

Motivation für eine aktive Branche

Die Gala im Rahmen der Pfefferzeichen 2007 im Zürcher Opernhaus wurde zu einem rauschenden Fest. GastroSuisse und Salz&Pfeffer ehrten verdiente Koriphäen, die mit ihren Leistungen der Branche Glanzlichter aufsetzen.

Wohl selten haben im Zürcher Opernhaus derart viele Vertreter der Branche Gastronomie, Hotellerie und Tourismus an einem einzigen Anlass derart viel Freude, Optimismus und Genugtuung ausgestrahlt wie am vergangenen Samstagabend. Der führende Branchenverband GastroSuisse und die Edition Salz&Pfeffer hatten zur 6. Gala der Preisverleihung der Pfefferzeichen 2007 geladen. Und wiederum ging es darum, Menschen, Gastronomen, Köche und Vertreter der Gastrobranche, der Hotellerie und des Tourismus für besondere und besonders beachtens- und nachahmenswerte Leistungen auszuzeichnen. Den zu Ehrenden wurde eine breite Anerkennung zuteil, indem Vertreter der Branche unterschiedlichster Fachbereiche geschlossen aufmarschierten, sodass das Opernhaus praktisch ausverkauft war.

Tagesschauredaktorin Beatrice Müller führte mit einer gezielt humorvollen Moderation sicher durch die Galaveranstaltung, die mit herausragenden Showeinlagen aufgelockert wurde. Die eigentlichen Glanzlichter waren aber die Preisverleihungen. Eine besondere Ehre wurde Rosa Tschudi zuteil: Die nimmermüde Köchin, die auch im fortgeschrittenen Alter noch immer an Herden aktiv ist, erhielt das Pfefferzeichen für ihr Lebenswerk. Die Entgegennahme dieses Preises war für die Grand Old Lady der Spitzengastronomie ein bewegender Moment, und für die Galabesucher Grund für eine Standing Ovation.

js



Tagesschauredaktorin Beatrice Müller (r.) freute sich mit Rosa Tschudi (l.) über deren Preis für ihr Lebenswerk.

Rosa Tschudi, la Grande Old Lady, lauréate du Pfefferzeichen.



Paul Burkhalter, Marc Bürge und Viktor Giacobbo erhielten den Mutmacherpreis. Paul Burkhalter, Marc Bürge et Viktor Giacobbo, lauréats du prix d'encouragement.



Lucerne Festival-Intendant Michael Haefliger (l.) nahm den Tourismus-Preis entgegen. Michael Haefliger, intendant du Lucerne Festival, a obtenu le prix du tourisme.

Der Mutmacherpreis

Der Mutmacherpreis geht an das Casino Theater Winterthur. Die Crew des Hauses, geführt vom Direktor und künstlerischen Leiter Paul Burkhalter, vom gastronomischen und kaufmännischen Leiter Marc Bürge, vom Küchenchef Heinz Schärer sowie vom spirituellen Leiter Viktor Giacobbo, belebt die Schweiz mit guter Kleinkunst und gutem Essen. Und das gänzlich ohne Subventionen. Ein solches 13-Millionen-Projekt anzudenken, zu realisieren und durchzuführen, das braucht einigen Mut.

Le prix d'encouragement

Le prix d'encouragement revient au Casino Theater Winterthur. L'équipe de la maison est dirigée par le patron et directeur artistique Paul Burkhalter, du directeur gastronomique et commercial Marc Bürge, du chef de cuisine Heinz Schärer et du chef spirituel Viktor Giacobbo. L'établissement anime la Suisse par des arts mineurs et d'excellents repas. Et cela sans la moindre subvention. Concevoir, réaliser et faire durer un tel projet de 13 millions nécessite du courage. Depuis cinq ans, l'entreprise connaît le succès.



