

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 36

Anhang: Zagg

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Patisserie
Rolf Mürner, Patisserie-Weltmeister, zeigt an der Zagg Kostproben seines Könnens.
Seite 5



Neben den Neuheiten der Aussteller kann der Zagg-Besucher ebenfalls Kochkunst live erleben: zum Beispiel am European Culinary Challenge, an dem sich auch die Schweizer Kochnationalmannschaft zeigt.

Im Herzen der Schweiz

Die Messe ist eine Erfolgsstory: Gut zwei Monate vor Eröffnung war die «Zagg 2010» bereits bis auf den letzten Quadratmeter ausgebucht. Bei den letzten Austragungen der alle zwei Jahre stattfindenden Schweizer Fachmesse fürs Gastgewerbe war es nicht viel anders. Grösser will man trotzdem nicht werden, obwohl die Zagg längst von einer Regionalmesse zu einer Deutschschweizer Gastgewerbemesse aufgestiegen ist. Und auch wenn der Veranstalter rund eine Handvoll Aussteller aus dem Ausland zählt, wie den Gastro-einrichter Go in GmbH aus München und die Convoitherm Elektrogeräte GmbH aus Egfling, die Zagg soll nicht eine internationale Messe werden.

«Es soll eine familiäre, schöne Messe bleiben, das ist mein Ziel», betont Suzanne Gallikker. Sie organisiert «ihre» vierte Zagg, erstmals nun aber in der Funktion der Messeleiterin. Trotz neuem Besitzer, der Wigra-Gruppe, habe sich am Tenor der Messe nichts geändert. Aufgestockt hat man jedoch bei den internen Kapazitäten: Messeleiterin Suzanne Gallikker steht seit ein paar Monaten neu eine Assistentin zur Seite.

Viele neue namhafte Aussteller an der Zagg

Die Messe wird zwar nicht grösser, aber schöner: Die neue Halle 2 der Messe Luzern erlebt an der diesjährigen Zagg ihre Premiere. Da die Servicekunst künftig mit der Kochkunst austellt, ergab sich Platz für etwas ganz Neues: die Sonderschau «Rondblick» (Zagg-Bund, Seite 3). Die Erneuerung der Halleninfrastruktur hat Auswirkungen auf die Messegastronomie. Neu führt Schiffs caterer Tavolago die Messerestaurants. Was an der Zagg 2010

Längst keine regionale Gastro-Messe mehr: Die Zagg 2010 in Luzern ist ausgebucht und trumpft mit Neuheiten auf.

GUDRUN SCHLENCK



«Die Zagg soll eine familiäre, schöne Messe bleiben, das ist mein Ziel.»

Suzanne Gallikker
Messeleiterin Zagg

Zagg 2010 Vom 12. bis 16. September an der Messe Luzern

Zum 16. Mal findet die Zagg in Luzern statt. 230 Aussteller auf 7000 m² präsentieren ihre Produkte. **Sonderschau:** Kochkunst und Servicekunstausstellung, Kocharena, European Culinary Challenge, Zagg-Symposium, Rondblick, Schweizer Cocktail-Meisterschaften. **Öffnungszeiten:** täglich von 10 bis 18 Uhr. **Eintritt:** Fr. 25.– gsg
www.zagg.ch

deshalb nicht mehr zu finden ist: Das Gastronomie-Zelt vor dem Eingang. Der European Culinary Challenge zügelt ins Foyer der Halle 2.

Als jeweils grosser Aussteller diesmal nicht dabei: Nestlé. Dafür zeigen sich andere, teils nicht weniger bekannte Firmen erstmals in Luzern, darunter Jowa, Ginox SA, Mars Schweiz AG, Miele Professional, Jura Kaffeemaschinen, Convoitherm, Gisi & Partner. «Die Zagg hat sich zu einer wichtigen Plattform fürs Gastgewerbe entwickelt und geniesst einen sehr guten Ruf», begründet Doris Haller, Marketing Miele AG, den Schritt.

Ganz neu am Gastro-Markt: Migros-Bäckerei Jowa

Ganz neu in der Gastgewerbebranche überhaupt ist die Migros-Tochter Jowa aus Volketswil. «An der Zagg wollen wir Jowa als neuen Player auf dem Gastronomiemarkt vorstellen», so Frank Winterhalter, Geschäftsbereichsleiter Verkauf Schweiz Gastronomie. Erst im Februar dieses Jahres ist die Jowa AG mit einer eigenen Aussendienst-Crew im Gastro-Segment gestartet. «Wir sehen gute Chancen im bereits stark umkämpften Gastro-Markt», gibt sich Winterhalter selbstbewusst. Das grosse Know-how und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis führt er als Pluspunkte von Jowa an. An der Zagg liegt der Fokus auf einzelpackten Tischartikeln, wie Linzertörtli, und salzigen und süßen Häppchen. Konkurrent Romer's Hausbäckerei führt mit ganz anderen «News» an der Zagg auf: Der Grossbäcker aus dem sanktgalischen Benken hat unter anderem ein Fonduebrot entwickelt, das Zeit sparen soll. Denn bei dem 150-grämmigen, vorgebackenen Weissmehlbrot sind die Würfel bereits vorgeschnitten. Man muss nur noch abbrechen.

ANZEIGE

Jetzt noch raffinierter. speziell

für kleine
Hotelbetriebe
und Gast-
häuser

rebagdata

hotel management solutions

8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch



book at once

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

book at once.
Einfach. Besser. Buchen.
Webbasiert und sehr flexibel.
Entdecken Sie die Hotelsoftware der nächsten Generation!

protel
hotelsoftware®

suter-werbung.ch



Das neu gestaltete «Schiffsrestaurant» der Messe Luzern in Halle 3: An Publikumsmessen versucht Caterer Tavolago, mit Festbänken dem Gästeansturm gerecht zu werden, an der Zagg 2010 sollen Zweier- und Vierertische zum gediegenen Business-Lunch einladen.



An der Zagg sind Aussteller weniger gute Kunden für den Caterer: Sie sorgen oft selbst fürs Essen.

Bilder ZVG

Neuer Caterer für die Messe

Die Tavolago AG catert erstmals an der Zagg. Für den Schiffsgastronomen ist die Messe ein gutes Business.

GUDRUN SCHLENCZEK



Gehört auch zum Schiffscaterer Tavolago AG: Seebistro Luzern.

Daß der Caterer ein neuer ist und irgend etwas mit Gastronomie am See zu tun hat, merkt man schnell im Restaurant «Rondblick» der Zagg 2010: Bilder von Dampfschiffen zieren die Wand, die mittigen Säulen erinnern an Kamine derselben. Für die Messe Luzern ist der Schiffscaterer auf dem Vierwaldstättersee, die Tavolago AG, schon seit einem Jahr zu-

ständig. Erstmals nun für die Zagg, die vorher selbst die Gastronomie organisierte. Das als Schiffscatering gestylte Messelokal in Halle 3 sei eine gute Verkaufsplattform, meint Fredy Wagner, Geschäftsführer des Cateringmitglied Tavolago AG. An der Zagg erhofft man sich hier zudem ein gutes Geschäft – mit Business-Lunchs und dem passenden Wein dazu. «Bei IT-Messen verkaufen wir so gut wie keinen Alkohol, an Publikumsmessen ist der Durchschnittsverbrauch deutlich kleiner», vergleicht Wagner. Die Zagg ist für den neuen

«Messecatering ist ein rentables Geschäft. Mittags wird der Stuhl bis viermal besetzt.»

