

Guten Appetit – das exklusive GOURMET-MENU von heute

Sie, liebe Leserin, lieber Leser, halten das erste GOURMET im neuen Jahrzehnt in der Hand — das Heft ist etwas grösser und hoffentlich auch etwas attraktiver geworden. Gegenüber den anderen Gastrofachmagazinen hat GOURMET ein um genau 10,6 Prozent grösseres Format erhalten.

Doch das ist nur die äusserliche Veränderung von GOURMET. Noch entscheidender sind bekanntlich — wie bei den Menschen — die «inneren Werte».



Auch inhaltlich hat GOURMET an Substanz und Aktualität gewonnen: Sie finden in diesem Heft ein Porträt vom eidg. dipl. Küchenchef Emil Bolli, seines Zeichens Chefkoch von Alex Frei, Marco Streller, Tranquillo Barnetta und den andern Cracks der Schweizer Fussball-Nationalmannschaft von Ottmar Hitzfeld. Emil Bolli betreibt ein exklusives Sportkoch-Coaching und wird auch an der Fussball-Weltmeisterschaft 2010 in Südafrika für das leibliche Wohl der Fussball-Stars sorgen. Wir haben Emil Bolli in seinem «Reich» im Hotel Bern in der Bundesstadt besucht.

Mehr noch: «Titlis Gastroland» umfasst die gesamte «Gastronomie am Berg» rund um den Titlis, dem weltbekannten Gipfel in der Zentralschweiz. «Titlis Gastroland» hat sich ein neues und innovatives Gastro-Konzept gegeben — und beweist jetzt, dass mit intelligenten Freeflow- und Bedien-Konzepten auch in der Berg-, Ausflugs- und Skisport-Gastronomie eine überdurchschnittliche gastronomische Leistung erbracht werden kann. Wir waren «vor Ort» und dokumentieren das innovative Neukonzept von «Titlis Gastroland»: Schluss mit der «Massenabfütterung»!

Wer als Hotelier, Heimleiter oder Klinikdirektor über eine eigene Inhouse-Lingerie verfügt, schlägt dank «WetCare» gleich zwei Fliegen auf einen Schlag und kann seinen Gästen erst noch eine lukrative Dienstleistung erbringen: Wäscherei-Anlagen mit «WetCare» reinigen nicht nur die Tisch-, Bett- und Frottéwäsche schonender und umweltfreundlicher, sondern können auch die persönliche Wäsche, die Textilien und Kleider der Gäste pflegen — eine zusätzliche Inhouse-Dienstleistung, welche willkommene Wertschöpfung «im Hause» behält. Wir blickten hinter die Kulissen des Alters- und Pflegeheim «Frenkenbündten» in Liestal.

Und noch das: Die fast 100jährige authentische und preisgekrönte «Veltlinerstube» im 333jährigen Romantik Hotel Stern in Chur, das Unikat-Hotel «Stump's Alpenrose» in Wildhaus, die ungebrochene Investitionslust der Gastro-Branche, das vernachlässigte Stammgäste-Marketing, das Vorgehen bei der Anstellung von Mitarbeitenden und die (obligate) Schelte für den Gastrosuisse-Chef — dies und noch viel mehr lesen Sie in diesem GOURMET. Viel Vergnügen!

René Frech, Chefredaktor

Impressum

GOURMET – Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie. 38. Jahrgang, erscheint zehn Mal pro Jahr mit «Pot au Feu/Gastromanagement» (49. Jahrgang). **Auflage:** 20 841 Exemplare (WEMF-beglaubigt, 09), **Verlag, Redaktion, Abos, Anzeigen:** VERLAG GOURMET, Postfach 6222, 3001 Bern, Tel. 031/311 80 82, Fax 031/311 85 82, info@gourmetworld.ch, www.gourmetworld.ch, **Verleger, Chefredaktor:** René Frech, lic. rer. pol., **Produktion:** Kümmin Medien Design, 8006 Zürich, **Druck:** AVD Goldach, 9403 Goldach, **Abonnemente:** 1 Jahr Fr. 80.– (inkl. 2,4 % MWST), Ausland Fr. 148.–. Die Wiedergabe sämtlicher Artikel, Bilder und Anzeigen, auch in Auszügen oder in digitaler Form, ist nur mit ausdrücklicher und schriftlicher Genehmigung des Verlags gestattet. Widerhandlungen werden gerichtlich verfolgt.