergeben.

### Neue im Vorstand bei «Frauen im Tourismus»

An der Generalversammlung wurden zwei Frauen neu in den Vorstand von «fit - Frauen im Tourismus» gewählt: **Bettina Pereira**, Hotelmanagerin NH-Hotel Zürich Airport, und **Angela Raimann**, tätig in der IT-Abteilung der Schweizer Jugendherbergen in Zürich. Verabschiedet wurden **Géraldine Zuber Luder**, langjährige fit-Präsidentin, und **Catherin Quirin**, die sich für PR und den Internetauftritt einsetzte.

# Weingala Schweiz

400 Gäste kamen zur Gala des **Grand Prix du Vin Suisse** ins Kultur-Casino Bern, um die besten Schweizer Weine und ihre Macher zu ehren. Als «Winzer des Jahres» gefeiert wurde **Diego Mathier** aus Salgesch.

ELSBETH HOBMEIER

Erreicht zum Wettbewerb wurden mehr als 3000 Weine von 591 Winzern aus der ganzen Schweiz - harte Arbeit für die 160 Verkoster, die beim Concours des Weinmagazins Vinum und der Walliser Vereinigung Vinea die Sieger zu finden hatten. Im Beisein von Bundesrat Johann Schneider-Ammann und 400 Gästen übergab Moderator Sven

Epiney am Dienstagabend in Bern Pokal um Pokal. Um die verschiedenen Weinstile zu berücksichtigen, waren elf Kategorien geschaffen worden, in jeder gab es einen 1., 2. und 3. Platz.

Das beste Resultat mit allen seinen Weinen erreichte **Diego Mathier** von der Kellerei **Adrian Mathier Nouveau Salquenen** in Salgesch - er wurde als «Winzer des Jahres» gekrönt, wie bereits

im 2007. Der Prix Bio Suisse ging zum dritten Mal in Folge an **Reynald Parmelin** aus Begnins für seinen **Johanniter Bio 2010**. Den Prix Vinissimo für die beste rote Assemblage holte **Maurice Zufferey** aus Sierre für die **Orchis Assemblage Rouge 2009**.

Alle Sieger auf: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## Die Chaîne des Rôtisseurs erkürt den besten Jungkoch 2011

**Pascal Derksen**, Grand Resort Ragaz, siegte und wird die Schweiz am internationalen Wettbewerb 2012 vertreten.

Am jährlichen «Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs» erkürte die Chaîne des Rôtisseurs in Interlaken den besten Schweizer Jungkoch. **Pascal Derksen** vom Grand Resort Ragaz konnte den diesjährigen Wettbewerb für sich entscheiden. Auf den Plätzen zwei und drei folgten **Fabienne Roth** vom Hotel Walserhof in Klosters und **Lukas Marti** vom Hotel Ambassador in Bern.

Acht Teilnehmer, darunter drei Frauen, nahmen an dem Wettbewerb teil. Sie mussten aus einem bis vor Wettbewerbsbeginn geheimen Warenkorb innert dreieinhalb Stunden ein dreigängiges Menü gestalten. Obligatorische Basisprodukte waren: Lachsforelle und Kaviar, Schweizer Poularde, dunkle Schokoladencouverture und Beeren. Zusätzlich standen den Kandidaten Gemüse, weitere



Sieger **Pascal Derksen** vom Grand Resort Bad Ragaz. zvg

Früchte, Pilze und Salate zur Verfügung.

Der Sieger **Pascal Derksen** wird die Schweiz am kommenden internationalen Wettbewerb im Jahr 2012 in Berlin vertreten. cla

## Beste mit Lamm und Gitzi

**Sonja Gfeller** gewann den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch». Sie überzeugte die Jury mit «Köstlichkeiten von Lamm und Gitzi».