Fredy Wagner
Tavolago AG

Caterer ansonsten aber eher eine Ausnahme-Messe. «Die Aussteller bieten selbst sehr viel Food und Getränke an», konstatiert Wagner. Das ist nicht nur für die drei Messe-restaurants eine Konkurrenz, auch das Geschäft mit der Standverpflegung fällt grossenteils flach. An der Zagg würden maximal 15 Aussteller eine Verköstigung am Stand bestellen, an anderen Messen wären es 30 bis 50, bei Bau- und Wohnmessen sogar bis zu 150. Auch das Freeflow-Restaurant in der neuen Halle 2 wird an der Zagg nicht mit den sonst üblichen 300 Sitzplätzen bestuhlen.

Die wechselnden Messen verlangen immer wieder eine Anpassung des Gastronomiekonzepts, bei der Bestuhlung, bei der Dekoration, beim Food & Beverage-Angebot. Bei einer Baumaschinen-Messe ist währsche Küche gefragt, bei einer Medizinaltechnik-Messe Vegetarisches und Leichtes, bei einer Ausbildungsmesse Junk Food. «Drei Viertel des Gesamtangebots ist fix, ein Viertel müssen wir jeweils anpassen», meint Wagner.



Veranstaltungen in den Messehallen ergänzen das Messegeschäft...



... ab 2014 noch besser: Dann steht die neue Halle 1 für Grossevents.

Trotzdem sei das Messebusiness für den Schiffscaterer ein sehr gutes. Dank der hohen Besucherfrequenz könnte man «am Mittag den Stuhl drei- bis viermal besetzen», freut sich Wagner: «Messegastronomie ist ein rentables Geschäft. An Spitzentagen verpflegen wir bis zu 3000 Gäste, vorwiegend über Mittag. Und das Messe-Business könnte für den Caterer in Zukunft noch attraktiver werden: Dann wenn auch die neue Halle 1 fertig gebaut ist – die Eröffnung ist für 2014 ge-

plant. Dort werden vor allem Veranstaltungen und Konzerte die Kasse des Caterers klingen lassen. Und dazu beitragen, dass das Catering in den Messehallen für Tavolago ein ganzjähriges Geschäft wird: Heute gebe es im Sommer und im Winter noch eine deutliche Abflachung. Mittelfristig soll die Tavolago AG dank Messe die Hälfte des Umsatzes an Land erzielen.

Gastronomie an der Zagg: «Rondblick», Halle 3; «Traffic» (Freeflow) mit Cafèbar, Halle 2; Restaurant «Lucerne»; Aussenbereich: Grill-Stand

ANZEIGE

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

Telefon 062 775 07 07
www.repa.ch

Plattform für Kreative

Gemeinsam mit Bel Etage AG aus Willisau haben die Zagg-Organisatoren eine neue Sonderschau kreiert: Im «Rondblick» sollen sich Einrichtungsaussteller nun wohl fühlen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die neu kreierte Sonderschau soll ausgewählten Ausstellern die Möglichkeit bieten, ihre Produkte in einem besonders stilvollen Rahmen zu präsentieren. «Wir hatten immer das Problem, dass Aussteller wie Bel Etage sich nicht unter Food- und Technik-Firmen mischen wollten», erklärt Zagg-Messeleiterin Suzanne Galliker. Ein Weinlieferant und ein Küchenbauer könnten gut nebeneinander auftreten, aber ein Architekturbüro passe einfach nicht dazu. «Rondblick» nennt sich das jüngste Kind der Zagg. Zu finden ist

es im Obergeschoss der Halle 3. Auf rund 500 m² präsentieren sich im ersten Rondblick der Zagg die folgenden sieben Firmen: Patio Trading GmbH aus Oberrieden, Ipeak Infosystems aus Zermatt, Kreis AG aus St. Gallen, Bel Etage AG aus Willisau, Supair-Tel AG aus Glattbrugg, Wellness Partner GmbH aus Hünenberg und die Brauerei Rosengarten aus Einsiedeln. Maximal zehn Aussteller wären im Rondblick denkbar, meint Galliker.

Für den speziellen Auftritt des Rondblick sorgte das Innenarchitekturbüro Bel Etage, das als Aussteller gleich noch selbst im Rahmen der Sonderschau an der Messe präsent ist. Die Idee einer Sonderausstellung für die Design-Welt erinnert an die «World of Inspiration» der Gastgewerbe-Messe Igeo in Basel. Doch Markus Kirchofer, Inhaber der Bel Etage AG, winkt ab: Rondblick lehne sich in keiner Art und Weise an die «World of Inspiration» an. «Rondblick geht einen Schritt weiter», unterstreicht Kirchofer. Da Innenarchitekturkonzepte in Hotellerie und Gastro-

nomie immer komplexer werden, versucht man an der Sonderschau Rondblick ansatzweise die verschiedenen Teilnehmer eines Umbaus oder Neubaus zusammenzubringen, so Kirchofer weiter: «Wir wollen nicht nebeneinander stehen, sondern miteinander einen Mehrwert für die Gäste darstellen.»

In diesem Sinne ist auch das Farbkonzept aus einem Guss: Die Farben Weiss und Violett dominieren, als Material wird Holz, kombiniert mit anderen Materialien, eingesetzt. Warum diese Reduktion auf Violett und Holz? «Wir versuchen den Gästen aufzuzeigen, dass mit einem klar definierten Budget gestalterisch starke Akzente gesetzt werden können. Mit etwas Mut zu Farben, reduziert aufs Wesentliche», erklärt Kirchofer die Idee. Doch er ist überzeugt, dass «Design nicht allein zum Erfolg beiträgt». Es gehe vielmehr um die Auseinandersetzung mit der Zielgruppe, um Marketing. «Corporate Architecture heisst für Bel Etage zunehmend das Zauberwort», so Kirchofer.

«Design allein trägt nicht zum Erfolg bei. Corporate Architecture ist das Zauberwort.»

Markus Kirchofer
Bel Etage AG



zvg

Das perfekte Instrument für Hotel, Restaurant und Piano Bar

Für professionellste Ansprüche, unverstimmbar, Lautstärke kann an jede Räumlichkeit angepasst werden. Die Pianos gibt es in verschiedenen Ausführungen, Größen und musikalischen Ausstattungen (Moving Keys, CD-Player...).



Verlangen Sie unsere ausführliche Dokumentation sowie die Hotel-Referenz-Broschüre unter pianos@rolandmusik.ch

Professioneller Transport und Flügel-Installation in der ganzen Schweiz, auch für Probestellungen.

Roland Digital Grand Pianos

Roland (Switzerland) AG, Landstrasse 5, CH-4452 Itingen, Tel. 061 975 99 99, www.rolandmusik.ch

CONVOTHERM

[Oben Fleisch ...
... unten Fisch]

mini 2in1

Die unschlagbare Kombination – zwei Garräume und nur eine Bedienblende

ZAGG

Besuchen Sie uns in Luzern, Halle 2a, Stand 155

Bocuse d'Or

EUROPE 2010

www.convotherm.com

Der Stoff mit dem guten Gewissen

Die Leinenweberei Schwob AG ist die führende Anbieterin von biologischer Tisch- und Bettwäsche aus fairem Handel.

