

htr hotelrevue

6. September 2018

Nr. 18

AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
 Adresse: Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
 Redaktion: Tel. 031 370 42 16
 E-Mail: redaktion@htr.ch
 Aboservice: Tel. 031 740 97 93
 E-Mail: abo@htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus | Avec cahier français



Erfolgsformel

Top hotel Schweiz mit Rezepten einer Spitzen-Hôtelière.

Beilage



ANZEIGE

Vin

Le Swiss Wine Tasting de Zurich met en avant 127 producteurs de grande qualité. Ambiance et dégustation.

Page 11, Seite 18

Second Cuts

Sie sind preiswert und lassen sich hochwertig zubereiten: Verkannte Stücke wie Flanksteak und Markknochen sind die Stars der Fleischküche.

Seite 15

Mitarbeiter-Sharing

Chance für Saisonhotels

Die erste nationale Plattform für Mitarbeiter-Sharing ist online. Eine Chance für Saisonbetriebe.

Wer eine Winter- oder Sommer-saisonstelle sucht oder besetzen will, kann nun ganz unkompliziert unter jobs2share.ch auf die Suche gehen. Bis anhin beschränkte sich das seit zweieinhalb Jahren bestehende Projekt des Vereins Mitarbeiter-Sharing auf die Kantone Graubünden und Tessin. Durch das Mitarbeiter-Sharing entsteht aus zwei Saison- eine Ganzjahresstelle. Zum einen durch einen Kooperations-

vertrag zwischen den beiden Arbeitgebern, zum anderen können Saisoniers ab dem 1.1.2019 dank einer Sonderbewilligung des Seco bis zu sechs Wochen pro Jahr in der Zwischensaison arbeitslosenentschädigungen beziehen, ohne Arbeitsbemühungen nachzuweisen. Aktuell gilt das nur für die nächsten drei Jahre und für die Kantone Graubünden und Tessin. Damit auch das national verankert wird,

muss die Plattform die nötigen Erfolgskennzahlen vorweisen, es braucht also Betriebe und Mitarbeitende, die das Mitarbeiter-Sharing nutzen. Die Bedeutung einer solchen Lösung könnte künftig, auch wegen der neuen Stellenmeldepflicht, an Bedeutung gewinnen. Zwei Monate nach Einführung der Meldepflicht fehlen allerdings konkrete Branchenzahlen noch. gsg/dst
 Seite 5 und 19

Editorial

Quand trop de tourisme se mue en casse-tête



LAETITIA GRANDJEAN

Longtemps la Suisse ne pensait pas devoir se préoccuper d'un afflux trop massif de visiteurs. Les soucis actuels de Barcelone, de Venise, de Dubrovnik sont encore bien loin des nôtres. Et pourtant, de-ci de-là commencent à s'élever des voix, se plaignant de trop de touristes sur le Pont de la Chapelle à Lucerne, à Interlaken ou à Grindelwald.

Le problème est particulièrement inquiétant lorsqu'il touche les sites naturels. A l'image du Creux-du-Van, qui draine chaque année 100 000 personnes (lire page 13). Ce volume nuit aujourd'hui à la flore et à la faune. Face à cette problématique devenue polémique, les solutions pour canaliser ces flux peinent à faire l'unanimité. Le projet du Canton visant à protéger le site se heurte à des centaines d'oppositions: des associations de protection de la nature qui estiment que le texte ne va pas assez loin, des grimpeurs qui verraient leur plaisir diminuer, des agriculteurs qui craignent pour leur exploitation. Pendant ce temps, les touristes continuent d'affluer, nuisant à la vitalité et à la pérennité du site.

Un nouveau dilemme se pose pour le tourisme: comment valoriser ses atouts naturels tout en les préservant? Dans une destination comme la Suisse, qui se vend avant tout avec ses beautés naturelles, les responsables touristiques et les autorités ont tout intérêt à se pencher sur cette question avant qu'elle ne se mue en un véritable casse-tête.

