

Mehr people unter htr.ch/events



Fragen an

Jeanette Koller-Petermann, neue Gastgeberin im «Sternen Muri» bei Bern

Die 50-jährige gelernte Köchin aus Luzern stand bereits im Alter von 24 Jahren in Zürich verschiedenen Betrieben als Gastgeberin vor. Als Geschäftsführerin bei der Gamag Management AG in Luzern führt sie seit 20 Jahren mehrere Betriebe, seit acht Jahren das 4-Sterne-Hotel Winkelried in Stansstad. Ab 1. Juli ist sie die neue Gastgeberin im Hotel Sternen Muri.

E-Book-Leserin wider Willen

Am 1. Juli übernehmen Sie das Sternen Muri. Geht damit ein Jugendtraum für Sie in Erfüllung?
Ein Jugendtraum nicht gerade, aber ein seit langer Zeit gehegter Wunsch. Nach vielen Jahren als Geschäftsführerin im Angestelltenverhältnis arbeitend, freue ich mich nun darauf, mit unserer Mysterhotel AG, ich an vorderster Front, die Verantwortung für einen KMU-Betrieb zu übernehmen – eine höchst spannende Aufgabe, bereits im Vorfeld.

Was schätzen Sie an Ihren Freunden und Mitarbeitern?
Zuverlässigkeit und Flexibilität sind Eigenschaften, die ich im Privaten ungemein schätze und im Beruflichen voraussetze.

Wenn Sie als Gast ein Hotelzimmer betreten, worauf achten Sie am meisten?
Sauberkeit kommt bei mir an erster Stelle. Wenn ich ferienhalber unterwegs bin und man auch mal mehr Zeit im Hotelzimmer verbringen möchte, ist mir genügend Abstellfläche, aber auch eine gewisse Wohlfühlatmosphäre wichtig.

Wie erholen Sie sich nach einem anstrengenden Tag?
Ich bin eher der Nachtmensch und am Abend oft die Letzte im Betrieb. Wenn dann nach einem anstrengenden Tag die Arbeit getan ist, bringt mir nur noch ein guter Schlaf die nötige Erholung.

Können Sie eine Woche ohne Handy und Internet überleben?

Ohne Handy und Internet überlebe ich ohne Probleme – diese Dinge sind mir eher ein Gräuel. Die Zeit brachte es aber mit sich, dass ich mich zwangsläufig auch «gegen meinen Willen» damit beschäftigen musste. Auch meinem E-Book Reader musste ich erst eine Chance geben, bevor ich ihn schätzen lernen konnte.

Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen?
Es ist eine Binsenwahrheit, dass eine Chefin nicht alles selber erledigen kann. Um mich selber zu entlasten, muss ich noch mehr Arbeiten delegieren, was nicht zuletzt auch ein Vertrauensbeweis gegenüber den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern darstellt.

Wen bewundern Sie und warum?
Meine Eltern, die zeitlebens hinter ihren Kindern stehen und alles unternehmen, damit es diesen gut geht. Und meinen Mann. Er ist anderweitig zu 100% berufstätig, kümmert sich um unser Haus, die ganze Administration im privaten Bereich und schafft es doch noch, mir auch im Beruf bei Bedarf mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Sie alle geben alles, auf sie kann ich mich jederzeit verlassen, und darauf bin ich stolz.

Was wollten Sie als Kind einmal werden?
Es war schon früh mein Wunsch, einen Beruf auszuüben, in dem ich es mit Menschen zu tun habe – die Gastronomie bietet sich da idealerweise an.

Was ist Ihr Lieblingsessen in einem Restaurant?
Ein schöner, heimischer Fisch mit fein abgeschmecktem Gemüse.

Was empfinden Sie als stillos?
Wenn Leute zusammen am Tisch sitzen, man miteinander diskutieren könnte und jeder in seinem Handy herum navigiert, ist das eine Sache, die mich persönlich stört.



Der «Sternen Muri» bei Bern vereint Tradition und Zeitgeist. Es gibt auch fleischlose Menüs. Bilder: zvg

Sesselrücken

Vreni Giger wechselt ins Sorell Hotel Rigiblick

Vreni Giger übernimmt ab September die Leitung der Restaurants Spice und Bistro Quadrino im Sorell Hotel Rigiblick in Zürich.



Die mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete «Köchin des Jahres 2003» war zuletzt während 20 Jahren im «Jägerhof» in St. Gallen tätig. Giger folgt auf den bisherigen Küchenchef Dennis Puchert, der das Unternehmen Ende August verlassen wird.