Der Wertewandel ist im Gastgewerbe angekommen. Weil Konsumenten auch im Hotel verstärkt nach nachhaltigen Produkten fragen, bietet die Leinenweberei Schwob AG Tisch- und Bettwäsche aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) und ausgezeichnet mit dem Fairtrade-Gütesiegel Max Havelaar an.

Aus der alternativen Bewegung von einst hat sich im atemberaubenden Tempo erst ein Trend, dann eine Verhaltensnorm entwickelt, an der heute niemand mehr vorbeikommt. Die Pioniere des nachhaltigen Wegs, das waren die Ökoaktivisten mit selbstgebastelten Windrädern auf den Hausecken, die Fans der ersten Weltläden oder Umweltidealisten, die in den aufkeimenden Biolebensmittel-Läden nach ökologisch konkret produziertem Gemüse oder Obst Ausschau hielten. Längst ist aus der verträumten Lebensphilosophie von einst ein Faktor geworden, der in der Form gewandelter Konsumentenbedürfnisse sämtliche Industrie- und Wirtschaftsbereiche erfassst hat.

Eine Investition in die Zukunft

Die Formel ist simpel: Unternehmen, die keine Kunden verlieren möchten, investieren in Angebote und Produkte, welche sowohl fair gehandelt wie auch nach modernen ökologischen Standards hergestellt werden. So verwundert es nicht, dass auch erfolgreiche Hotels in der ganzen Welt auf ökologische und soziale Verantwortung setzen: Kaffee aus fairem Handel, Lebensmittel aus biologischer und lokaler Produktion, und verstärkt rückt bei Hoteliers auch die verwendete Tisch- und Bettwäsche ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Beispielsweise von der Burgdorfer Leinenweberei Schwob AG, die im Herbst 2009 eine Bio-Tisch- und -Bettwäsche-Linie mit dem Fairtrade-Gütesiegel Max Havelaar lanciert hatte.

Baumwolle aus fairem Handel

Fairtrade, in der Öffentlichkeit vor allem bekannt als Max Havelaar-Gütesiegel für fair gehandelte



Fair handeln, ökologisch produzieren – so sieht bei der Schwob AG Verantwortung aus.

Lebensmittel wie z.B. Bananen oder Kaffee, hat 2005 ein Label für Textilien eingeführt. Fairer Handel bedeutet, dass Kleinbauern u.a. aus Indien für ihre Baumwolle einen stabilen Preis erhalten. Zudem können sie mit der Fairtrade-Prämie eigene, lokale Projekte wie z.B. Schulhäuser, Trinkwasserversorgung usw. umsetzen und damit ihr Leben verbessern. Die Verarbeitungskette der Baumwolle ist transparent und entspricht anerkannten sozialen Kriterien. Eine zertifizierte Spinnerei impor-

tiert die Baumwolle von der Fairtrade-zertifizierten Chetna Organic Farmers Association in Indien, die beste Qualität aus fairem Anbau herstellt.

Enorme Zuwachs-raten bei Fairtrade-Baumwolle

Weltweit befindet sich der Stoff für das gute Gewissen auf dem Siegeszug. Das Interesse an fair gehandelten Textilien ist seit dem Start Monat für Monat kontinuierlich angestiegen. Über 800

Tonnen nach Fairtrade-Kriterien hergestellte Rohbaumwolle wurden 2009 allein in die Schweiz exportiert.

Ökologisch ange-baut, gesundheitlich unbedenklich

Bei der Herstellung der Fairtrade-Baumwolle für Schwob werden neben den sozialen auch ökologische Anforderungskriterien erfüllt. Die Baumwolle wird in den Anbauländern im kontrolliert biologischen Anbau gewonnen. Dabei

werden weder Kunstdünger, Pestizide noch Entlaubungsmittel eingesetzt, umweltschädliche Hilfs- und Zusatzmittel und Verfahren kommen bei der Produktion nicht zum Einsatz. Auch bei der Weiterverarbeitung greifen die strengen Richtlinien der kbA-Zertifizierung. Dank schonender Bleichverfahren ohne Formaldehyd werden Grenzwerte von bestimmten schädlichen Stoffen nicht überschritten – so gelten Stoffe mit kbA-Auszeichnung als dermatologisch unproblematisch.

Werterhaltung der Anbauflächen dank kbA

Kontrolliert biologischer Anbau hat auch zum Ziel, den Wert der Anbauflächen langfristig und nachhaltig zu erhalten. Dabei stehen der sinnvolle und sparsame Wassereinsatz im Fokus sowie die Beachtung der Fruchtfolge, die zum ökologischen Gleichgewicht und zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit beiträgt.

Design und natürliche Farbenpracht

Den Designmöglichkeiten sind auch bei dem neuen, fair gehandelten und ökologisch produzierten Sortiment kaum Grenzen gesetzt. Die Motive werden nach Wünschen des Kunden durch die

Fairtrade-Güte-siegel Max Havelaar

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) wurde 1992 von den sechs Schweizer Hilfswerken Brot für alle, Caritas, Fastenopfer, HEKS, Helvetas und Swissaid gegründet. Sie fördert den Konsum von Produkten aus benachteiligten Regionen, die fair gehandelt sowie nach strengen sozialen und ökologischen Kriterien produziert werden. Neben verschiedenen Produkten wie z.B. Kaffeemischungen, Schokolade, Banane, Blumeh und Pflanzen wird das Fairtrade-Gütesiegel Max Havelaar seit 2005 auch für Baumwolle angeboten.



Kontrolliert biologischer Anbau (kbA)

Das Label kbA geht auf eine Verordnung der EU zurück. Darin werden die zentralen Kriterien für umweltgerechte Erzeugnisse festgehalten. Im Zentrum steht dabei der Verzicht auf schädliche Substanzen wie z.B. chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Kunstdünger oder Pestizide. Bei der Ernte wird komplett auf Entlaubungsmittel aller Art verzichtet. Auf diese Weise bleiben bei der kontrolliert biologischen Produktion keine Schadstoffe zurück. Chemische Hilfsmittel und gentechnisch veränderte Saatgut werden geächtet.



Fair produziert: Tisch- und Bettwäsche von Schwob.

Schwob AG Textiles of Switzerland

Textilherstellung und -pflege

Die Hightech-Leinenweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her und gilt als eine der modernsten Jacquardwebereien Europas. In der hauseigenen Designabteilung gestalten Profis Designs und Logoeinwebungen für Kunden. Mit drei eigenen Wäschereien bietet Schwob AG zudem die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz an.

Erstklassiges Sortiment

Schwob AG produziert Textilien für Bett, Tisch und Bad. Bei der Tischwäsche stehen Qualitäten in Leinen, Halbleinen und Baumwolle zur

Auswahl. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus Baumwolldamast. Alles ist auf Wunsch mit eingewebtem Schriftzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich. Aus Rücksicht auf Mensch und Natur führt Schwob AG Textilien mit dem Fairtrade-Gütesiegel Max Havelaar und aus kontrolliert biologischem Anbau im Angebot.