Herausforderung «Overtourism»

Das Dilemma des Creux-du-Van



Seit Jahren suchen die Neuenburger Behörden mit allen Beteiligten nach einer Lösung, wie die Naturschönheit der populären Felsenarena Creux-du-Van möglichst intakt bleiben kann – bislang mit wenig Erfolg. Seite 13 (cahier français). Schweiz Tourismus/Roman Burri

Gastronomie

David Sinapien l'autre visage du groupe Pic

Rencontre exclusive avec David Sinapien, directeur général du groupe Anne-Sophie Pic et mari de la cheffe aux sept étoiles, notamment à Valence et Lausanne. Il se confie sur la stratégie bien huilée d'un groupe au chiffre d'affaires de 20 millions d'euros, employant 250 personnes à travers le monde. aka
 Page 14

Swiss Skills 2018

Die besten jungen Berufsleute

Die Schweizer Berufsmeisterschaften Swiss Skills 2018 sind für das Gastgewerbe ein wichtiger Image-träger. Dafür investieren Verbände und Sponsoren 600 000 Franken. Jeweils 12 Kandidatinnen und Kandidaten, nicht älter als 22 Jahre, der drei gastgewerbliche Berufe Küche, Restauration und Hauswirtschaft werden sich zwischen dem 12. und 16. September 2018 in Bern messen. Bereits bei den



Jean-Claude Schmocker, Projektleiter Swiss Skills. zvg

Swiss Skills ist das Augenmerk jedoch auf die World Skills im Folgejahr – 2019 in Russland – ausgerichtet. «Wenn wir einen Schweizer Meister suchen, suchen wir einen Weltmeister», meint der Projektleiter Jean-Claude Schmocker. Die diesjährigen sind die zweiten Swiss Skills nach 2014, an denen sich alle 135 Berufe gemeinsam an einem Ort messen. gsg
 Seite 16 und 17

Kennen Sie unseren täglichen News-Service? Ihre Anmeldung unter

htr.ch

Inhalt

meinung	2-3
thema	4-9
cahier français	10-14
hotel gastro welten	15-20
brands, impressum	22
service	21-26
people	27-28

ANZEIGE

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

«Ich bin Koch aus Leidenschaft und will Applaus für die Qualität meiner Speisen.»

Wir bieten Lösungen – ZAGG, Halle 1, Stand 134
 www.hugentobler.ch

Zeit haben für das wirklich Wichtige:

für Ihre Gäste.

rebagdata hotel management solutions 044 711 74 10 • www.rebagdata.ch

hotellerieuisse Swiss Hospitality Network

protel

HOREGO
für Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Franchise, System und Ausbaubudgetarten
 www.horego.ch

Effiziente Prozesse

Unterstützung strategischer Entscheidungen
 Optimierung ihrer Einkaufskosten
 Digitalisierung aller Einkaufsprozesse

«Sparen Sie dafür Lösungen?»
 Fragen sind bei uns sehr willkommen!
 Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Jet-Cut
Inox - Dispenser

Jetzt neu bei Ihrem CC- und Belieferungspartner

Markknochen, Siedfleisch, Flanksteak sind die Stars der neuen Fleischküche. Die lange gering geschätzten Stücke sorgen für mehr Abwechslung und Wertschöpfung.

FRANZISKA EGLI

Gesiegt hat der Schlossbeindeckel mit Markbutter auf Kartoffelstock. «Tuleg» taufte Marcel Müller, Koch im Seniorenheim Jurablick in Hindelbank, das Gericht mit Warenkosten von gerade mal Fr. 5.90 pro Portion. Mit ihm hat er am Montag die Jury überzeugt und die Mitstreiter am Innovationswettbewerb Savoir-Faire, der Nose-to-tail-Initiative von Proviande (Kasten unten), auf die hinteren Plätze verwiesen. Alle aber nahmen sich der Wertsteigerung gering geschätzter Fleischstücke an, bewiesen Können wie Einfallsreichtum, servierten ein 42 Stunden sous-vide-gartes Rindsfederstück mit Blumenkohl, Kalbsmilken und -herz auf Sellerie-Raviolo, geschmorten Ochsenschwanz – alles im Sinn der Veranstalter, die mit der Initiative einen ganzheitlicheren Fleischkonsum anstreben.

Was vor wenigen Jahren mit Pulled Pork und hauseigenem Würsten begann und derzeit mit dem Flanksteak einen weiteren Höhepunkt findet, steht für eine neue Ära: Es sind nicht mehr Filet und Entrecôte, die das alleinige Nonplusultra der Fleischküche sind. Mehr und mehr ist es ein nachhaltiger und verantwortungsvoller Fleischkonsum gefragt, was zur Folge hat, dass vergessen gegangene und gering geschätzte Stücke – sogenannte «Second» oder «Special Cuts» – zurück auf die Teller finden. «Mit dem Nose-to-tail-Trend in der Gastronomie kam für uns viel in Bewegung, das wir sehr begrüssen», sagt denn auch Werner Siegenthaler, Leiter Nachhaltigkeit bei Proviande (siehe Interview). Vermehrt wagen sich trendige wie gehobene Restaurants an die Verarbeitung ganzer Tiere sowie an verkannte Fleischstücke: Hier die Berner Sportgastro AG, die wöchentlich Rinder schlachten lässt,

«Man sollte seinen Metzger fragen, was er vorrätig hat und damit das Menü planen.»