Josef Stalder, Küchenchef im Kantonsspital Baden, erhielt den Zukunftsträgerpreis. Josef Stalder, chef à l'Hôpital de Baden obtient le prix pour la promotion de la relève.

Der Zukunftsträger der Branche

Josef Stalder ist Küchenchef am Kantonsspital Baden. Er ist mehr als vorbildlich in Sachen Bildung und Weiterbildung: Seit vielen Jahren setzt Stalder sich konstant und auf hohem Niveau für seine Lehrlinge ein. Er erkennt das Potenzial, das in einem Jugendlichen steckt, und hat ein enormes Einfühlungsvermögen. So gelingt es ihm oft, die Jungen mit seiner Freude am Beruf anzustecken. Morgen werden jene erfolgreich und gross sein, die heute einen Lehrmeister haben wie Josef Stalder, ist die Jury überzeugt. Deshalb verlieh sie ihm den Zukunftsträgerpreis.

Prix pour la promotion et la relève

Josef Stalder est chef de cuisine à l'Hôpital cantonal à Baden. Il est plus qu'un exemple en matière de formation et de perfectionnement: depuis de nombreuses années, il s'engage en faveur de ses apprentis. Il reconnaît le potentiel que possède un adolescent et a une énorme aptitude à se mettre à la place de l'autre. Ainsi, il parvient souvent à transmettre aux jeunes son plaisir d'exercer sa profession. Le jury est convaincu que ceux qui ont aujourd'hui un maître d'apprentissage comme Josef Stalder auront demain du succès et seront parmi les grands.

Der Tourismuspreis

Der Stiftung Lucerne Festival verdanken Musikliebhaber jedes Jahr drei Festivals von Weltformat. Letztes Jahr kamen 80 000 Geniesser nach Luzern. Seit Michael Haefliger 1999 zum Intendanten ernannt wurde, hat das Lucerne Festival 81 Uraufführungen inszeniert, der Umsatz stieg von 14 auf 24 Millionen Franken. Gegründet wurden in dieser Zeit auch die Lucerne Festival Academy und das Lucerne Festival Orchestra von und mit Claudio Abbado. Beachtliche Leistungen – auch zu Gunsten des touristischen Luzern.

Le prix du tourisme

Les mélomanes doivent à la Fondation Lucerne Festival trois festivals annuels de renommée mondiale. L'an passé, 80 000 amateurs se sont rendus à Lucerne. Depuis 1979, depuis que Michael Haefliger a été nommé intendant, le Lucerne Festival a mis en scène 81 créations. Pendant cette période a également été fondée la Lucerne Festival Academy et le Lucerne Festival Orchestra de et avec Claude Abbado. Des prestations remarquables, aussi en faveur de la Lucerne touristique, a estimé le jury.

Das Gastrokonzept 2007

Lucens liegt nicht am Nabel der Welt, ganz im Gegenteil. Trotzdem gelingt es Familie Suter erfolgreich, dort einen Betrieb zu führen: das Hôtel de la Gare. Unter grossem Einsatz hat die Familie ihr Hotel zu einem harmonischen Gasthaus gemacht, das diesen Namen auch verdient. Auftritt, Ambiente und die Qualität der Angebote sind bemerkenswert. Immer wieder beweist der abgelegene Betrieb: Es ist möglich, Gäste von weit her anzuziehen.

Le concept gastronomique 2007

Lucens n'est pas au nombril du monde, bien au contraire! Néanmoins, la famille Suter parvient à y gérer avec succès son établissement, l'Hôtel de la Gare. Le grand engagement de toute la famille a fait de son hôtel une auberge harmonieuse qui mérite cette épithète. La présentation, l'ambiance et la qualité des offres sont remarquables. L'établissement à l'écart de tout prouve sans cesse qu'il est possible d'attirer des clients qui viennent de loin.



Jane-Lise und Pierrick Suter erhielten das Pfefferzeichen. Jane-Lise et Pierrick Suter remportent le Pfefferzeichen.