Feines aus dem Herzen der Schweiz

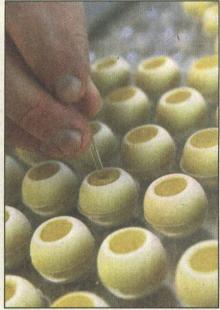
Tradition, Fachwissen, Spitzentechnologie und ein klares Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz machen Schwob AG zum erfolgreichen Textilunternehmen, welches seine Wurzeln nicht vergisst: Auf dem Fundament der guten alten Handwerkskunst ist ein Betrieb entstanden, der modernste Technologie für kundenorientierte Lösungen und ausgezeichnete Produkte für Hotellerie und Gastronomie einsetzt.

Schwob AG
Leinenweberei
und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch

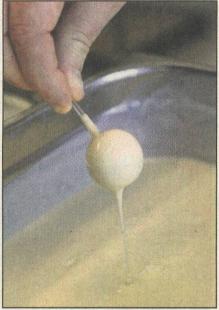
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner



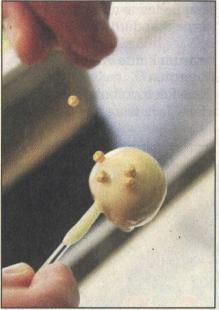
Süsser Zauber mit Lollis und Geistpralinen



Das Finishing der Lollis: Stengel ins gefrorene Canache stecken...



... das Ganze dann in ein Bad aus weißer Couverture tauchen...



... und mit Goldperlen in eine süsse Krönung verwandeln.

Für Rolf Münner kommt das Auge zuerst. Wie der Patissier-Weltmeister seine Kunstwerke zaubert, ist an der Zagg zu sehen.

GUDRUN SCHLENZKE

Er beherrscht die Patissier-Kunst weltmeisterlich. Seine süßen Kreationen kommen wie kleine Kunstwerke daher, und er scheint nicht müde, Neues, noch Überraschendes zu entwickeln. Die Rede ist von Patissier-Weltmeister Rolf Münner, der an der Zagg auf Einladung von Cash & Carry-Angehrn zusammen mit Foodfotograf Kurt Imfeld - Kulinarisches präsentiert. Darunter so Ausgefallenes wie ein «Lollis von Passionsfrüchten und Caramels» oder «Geistpralinen», die an ein Kirschstengelerinnern. Die mit Himbeergeist, Minzenlikör oder Aprikosen schnaps, Weizenstärke, Zucker und Wasser hergestellten Geistpralinen sind das einzige wirklich Bunte auf der Zagg.



Klassiker: Das Birnen-Schokoladen-Küchlein.

Lollis So bereitet man die Wunderwerke am Stiel zu

Sie verlangen dem Patissier einige Fertigkeiten und vor allem viel Zeit ab. Hier das Rezept der «Blutorangen-Kalamansi-Lollis» von Rolf Münner. **Zutaten:** 180 g Butter; 75 g Glucoset; 180 g Zucker; 200 g Blutorangensaft; 200 g Kalamansi; 325 g weisse Couverture; weisse Schoko-Hohlkörper, goldene Knufer-Puffesperlen, Lollistengel. **Zubereitung:** Butter und Glucose schmelzen. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Blut-

Dessertkarte von Münner: Je nach Likör gelb, grün oder rot.

Am liebsten Ton in Ton und auf keinen Fall kitschig

Ansonsten ist das Auftreten eher dezent, alles in allem harmonisch. «Ich habe gerne warme Farben, auf keinen Fall kitschig», erklärt der Patissier-Profi.

Das Visuelle steht für ihn an erster Stelle: Rolf Münner denkt seine süßen Kunstwerke vom Äusseren her, erst wenn «das Bild steht», werden die farblich passenden Zutaten ausgewählt, die dann schlussendlich auch einen ausgewogenen Geschmack garantieren. Und auf jeden Fall einen nicht zu süßen.

«Ich habe bei meinen Dessert-Rezepten den Zuckergehalt um einen Drittel gesenkt», verdeutlicht Münner. Allem voran bei den Geleebonbons: «Die haben einen schlechten Ruf, weil man sie früher allgemein immer zu süß machte.» Auf 300 Gramm Fruchtpüree verwendet Münner heute noch 200 Gramm Zucker. Die Degustation eines Blutorangengelees mit Rosmarin bestätigt: Fruchtig, würzig, nicht zu süß. Und, so betont Rolf Münner, ist weniger Zucker

drin, passt auch ein Kräutchen als Gewürz viel besser dazu.

Aktuelle Highlights seiner Dessert-Range sind die Lollipops, am besten präsentiert im passenden Ständer: Für die Lollis werden Schokoladenhohlkörper mit Canache aus Passions-Caramel gefüllt, schockgefroren, Stengel rein, dann in Schokolade gebadet und mit farbigen Dekorkugeln verziert (siehe Rezept).

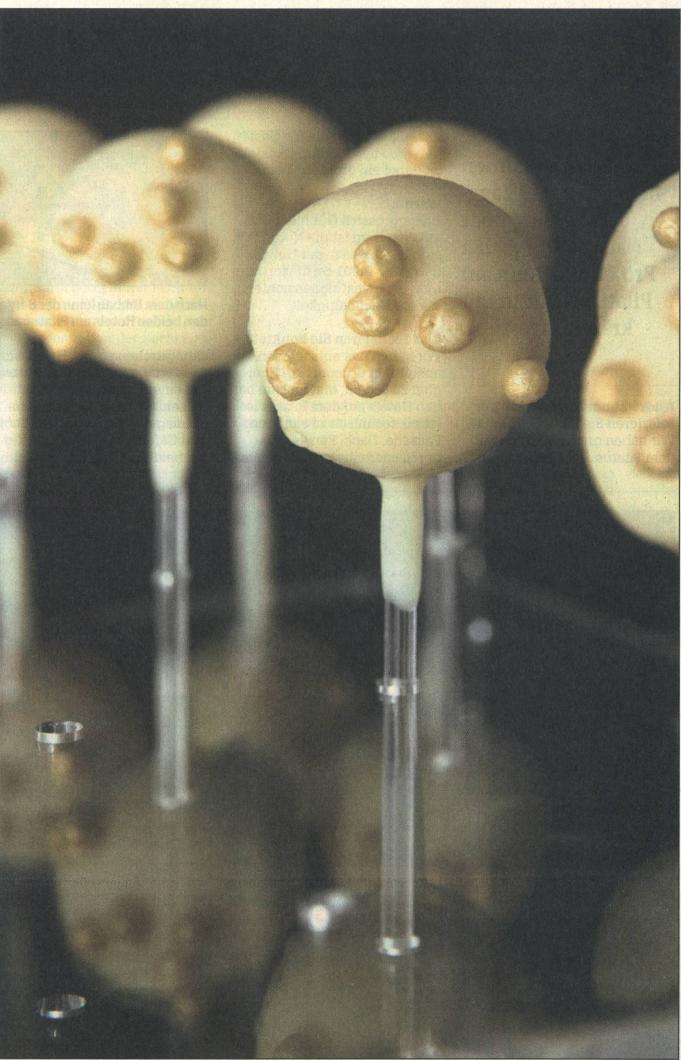
Lagern im Tiefkühler

Was so einfach klingt, ist mit viel Arbeit verbunden. Für 100 Lollis kalkuliert Rolf Münner drei Stunden Arbeit - für zwei Personen. «Wir stellen immer 100 auf einmal her, sonst ist der Aufwand noch größer», erklärt Münner. Rationalisieren also über die Menge. Aber was machen, wenn man fürs Bankett weniger braucht? Kombinieren: Was man via Bankett nicht absetzt, noch im A-la-carte-Geschäft anbietet. Und: Lagern im Tiefkühler. Mit den fertigen Lollis geht das bestens.