Florian Jenzer
Freibank Speis & Trank, Bern



Preiswerte Fleischstücke, hochwertig interpretiert: Tatar vom falschen Filet, geröstetes Knochenmark nach Art des Nose-to-tail-Pioniers Ferguson Henderson. AT Verlag/M. Rütter

Erstklassig mit «Second Cuts»

deren Edelstücke ins Steakhouse The Beef in die Fleischvitrine kommen und der Rest in der hauseigenen Metzgerei weiterverarbeitet werden. Da das Luxushotel Cervo Mountain Boutique Resort in Zermatt, das in seinem Gourmetrestaurant Puro im Ofen gebackenes Markbein mit geräuterten Milken serviert. Als Nischenbereich stuft es Reto Maurer von der Gastro-Metzgerei Mérat ein, aber einer mit viel Potenzial auch in wirtschaftlicher Hinsicht: Die günstigen Stücke lassen sich erstklassig zubereiten und so wertiger verkaufen. «Dies setzt voraus, dass der Koch entsprechendes Know-how mitbringt

und der Service es versteht, die Gerichte dem Gast zu verkaufen.» Wie das möglich ist, zeigt die «Freibank Speis & Trank» in Bern, die ausschliesslich auf «Second Cuts» setzt: Schmorstücke, Siedfleisch, Innereien, Würstwaren. Vor einem Jahr wurde das Lokal im Waaghaus auf dem ehemaligen Schlachthofareal eröffnet, längst sind die 50 Innenplätze zu den Stosszeiten am Mittag regelmässig ausgebucht, und auch die Apéros und Privatvents am Wochenende nehmen stetig zu. Küchenleiter Adrian Urfer kreiert klassische Gerichte und interpretiert sie neu, serviert etwa Fleischkäse mit Onsen- statt mit Spiegelei. Und er bereitet das Rindstroganoff mit Flanksteak zu. Das Tatar mit Rindschulterdeckel statt mit Huhn – was sich positiv auf den Preis auswirkt: Rund zehn Prozent sparen sie so im Einkauf ein. Ihre

stetig wachsende Stammkundschaft, stellen die Betreiber fest, schätzt Gerichte wie Pot-au-feu oder Gulasch, die sie zwar noch kennt, aber längst nicht mehr selber zubereitet. Dennoch erfordert das Konzept gewisse Überzeugungsarbeit und Flexibilität, sagen die beiden Geschäftsführer Florian Jenzer und Adrian Wittwer. «Wir haben «Schweinebauch» auch schon in «Schweinebrust» geändert, weil Gäste Ersteres mit Magen assoziiert haben», erzählen sie. Ganz in ihrem Sinn ist dies zwar nicht, «wir wollen nichts «schönreden», aber es ist manchmal eine Gratwanderung und erfordert Kompromisse».

«Wie ein Edelstück ist auch ein Flanksteak nur begrenzt verfügbar.»

Marco Tessaro
Luma Beef, Zürich

Bei Luma Beef, dem internationalen Schaffhauser Fleischunternehmen, fördert man seit Jahren den Absatz von «Second Cuts»: «Es macht nicht nur ökologisch Sinn, die Stücke sind auch geschmacklich viel interessanter als so manches «Edelstück», findet Mitinhaber Marco Tessaro. Nach Deutschland oder Holland mit ihren ausgeprägten Barbecue-Szenen, in denen man sich seit Jahren den we- nigen bekannten Fleischstücken widmet, ortet er nun auch in der Schweiz wachsendes Interesse und eine höhere Nachfrage. In «Butchers Table», dem Zürcher Restaurant mit integrierter Metzgerei, welche Luma Beef exklusiv

beliefert, schätzt Tessaro den Anteil von Second Cuts auf «mindestens 50 Prozent – Flanksteak, Skirtsteak, aber auch das Secreto ist sehr gefragt». Kehrseite dieser Medaille: Je grösser die Nachfrage, desto mehr steigen die Preise der bis anhin preiswerten Stücke. «Wie ein Filet, ist auch ein Flanksteak begrenzt verfügbar», so Tessaro. Ein Thema, das auch die «Freibank» in Bern beschäftigt: Jenzer: «Uns interessiert nicht das, was gefragt ist, sondern das, was übrig bleibt. Eigentlich – apropos Nachhaltigkeit – sollte man jeweils seinen Metzger fragen, was er noch vorrätig hat und damit sein Menü planen.» Für Herbst und Winter schweben ihnen weitere verkantete Klassiker vor: Das Suppenhuhn etwa soll auf die Karte. Und derzeit tüfteln sie an einem Metzger-Fondue – ihrer Antwort auf das Fondue Chinoise.

