

GastroSuisse und Salz&Pfeffer verleihen die «Gastro-Oscars» 2006

Die verliehenen Pfefferzeichen werden von der Mehrheit der Presse als «Gastro-Oscars» wahrgenommen. Ein guter Start also für die neuen Partner GastroSuisse und Salz&Pfeffer.

John Wittwer

Am vergangenen Samstag fand im Opernhaus Zürich die Verleihung der diesjährigen Pfefferzeichen statt. Erstmals gemeinsam von GastroSuisse und Salz&Pfeffer. Der Gesamtwert der Preise betrug 40000 Franken. Rund 800 Gäste wohnten dem Anlass bei, der von Radio- und Fernsehmann Röbi Koller moderiert wurde. Neben den für Verdienste in Gastronomie und Tourismus ausgezeichneten Preisträgern prägten das Komikerduo Lapsus, Solisten des Opernhauses und Tenor Erkan Aki das abwechslungsreiche Programm. Speziell auch «Der Apéro im Würfel»: Vier der fünf Gewinner sorgten für je eine Etage im rezyklierbaren Apéro-Würfel.

Grosses Reservoir von GastroSuisse

«Mit über 20000 Mitgliedbetrieben freut sich GastroSuisse, in Partnerschaft mit Salz&Pfeffer die Preisverleihung durchführen zu können», begrüsst Verbandspräsident Klaus Künzli, nach der Einführung von S&P-Verwaltungsratspräsident Robert Meier, seinerseits die Gäste. Ziel des Anlasses sei es, «die Restauration und die Hotellerie noch besser zu fördern und zu unterstützen», betonen beide Partner. Verstärkt will man in Zukunft gemeinsame Zeichen in der Öffentlichkeit setzen, die gastgewerblichen Leistungen entsprechend würdigen und den Bekanntheitsgrad des Pfefferzeichen-Preises erhöhen. Erste Wirkungen zeigt ein kleiner Überblick des Pressespiegels: Schon sprechen Medien von den «Gastro-Oscars».



Samstag, 26. August 2006, Opernhaus Zürich: Alles andere als ein Krimi, trotz Donna Leon (l.). Die zufrieden strahlenden Preisträger der von GastroSuisse und Salz&Pfeffer verliehenen «Gastro-Oscars» Pfefferzeichen auf einen Blick.

(Bild: FOTOS: J. STEIMEN)

Stolze Gewinner, prominente Laudatios, strahlende Gesichter

Der Aargauer Maître Fromager Rolf Beeler (Laudator Hansjörg Walter, Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes) wurde mit dem Mutmacherpreis für mutige Ideen und deren Umsetzung ausgezeichnet. Er sorgt seit Jahren für frischen Wind in Qualität und Vermarktung von Schweizer Käse. «Rolf Beeler versteht nichts von Käse; er versteht den Käse», kam Walter auf den Punkt. Als ob es noch eines Beweises bedürfte: Im neuesten Buch des amerikanischen Käse-Doyens Max Calman «Cheese – a connoisseurs guide to the world's best» figurieren 17 Beeler-Käse unter den 30 besten. Schriftstellerin Donna Leon hielt die Laudatio für die Gewinner des Tourismuspreises, Maria und Felix Dietrich-Kienberger und Urs Kienberger vom Hotel Waldhaus in Sils-Maria: «Meinen doch eher passiven Wintersport treibe ich am liebsten im Waldhaus. Sei es zum Frühstück, zum After-Noon-Tea oder beim abendlichen Schlummertrunk. Wohl nicht zuletzt der selbstverständlichen Gemütlichkeit wegen sagt man doch, dass schon ein Blick auf ein Foto des Waldhauses genügt, um Jahre davon zu träumen, einmal eine Nacht dort zu verbringen», freute sie sich mit den Hoteliers. Diese revanchierten sich bei ihr mit der Übergabe eines Stoff-Dachs: Waldhaus-Stammgast Donna Leon kämpft für das Überleben dieser Tiergattung.

Margriet und Peter Schnaibel vom Restaurant Taggenberg in Winterthur heissen die stolzen Gewinner des GastroSuisse-Preises. Dieser wird für einen rundum gut geführten Gastrobetrieb verliehen. Laudator Ernst Wohlwend, Stadtpräsident von Winterthur, zeigte sich begeistert vom Elan, vom Können und vom Durchhaltevermögen der beiden. «2003 erlitt Margriet bei einem Autounfall eine schwere Rückenverletzung, danach wollte die Stadt Winterthur den Taggenberg verkaufen und den Schnaibels fehlten 200000 Franken zum Erwerb. Dass Stammgäste innerhalb von 36 Stunden 20 zinslose Privatdarlehen à je 10000 Franken spendeten, spricht doch für die ausserordentliche Leistung der Schnaibels, die 2005 von Gault Millau verdient zu den Aufsteigern des Jahres gewählt wurden.» Für hervorragende Leistungen in Küche und Service wurde Sternekoch Philippe Chevrier von der Domaine de Châteauevieux in Satigny, Genf, ausgezeichnet. Der Besitzer dreier Restaurants, eines Event-Caterings und einer Delikatessen-Boutique spielt mit dem Gedanken, auch in Zürich einen Betrieb zu eröffnen. André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen zeigte sich in seiner Laudatio begeistert vom Romand: «Künstler sind selten Unternehmer, Philippe ist eine der seltenen Ausnahmen. Trotz seiner enormen Betriebsamkeit hält er sich auf höchstem Kochniveau und versteht es, für jeden Betrieb die richtigen Mitarbeiter zu gewinnen und nachzuziehen. Alles andere als selbstverständlich.» Den Zukunftsträgerpreis für hervorragende Leistungen in der Nachwuchsförderung erhielt Urs Wandeler vom Hotel-Restaurant Schönbühl in Hiltterfingen. Er wurde von einer speziellen Jury auserwählt. «Ein guter Lehrling will geschubst werden. Hinein in den Beruf, in das Wissen, in die Begeisterung. Die besten Ausbildner sind die Schubser. Urs Wandeler ist so einer», betonte Louis Bischofberger vom Kreuz in Egerkingen in der Laudatio. Die neunköpfige Jury, Gastgewerbler und Branchenfremde – GastroSuisse wird durch Vorstandsmitglied Barbara Schneider vertreten –, hat gut gewählt, dies das vielstimmige Echo am Anlass.