In Reih und Glied: «Blutorangen-Kalamansi-Lollis» sind ein Blickfang auf jedem Dessertbuffet. Bilder Alain D. Bollat



«Passions-Mango-Mousse mit Papaya-Mangosalat» und einem Schoko-Dekor vom Airbrusher.



In Reih und Glied: «Blutorangen-Kalamansi-Lollis» sind ein Blickfang auf jedem Dessertbuffet. Bilder Alain D. Bollat

Bei anderen Kreationen, wie einem «Passions-Mango-Mousse mit Papaya-Mangosalat», müsste man Dekor und Fruchtsalat noch zum Schluss dazugeben.

Dank Transport in Styropor-Boxen gelingen selbst grosse Caterings

Ohne seine Styropor-Boxen geht Münner deshalb nicht auf kulinarische Reisen: In diesen bleiben die Produkte nämlich ausreichend lange gekühlt, selbst bei einem Anlass im nahen Ausland. So kann er vieles in seinem Patissier-Studio im bernischen Rüeggisberg vorbereiten und doch frisch servieren. «Sonst wäre ein grösseres Catering auf diesem Niveau gar nicht möglich.»



Erinnern an Kirschstengeli ohne Schokolade: «Geistpralinen».

Es sind die vielen Tricks und Kniffe, das Wissen um die richtige Zutat, was ihn zum Künstler macht: In seinem Studio trifft man auf bunte Dekorkugeln aus Frankreich, Kakaobutterfarbe aus Las Vegas und Fruchtmark aus Frankreich (Firma Boiron). Und auf einen Airbrusher, mit dem Münner gerade die Dekorzutaten zu dem macht, was sie dann sind: Hauchfeine Kunstwerke.

Cash & Carry-Angehrn, Halle 2a, Stand 140



PURITY 1200 Clean und Clean Extra

Erfolg in Reinikultur.

Setzen Sie auf eingebaute Effizienz: Die innovativen BRITA Wasserfiltersysteme für Spül-, Gläser- und Besteckspülmaschinen bringen Ihr Geschirr zum Glänzen und Ihre Gäste zum Strahlen.

Denn BRITA steht für reines Wasser mit glasklaren Vorteilen:

- Appetitliches Geschirr, transparente Gläser, fischchenfreies Besteck - ohne Polleren
- Reibungsfreie Abläufe
- Lange Maschinen-Lebensdauer
- Keine kalkbedingten Ausfallzeiten

BRITA PURITY 1200 Clean und Clean Extra sind erhältlich bei allen Spülmaschinen-Händlern:

Electrolux-Professional, Gehr-Group, Meiko, Miele-Professional, so wie bei Ihrem Sanitärintallleur.

Jetzt informieren und profitieren:
<http://professional.brita.ch>

BRITA
Professional

Bau für die Zukunft

**André Zimmermann,
CEO Pilatus-Bahnen
AG, spricht am Zagg-
Symposium über
Nachhaltigkeit bei
Projekten. Denn am
Pilatus wird zurzeit
kräftig investiert.**

GUDRUN SCHLENZER

**André Zimmermann, warum
referieren Sie zu dem Thema?**
Wir haben grosse Projekte auf
dem Pilatus. Bis 2011 werden

wir 30 Mio. Franken ins Gast-
gewerbe investieren. Ökologie
ist dabei ein grosses Thema.

Warum?

Unser grösstes Gut hier oben
auf dem Berg ist die Natur. Wir
sind bereits nach der Umwelt-
norm ISO 14001 zertifiziert. Ge-
rade bei Investitionen achten
wir auf Nachhaltigkeit.

Was realisieren Sie konkret?

Wir haben uns entschieden,
anstatt auf erneuerbare Ener-
gien zu setzen, erst mal die bei-
den Hotels auf dem Pilatus iso-
lationstechnisch zu sanieren:
Fassade, Dach, Fenster. Da-
durch sparen wir übers ganze



Nach dem Umbau kann der Berggast in der Panoramagalerie zwischen den beiden Hotels am Pilatus ausgiebig shoppen.

Jahr gesehen so viel Heizöl ein,
dass wir damit unseren Neubau
mit einer Fläche von 1000 m²
heizen können. Die neue Pan-
oramagalerie mit grossem Shop
und Cafèbar verbindet künftig
die beiden Hotels Pilatus-Kulm

und Bellevue und wird im Min-
erie-Standard erstellt.

**Warum keine erneuerbare
Energien?**

Eine Photovoltaik-Anlage auf
dem Dach wäre aus Denkmal-



Bild: ZVG

Für André Zimmermann, CEO der Pilatus-Bahnen, muss Nachhaltigkeit bezahlbar sein. Deshalb setzt man erst mal weiterhin Heizöl ein.

schutzgründen nicht bewilligt
worden. Zudem steht das Hotel
Bellevue im Winter im Berg-
schatzen, da hätten sich auch
Kosten und Nutzen nicht die
Waage gehalten. Nach Erdwärme
hätten wir zu tief bohren
müssen, und die Effizienz einer
Luftwärmepumpe nimmt unter
null Grad schlagartig ab. Auf
dem Pilatus ist die Temperatur
aber das halbe Jahr unter Null
Grad und nur ein Fünftel des
Jahres über 10
Grad. Die Heiz-
zentrale ist jetzt
aber für alle
Bauten auf dem
Pilatus zentral,
so dass wir bei
Bedarf immer
noch einen an-
deren Energie-
träger zuschal-
ten können. Mittelfristig wollen
wir auf jeden Fall die Abwärme
der Hotels nutzen.

**«Planen, was reali-
sierbar ist: Alle
Projekte haben wir
aus dem Cashflow
finanziert.»**

André Zimmermann
CEO Pilatus Bahnen

nen. Davon abgesehen ist Bau-
en in der Höhe deutlich teurer:
Allein für die Heliportanflüge
haben wir fast eine Million Fran-
ken budgetiert.

**Wie teilen sich die Investitio-
nen auf?**

Von den 30 Millionen Franken
Gesamtinvestition hat das Hotel
Pilatus-Kulm, das komplett
ausgehöhlt wurde, 11 Millionen
geschluckt. Im Bellevue wurde

das Restaurant
für 5 Millionen
Franken erneu-
ert, und die Pan-
oramagalerie
inklusive neuer
Energiezentrale
kostet weitere
10 Millionen
Franken. Der
Rest floss in
Sanierungen der Talstation.

Einsprachen gab es keine?
Nein. Wir haben von Anfang an
eing mit Heimat- und Natur-
schutzverbänden zusammen
gearbeitet. Zudem mussten wir
keine Fläche neu überbauen:
Die neue Panoramagalerie ent-
steht auf dem vorhandenen
Militärgebäude, die Terrasse ist
dann einfach einen Stock höher.