Savoir-Faire Nose-to-tail-Initiative von Proviande

Savoir-Faire ist ein mehrjähriges Projekt von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Mit dem Ziel, die Wertschöpfungskette Fleisch zukunftsorientiert zu stützen, strebt das Projekt die vollständige Verwertung von Schlachttieren an. Teil der Initiative ist der erstmals durchgeführte Innovations-Wettbewerb, bei dem das beste Nose-to-tail-Gericht gesucht war, auch, um die Wertsteigerung weniger beliebter Teilstücke zu zeigen. Der Sieger Marcel Müller erhält nicht nur ein Preisgeld, sein Menü «Tuleg» wird im Eldora-Restaurant auf den Menüplan aufgenommen. fee

proviande.ch/ff



Werner Siegenthaler
«Es gibt Alternativen zu Filet und Entrecôte.»
Leiter Nachhaltigkeit Proviande

Werner Siegenthaler, wie beurteilen Sie die aktuelle Entwicklung der ganzheitlichen Fleischverwertung? Ist sie so am Wachsen, wie es scheint? Durchaus. Wie stark, ist schwierig messbar. Medial erfahren Nose-to-tail & Co. derzeit eine grosse Verbreitung, am heimischen Essstisch aber ist es noch nicht angekommen. Sagen wir es so: Es ist eine Nische, die wächst. Diesen Sommer waren beim Grossverteiler drei, vier «Special Cuts» Mangelware – was wir mit Interesse registriert haben. Daneben gibt es aber noch zig Stücke mehr, die nicht einfach Filet oder Entrecôte-Ersatz sein sollen, sondern echte Alternativen sind. Das ist für die Gastronomie sehr wohl interessant und birgt Wertschöpfungspotenzial

Diese Welle nutzt Proviande derzeit gezielt. Konkret?

Vor allem «von der Branche, für die Branche», da fahren wir mehrmals: Zum einen führten wir erstmals den Innovations-Wettbewerb Savoir faire mit Köchen und Fleischfachleuten durch (Kasten links). Aber auch die Metzger müssen gewisse Schnitte erst wieder lernen, welche lange nicht mehr gefragt waren. Handlungsbedarf diesbezüglich besteht auch bei den Köchen. Deshalb planen wir Videos für die Lehrlingsausbildung. Und schliesslich geht es um die richtige Zubereitung: Aktuell haben wir zwei Kurse, einer in Bern, einer in Zürich, vorgesehen. Ist die Nachfrage da, wird es weitere geben.

Wie denken Sie über die Gefahr, dass aus «Second Cuts» Edelstücke werden? Unser Ziel ist es, Angebot und Nachfrage in Einklang zu bringen. Wir vertrauen dem

Markt, dass er sich reguliert und der Hype bezüglich «Special Cuts» wieder etwas nachlässt. Abgesehen davon sprechen wir nicht von «zweiter Qualität», sondern wollen vergessene Stücke wieder zu Ehren verhelfen. Da kommen uns die Gastronomen als Botschafter zu Hilfe, ohne die es den Nose-to-tail-Trend gar nicht gäbe. Für uns ist dadurch enorm viel in Bewegung gekommen, das wir sehr begrüssen. Dank ihm lässt sich der Gast auf den Genuss ihm unbekannter Stücke ein.

Und merkt, das sie nicht minderwertig sind? ...oder ganz sicher gleichwertig! Es geht nicht darum, keine Filets mehr zu essen, sondern Mass zu halten und wieder zu lernen: Die Stücke eines Tieres sind begrenzt, aber es gibt zahlreiche Alternativen. fee

Buch 80 Rezepte rund um verkannte Fleischstücke

In ihrem neusten Buch stellt Manuela Rütter die wenig bekannten Stücke von Rind, Kalb und Schwein samt Bezeichnung und Zuschnitt vor, erklärt, wofür sie sich eignen, wie man sie zubereitet, bietet praktische Hinweise zu Kochmethoden und Garzeiten. Zu jedem Stück gibt es zwei verschiedene Rezeptvarianten.



Manuela Rütter, **Backe, Brust und Bauch**, AT Verlag, 280 Seiten, ISBN 978-3-03800-082-2, CHF 36.–.

Das Buch ist erhältlich auf

hotellerieuisse.ch/buchshop