Neuer stv. Geschäftsleiter im «Schweizerhof»

Louis Anthamatten ist neuer stellvertretender Geschäftsleiter und Gastgeber der Restauration im Hotel Schweizerhof in Lenzerheide.



de. Der frischgebackene Familienvater arbeitet im Vorfeld im Rahmen eines Praktikums als Food & Beverage Assistent und Restaurantleiter im 4-Sterne-Superior-Betrieb.

Wenn die Foodblogger mit den Spitzenköchen



Bester kochender Foodblogger: Christian Franck, «Food Freaks».



Spassvögel Marco Ascone, «Büner» Bern, Heinz Rufibach, Cuisinier, Zermatt, Arno Sgier, «Traube» Trimbach. Bilder: MilanoForward.com



Holte sich mit seinen Rib-Eye-Steaks Caveman-Style (auf den Kohlen grilliert) den zweiten Platz: Marco Züger von «My Food Prints».

Im idyllischen Garten der Irischen Botschaft in Bern kürten die Schweizer Spitzenköche des **Chefs' Irish Beef Club** den «Irish Beef Blogger 2016».

Das Sommertreffen vom Swiss Chapter des Chefs' Irish Beef Club fand heuer an einem naheliegenden wie bedeutungsvollen Ort statt: in der Irischen Botschaft. So empfing der irische Botschafter in

der Schweiz, Breifne O'Reilly mit seiner Gattin Eavan Doyle sieben der insgesamt elf Club-Mitglieder in ihrer prächtigen Residenz mitten in Berns Botschafterquartier, wo den Spitzenköchen eine be-

sondere Aufgabe zuteil kam: Drei Schweizer Foodblogger, die sich im Vorfeld mit einem Irish-Beef-Rezept für das Finale des «Irish Beef Blogger Contest 2016» qualifiziert hatten, stellten sich in einem Live-Contest den ausgezeichneten Köchen. Alles andere als eine leichte Aufgabe, und alle drei Blogger gerieten nicht nur wegen der Grill-Hitze tüchtig ins

Schwitzen. «Das ist schon anders als zu Hause», brummelte etwa Robert Sprenger von «La mia cucina», der sich auf den dritten Platz kochte. Abgeräumt hat Christian Franck von «Food Freaks». «Das Niveau war sehr hoch», lobte der Zermatter Cuisinier Heinz Rufibach die Kochkünste der Hobby-Köche. Auch Nicolas Ranninger war begeistert: «Was für eine gute

Idee, die Foodblogger mit den Spitzengastronomen zusammenzubringen», so der Market Manager von Bord Bia, der halbstaatlichen irischen Lebensmittelagentur, die den Club 2004 ins Leben gerufen hat. Der Chefs' Irish Beef Club vereint heute weltweit über 70 Sterne- und Gourmetköche als Botschafter für irisches Rindfleisch.



Fungierten als Jury: Die sieben Mitglieder des exklusiven Schweizer Chefs' Irish Beef Club.



Organisator Claudio del Principe, Botschafterehepaar Eavan Doyle und Breifne O'Reilly sowie Nicolas Ranninger von Bord Bia.



T. Funke («Zur Fernsicht» Heiden), A. Colaianni («Gustav» Zürich), B. Hurter («Belvedere» Locarno).

Neuer Commercial Direktor bei Sorell Hotels

Dominik Gislser ist seit dem 1. Juni neuer Commercial Director Sorell Hotels. Mit der neu geschaffenen Position wurden die Bereit-



che Sales, Marketing und Revenue Management miteinander verschmolzen. Im Vorfeld war der 30-Jährige seit 2014 Cluster Director of Revenue bei den Sorell Hotels. Davor war der diplomierte Hotelier im Hotel Schweizerhof Bern für die Neuöffnung als Reservations & Revenue Manager tätig.

Swiss Premium Hotels: Neue Marketing-Managerin

Corinne Balz übernahm am 1. Juni die neu geschaffene Position der Marketing-Managerin bei der Marketing-Organisation Swiss



Premium Hotels. Die eidg. dipl. Marketingleiterin weist langjährige Erfahrung im Marketing auf. Zuletzt arbeitete sie als Marketing-Managerin bei der Victoria-Jungfrau Collection. Neben ihrer Tätigkeit für die Swiss Premium Hotels ist Balz als Marketing-Dozentin bei Marketing-Schulung.ch beschäftigt.