**Nehmen die Gäste Ihr Nach-
haltigkeitsengagement wahr?**
Ein besser isoliertes Gebäude
bietet auch eine andere Beah-
glichkeit. Bei der Eröffnung der
Panoramagalerie werden wir
unser Nachhaltigkeitsengage-
ment klar kommunizieren. Un-
sere Gäste schätzen ein Enga-
gement für die Umwelt sehr. Sie
kommen ja vor allem wegen der
schönen Natur auf den Pilatus.

5. Zagg-Symposium Ökologie und Wirtschaft als Mittel zum Erfolg

Als Keynote Speaker für das
diesjährige Zagg-Sym-
posium konnte der Veranstalter,
ENAK aus Baar, Michael Pieper,
CEO der Franke Artemis Gruppe,
gewinnen. Michael Pieper erläutert
im Sinne des Tagungsthemas «Öko-
logie und Wirtschaftlichkeit» als
gemeinsame Symbiose von Erfolg,
warum es sich für Franko lohnt,
nachhaltig zu handeln. Als zweiter

Referent folgt André Zimmermann,
CEO Pilatus-Bahnen in Kriens (sie-
he Interview). Konkret wird's mit
Andreas Zolliker, Geschäftsführer
Kältering AG. Er spricht über Vor-
schriften bei Klima- und Kältetech-
nik. Der Präsident der ENAK, Urs
Jenny, schliesst mit einem Blick in
die Zukunft des Klimas. gsg
5. Zagg-Symposium, 13.9.2010, 8.30 Uhr bis
11 Uhr, Messe Zagg, Anmeldung: info@enak.ch

Willkommen an der ZAGG

12.-16. September 2010
Halle 2, Stand 235

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Convenience-Sortiment für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Grossabnehmer, Detailisten
Neubruchstrasse 1 | Postfach 55 | 8717 Benken SG | Telefon 055 293 36 36 | Fax 055 293 36 37 | info@romers.ch | www.romers.ch



Kochkunst auf hohem Niveau erwartet den Besucher an der Zagg 2010.

Kunst der Köche

Eine breite Palette von Kochkunst gibt's an der Zagg zu sehen: Culinary Challenge, Kocharena, kalte Ausstellung.

GUDRUN SCHLENZER

Es ist der zweite European Culinary Challenge, der an der diesjährigen Zagg über die Bühne geht: Teams aus Italien, Deutschland, Luxemburg und der Schweiz zeigen jeden Messe-Vormittag live ihr Können in der «gläsernen Küche» des Restaurants Lucerne im Foyer der Halle 2. Kreiert wird ein 3-Gang-

Menü für 100 Personen, Messe-Caterer Tavolago serviert.

Live-Kochshow gibt's auch von Montag bis Donnerstag in der Kocharena in Halle 4 (Stand 460) zu sehen: Täglich zwischen 10.15 Uhr und 16 Uhr erwarten den Messebesucher vier Auftritte von je zwei Wettbewerbsteilnehmern. Hier wird warm gekocht mit Fisch und Muscheln – das Publikum darf degustieren.

Kalt geht es an der Kochkunstshow weiter. Zehn nationale und internationale Teams stellen ihre Kunstwerke – ebenfalls in Halle 4, Stand 460 – aus. Den Abschluss am letzten Messetag machen die Einzelzulässtler. Das Hotel Bellevue Palace in Bern schickt dieses Jahr gleich vier Köche. Küchenchef Gregor Zimmermann: «Das ist für uns Nachwuchsförderung.» Zimmer-



Bilder Alain D. Boillat

Treten als Einzelzulässtler an (v. l. n. r.): Nico Tschennett, Gabor Filep und Laurent Jacot vom Hotel Bellevue Palace in Bern.

mann unterstützt die jungen Wettkämpfer mit Know-how und Material. Dern Ausstellungstechnik, sprich Gelieren, will gelernt sein.

Kochkunst Diese Teams stellen aus

de Cuisine Luzern. – Donnerstag, 16. 7.: Einzelzulässtler.

Und diese Teams kochen beim

2. European Culinary Challenge von 7.30 bis 14.00 Uhr im Foyer der Halle 2: Nationalmannschaft Schweiz (12.9.); Team Kreuz Egeringen (13.9.); Team Meistervereinigung Baden-Württemberg e.V. (14.9.); Team Veneto Chef, Italien (15.9.); Team Cercle des Chefs de cuisine Zürich (16.9.).

Täglich ab 17 Uhr, Preisverleihung – 12.9.: Saal Rigi; 13.9. bis 16.9.: Kocharena, Halle 4, Stand 460.

gsg



Kocht beim European Culinary Challenge mit: Schweizer Kochnati.

ANZEIGE

ZAGG Luzern vom 12. bis 16.09.2010
Halle 2 | Stand 237

DER SCHNELLSTE WEG
ZU PERFEKTEM
MILCHSCHAUM – KALT UND WARM

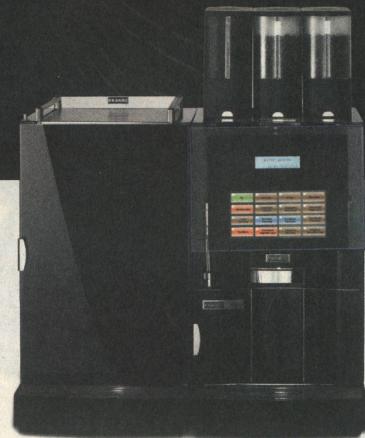


SPECTRA FOAM MASTER

Die Spectra Foam Master setzt neue Massstäbe bei der Milchaufschäumung. Mit kaltem und warmem Milchschaum, Kaffee- und Schokospezialitäten sowie Sirup können unzählige trendige Kaffeekreationen einfach per Knopfdruck hergestellt werden.

www.franke.com

COFFEE
SYSTEMS



FRANKE

Neue Kombisteamer machen

Im Bereich Küchentechnik hat sich einiges getan: Vor allem moderne Kombisteamer haben an der Zagg in Luzern ihren grossen Auftritt. Der Trend geht hin zu mehr Automatik.

HELEN WEISS

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen, fertig: Mit diesem Slogan bewirbt die Kombisteamer-Herstellerin Rational AG vor sechs Jahren ihr neustes Kind, das Self Cooking Center. Eine neue Generation des professionalisierten Dampfgaens hat damit in der Schweizer Gastronomie Einzug gehalten: Kombisteamer, die sozusagen von selbst kochen, sind aus der Profi-Küche nicht mehr wegzudenken.

Electrolux: Neuer Steamer kann eigene Rezepte speichern

Dieser Starrolle des Dampfgaens zollen denn auch mehrere Aussteller an der Gastgewerbemesse

se Zagg gebührend Aufmerksamkeit und stellen Neuheiten vor. Electrolux etwa präsentiert Kombidämpfer mit einfacher Bedienung. Basierend auf den Kombidämpfern der Serie Air-o-Steam hat das Schweizer Unternehmen die neue Reihe Air-o-Steam Touchline entwickelt.