KARL JOSEF VERDING

Der jährliche Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» bietet jungen Profis die Chance, sich kurz nach dem Lehrabschluss für eine erfolgreiche Karriere zu profilieren. Vorgegeben war diesmal ein Menü mit Fleisch vom Schweizer Gitzi und/oder Lamm zum Motto «Rack 'n' Roll». Bewertet wurden Geschmack, Rezeptierung, Mise en place, Kreativität, wirtschaftliches und hygienisches Arbeiten und der Gesamteindruck. Siege-



zvg

«La Cuisine des Jeunes»: Die Finalisten und die Gewinnerin (v.l.) **Adrian Gysler**, **Sonja Gfeller**, **Dominik Suter**, **Manuel Baumann**.

rin **Sonja Gfeller** von der Altersbetreuung **Vechigen Worb** gewann 1500 Franken Preisgeld und die **Kristall-Trophäe**. Die drei weiteren Teilnehmenden am Final erhielten je 500 Franken und ein Diplom. Es sind: **Manuel Baumann** vom Restaurant **Sens** im «Vitznauerhof»,

**Vitznau**, Gericht: «Geschorenes Lamm»; **Adrian Gysler** vom Restaurant **Egghölzli**, Bern, Gericht: «Hetz mich nicht!»; **Dominik Suter** vom Restaurant **Kaiserstock**, Riesenstalden, Gericht: «Milchlamm im Kräutergarten».

Netzwerk-Site: [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

## Neuer Direktor des «Schönberg» in Gunten

Ende August verliess **Beat Oehrli** nach zehn Jahren das Gesundheits- und Rehabilitationszentrum Schönberg in Gunten oberhalb des Thunersees, um die Privatklinik **Schloss Mammern** am Bodensee zu leiten. Sein Nach-



zvg

folger **Roland Götschmann** (Bild) kommt aus Münsingen und arbeitete in der Vergangenheit unter anderem als Leiter des Leistungszentrums **Kur und Rehabilitation** am Hauptsitz der **Visana-Versicherung**, sowie als **Departementsmanager** im **Department DOLS** (Hämatologie, Onkologie, Infektiologie, Labor-Medizin und Spitalpharmazie) des **Berner Inselspitals**.

# Für polternde Frauen

Fünf Absolventinnen der Höheren Fachschule für Tourismus HFT überzeugten die Jury mit ihrem Businessplan, Polterabend für Frauen von A bis Z zu organisieren.

KARL JOSEF VERDING

«Ein überzeugender Businessplan, einfach, gradlinig und ohne

grosses Risiko umsetzbar», lautete das Urteil der Jury zum Businessplan «PolterPlanners GmbH». Insgesamt 14 Businesspläne hatten die diesjährigen Absolventinnen und Absolventen der Höheren Fachschule für Tourismus Luzern HFT während des Abschlusssemesters erstellt. Die besten Noten erhielten die «polternden» Frauen **Nadia Adlun** (Luzern), **Sandra Gisin** (Brügg BE), **Fabienne Joos** (Sursee), **Lucia Quilis** (Luzern) und **Sabrina Ott** (Küssnacht LU). Ihre Geschäftsidee beinhaltet

die Organisation von Polterabenden für Frauen. Das Team hat in seinem Businessplan vier verschiedene Packages kreiert: unter anderem die Aufnahme einer eigenen Single in einem Tonstudio, damit sich die Braut wie ein Superstar fühlen kann. **Michael Mettler**, CEO **Baumeler Reisen**, und **Samuel Vörös**, CEO **Tavolago AG**, überreichten den Scheck in der Höhe von 2000 Franken, mit dem sie alljährlich an der HFT den innovativsten Businessplan auszeichnen.



zvg

Am Event (v.l.) **René Zeier**, Leiter HFT, Preissponsoren **Samuel Vörös** (CEO **Tavolago**), **Michael Mettler** (CEO **Baumeler**), Siegerinnen **Nadia Adlun**, **Lucia Quilis**, **Sandra Gisin**, **Sabrina Ott**, **Fabienne Joos**.

## Michael Meier verlässt Chur Tourismus

**Michael Meier**, Direktor **Chur Tourismus**, verlässt per 30. April 2012 die Alpenstadt. Nach fünfjähriger Tätigkeit an der Spitze der Regionalen Tourismusorganisation und sieben Jahren in Graubünden ziehe es ihn zurück «in meine alte Zentralschweizer Heimat», so der gebürtige Luzerner gegenüber der «hotel revue». Dort will er sich neuen Herausforderungen stellen. Ob im Tourismus, könne er im Moment noch nicht sagen. Der Vorstand von **Chur Tourismus** hat einen Ausschuss gebildet, der die Nachfolgeregelung an die Hand nimmt. kjv