Für die Entwicklung befragte Electrolux über 1000 Endverbraucher in der ganzen Welt. «Die Interviews haben ergeben, dass die Anwender sich ein einfaches zu bedienendes Gerät wünschen, das die Arbeitsabläufe in der Küche erleichtert und gleichzeitig einen Beitrag für die Umwelt leistet», erklärt Marketing-Managerin Daniela Hunziker. Automatisiert kochen,



Alain D. Boillat

Nicht mehr wegzudenken aus der Profiküche: Der Kombisteamer. Nun wird die Technik noch besser.

heisst die Devise: Ein einziger Touch ist alles, was es für die Zubereitung einer Mahlzeit braucht. Der neue Air-o-Steam Touchline verfügt über die drei Betriebsarten Automatik, Programme und Manuell. Automatik bietet acht Garkategorien für verschiedene Produkte, während man in der Betriebsart Programm eigene Rezepte speichern und jederzeit abrufen kann. Die manuelle Betriebsart ist die traditionelle Art zu kochen. Hunziker:

«Sie ermöglicht dem Küchenchef, das Gerät mit einem einzigen Touch unter konstanter Einstellung und Überwachung zu halten, während er sich gleichzeitig um den alltäglichen Ablauf in seiner Küche kümmern kann.»

Amortisation durch Einsparung bei Betrieb und Unterhalt

Ganz auf Schweizer Qualität punkto Know-how und Bauteile setzt die Hugentobler Schweizer



Kombisteamer mit Quereinschub.

Schneiden ohne Abrieb

Was ursprünglich für den Einsatz in der Luftfahrttechnik und der Computerindustrie entwickelt wurde, hält nun Einzug in die Küche: Die spezielle Keramikoberfläche Ceraclean wird neu zur Oberflächenveredelung der Schneidemaschinen von Bizerba eingesetzt. Obrecht Technologie AG zeigt an der Zagg zum ersten Mal Maschinen mit der korrosionsfesten und robusten Oberfläche. Ceraclean besteht aus Kunstharz in Verbindung mit Keramik-Bestandteilen sowie Teflon und nutzt den wasser- und



Schneidemaschine, die Härte beweist – dank neuer Oberfläche.

schmutzabweisenden Lotus-Effekt. Für den Einsatz im Food-Service sprechen die guten Antithaft- und Gleiteigenschaften.

Ceraclean ist 30 Mal härter als herkömmliches Aluminium-Eloxal. Bizerba-Geschäftsführer Walter Obrecht erklärt: «Die Ansatzbildung ist sehr gering. Dies macht die Reinigung leicht und ohne Kraftanstrengung möglich. Auch die Schneidemaschinenverschmiere haften nicht an und die hohe Abriebfestigkeit erhöht die Lebensdauer.»

hw

Geld drucken?

50% weniger Druckkosten
mit dem **HP Officejet Pro** gegenüber Laserdruckern.¹

DER SPEZIALIST FÜR IHR BÜRO

HP Officejet Pro 8500 Wireless All-in-One

Weitere Informationen über dieses Produkt finden Sie unter hp.com/ch/de/mybusiness

JETZT
CHF 399.–

Inkl. MwSt. und vRG.

HIT PRINT
AFFORDABLY

© 2010 Hewlett-Packard Development Company, L.P. Alle Rechte vorbehalten.

1 Gilt für den Großteil aller Farblaser AIOs unter 400 € exklusive MwSt. im März 2010. ISO-Seitenreichweite von OJ Pro mit Patronen der höchsten Kapazität bei durchgängigem Drucken; mehr unter hp.com/go/learnaboutsupplies. Energieverbrauch basiert auf HP Tests unter Verwendung der TEC-Testmethoden des ENERGY STAR®-Programms; mehr unter hp.com/eur/mybusiness.

das Kochen einfacher

Kochsysteme AG bei ihrem weiterentwickelten Kombisteamer Practico Vision. «Mit dem Konzept Practico Vision wollen wir weg von überrissenen Unterhaltskosten, unnötigem Ressourcenverbrauch und der Illusion, auf Kosten der Qualität möglichst viele Zubereitungsarten in einem Gerät realisieren zu müssen», sagt Product-Manager Daniel Haldimann.

Das Gerät wird ständig optimiert. Neu präsentiert Hugentobler an der Zagg eine einfachere Bedienung mittels Piktogrammen: Mit einem einzigen Touch auf ein Symbol kann das gewünschte Programm gestartet werden. Der Kombisteamer Practico Vision verfügt zudem über einen praktischen Quereinschub. Dadurch können GN-Schalen problemlos einhändig eingeschoben werden. «Weil die Teller neben- statt hintereinander angeordnet sind, hat man die perfekte Übersicht und gleichzeitig ohne Verbrennungsgefahr Zugriff auf zwei Teller», zeigt Haldimann die Vorteile auf. Zudem soll der Kombisteamer von Hugentobler sparsam im Verbrauch sein und schon dadurch nicht nur die Lebensmittel, sondern auch das Portemonnaie. «Die integrale Dampferzeugung ohne Boiler sorgt für Kostenersenkung in Betrieb und Unterhalt», so Haldimann. Allein durch diese

«In der Küche fehlt oft Platz. Deshalb integrieren wir den Kombisteamer in den Kochblock.»

Christoph Hauser
Hauser Gastro Swiss

Einsparung sei der Practico Vision nach 10 bis 15 Jahren amortisiert.

Wassersparender Geschirrspüler

Besonders platzsparend ist die Neuheit, welche die Hauser Gastro Swiss an der Zagg präsentiert: Einen Kombisteamer, der direkt im Kochherd integriert ist. «In der Küche herrscht oft Platzmangel», weiß Inhaber Christoph Hau-

Fakten Wo man die Technik-Neuheiten an der Zagg findet

Kombidämpfer air-o-steam
Touchline
Electrolux Professional AG:
Halle 4, Stand 410

Kombisteamer Practico Vision mit Quereinschub
Hugentobler Schweizer
Kochsysteme AG:
Halle 2A, Stand 106

Hauser Kombisteamer in
Kochherd integriert
Hauser Gastro Swiss:
Halle 4, Stand 439

Bizerba Schneidemaschine mit
Ceraclean-Oberfläche
Obrecht Technologie AG:
Halle 4, Stand 401



Gerät reiht sich an Gerät, für neue Technik bleibt nicht viel Platz: Warum nicht den einen oder anderen Apparat unter Tisch oder im Herd einbauen?

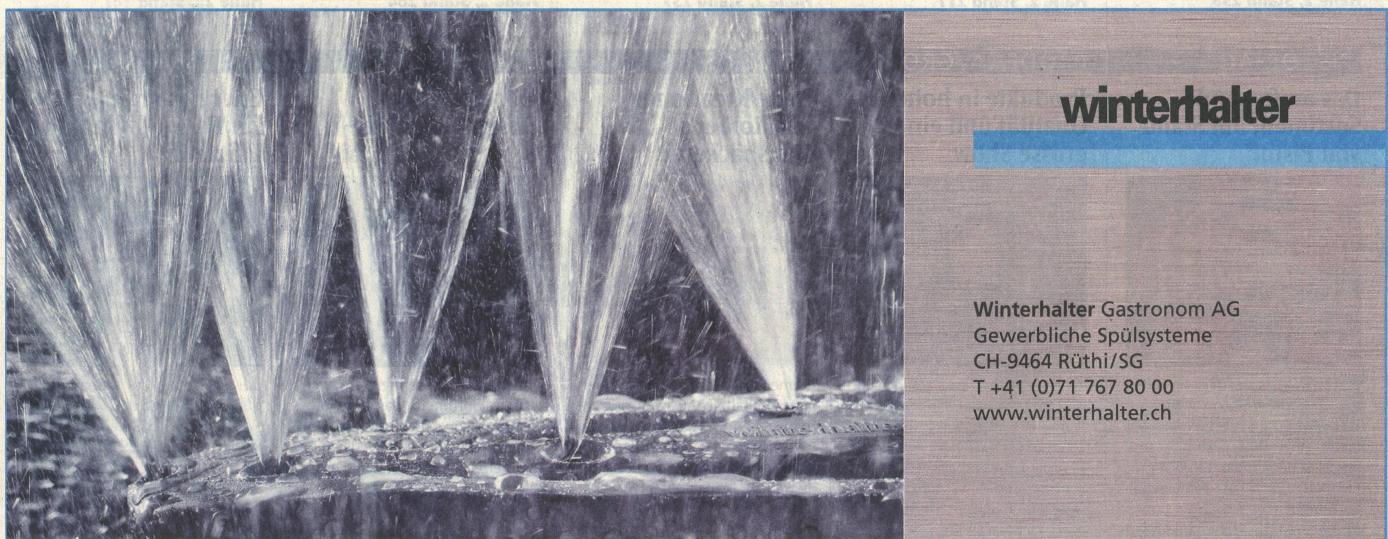
ser. In der heutigen Profiküche sei ein Ofen im Kochherd meist überflüssig. «Deshalb integrieren wir stattdessen einen Kombisteamer in den Kochblock.» Die Hauser-Kombisteamer sind mit 99 Programmen, vier Garstufen und einem

Kerntemperaturfühler ausgestattet. «Das Programm kann selbst gewählt werden, denn wir sind der Meinung, dass der Küchenchef der Profi ist und nicht der Kombisteamer», so Hauser. Das Zürcher Familienunternehmen bietet die Geräte

nach individuellen Wünschen an und baut die Kombisteamerauch in schon bestehende Kochblöcke ein. Daneben zeigt Hauser an der Zagg einen besonders ökologischen Geschirrspüler aus der Serie Top-Tech. «Durch ein neues Spülsystem lässt

sich der Wasserverbrauch von den herkömmlichen drei auf zwei Liter senken», sagt Hauser. Und durch die Wasser- und damit Waschmittelsparnis sei der Top-Tech-Geschirrspüler nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch.

ANZEIGE



UC – die neue Untertischspülmaschine, die jeden Wunsch erfüllt.

Jedes Lokal stellt individuelle Anforderungen an die Spültechnik. Deshalb gibt es die neue UC-Serie als Gläser-, Geschirr-, Bistro- und Besteckspülmaschine, und zwar in vier Größen: S, M, L und XL.

Als weltweit erste Maschine verfügt die UC-Serie über eine variable Spüldruckregulierung «VarioPower», welche den Wasserdruk automatisch auf das Spülgut anpasst. Zudem ist die UC auch als Energy-Modell mit effizienter Wärmerückgewinnung erhältlich.

Erfahren Sie mehr bei Ihrem Fachhändler.



UC-M Gläserspülmaschine

STANDNOTIZEN

ZAGG 12.-16.9.2010

BRITA AG

Steamen und Backen mit optimaler Wasserqualität



Damit Kombidämpfer und Backöfen optimal genutzt werden können, muss die Qualität des Leitungswassers stimmen. Der **Purity Steam** von Brita Professional entzieht dem Rohwasser die Kalk bildenden Ionen und reduziert auf diese Weise die Ablagerungen in den Geräten. Neu bietet Brita Professional den **Purity Steam** auch mit ACS (Advanced Control System) an. ACS ist eine präzise Messtechnologie mit Display – das ideale Instrument zur Überwachung und Verwaltung der Filter-Kerndaten. **Purity Filter mit ACS-Technologie** zeigen die aktuelle Restkapazität, die eingestellte Filtersystemart und Filtergrösse. Auch das letzte Tauschdatum der Filterkartusche ist erkennbar, ein fälliger Filterwechsel wird angezeigt.

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
6025 Neudorf
Tel. 041 932 42 30
www.brita.ch

Halle 2, Stand 258

EMMI

Ihr Partner für Glace, Käse und Frischprodukte



Der Name Emmi steht neben innovativen Produkten auch für innovative Food-Service-Rezepte. Würziger, höhlengereifter Kaltbach Emmentaler für die Käseplatte, cremiger Saucenrahm für **Haut-Cuisine-Gerichte** oder erfrischende Glace für Dessert – mit Emmi lassen sich täglich neue Kreationen auf höchsten Niveau herstellen. Das Emmi Food Service Verkaufsteam bietet eine effiziente und breite Beratung. Die Fachberater unterstützen die Kunden rund um Fragen zu Milchprodukten und Ernährung.

An der Zagg 2010 erhalten Sie einen einmaligen Einblick in die grosse Produktewelt von Emmi. Täglich kreieren Emmi Fachberater live köstliche Dessert-Variationen. Hier gibt es auch herrliche Caffè Latte, Höhlengereifter Kaltbach- Käse zu degustieren und die kreativen Sorten von Emmi Ice Cream zu entdecken.

www.emmi-food-service.ch

Halle 2, Stand 217

FANKE COFFEE SYSTEMS

Die neue Welt des Kaffeegenusses entdecken



Franke präsentiert neben der neuen Kaffeemaschine Pura eine neue Welt des Kaffeegenusses: Die **Spectra Foam Master** in Kombination mit einer Flavour Station ermöglicht auf Knopfdruck ein nahezu unendlich breites Spektrum an Kreationen aus Kaffee, Milch, kaltem und warmem Milchschaum sowie Aromen nach Wunsch. Die attraktive Kaffeemaschine Pura überzeugt mit innovativer Bedienung und breitem Angebot an Kaffeespezialitäten.

Erstmals vorgestellt werden zwei neue Zustellgeräte. Der Tassenwärmer beheizt drei Regale und bietet Platz für bis zu 180 Tassen. Der Chill & Cup besteht aus einem Kühlenschrank mit einem handlichen 5-Liter-Milchbehälter (optional 2 x 2,5 Liter für zwei Milchsorten). Die ideale Lösung, wenn auf der Theke wenig Platz vorhanden ist.

Franke AG, 4663 Aarburg
www.franke-cs.com

Halle 2, Stand 237

HÄFELE AG

Schliesssystem Dialock mit neuem Rosetten-Design



Mit dem **elektronischen Identifikations- und Schliesssystem Häfele Dialock** lassen sich Organisationsaufgaben von Zutrittskontrolle bis zur Abrechnung lösen. Dialock übernimmt Aufgaben auf dem Hotelgelände, im Hotelgebäude, in den Zimmern, im Konferenzbereich, im Wellness- und Sportbereich, in der Gastronomie, in Büro und Ausstellungsvitrinen. An der Zagg zeigt Häfele Schweiz die wesentlichen Komponenten des Häfele Dialock Systems. Das neue Rosetten-Design wird vorgestellt, das mit grossem technischen Fortschritt neue Massstäbe in Türoptik und Design setzt. Häfele Dialock ist das einzige elektronische Identifikations- und Schliesssystem, das durchgehend von der Außen- bis zur Möbeltür aus einem Guss funktioniert.

Häfele Schweiz AG, Dialock & Objekt
Dammstrasse 29, 8280 Kreuzlingen
Tel. 071 686 82 00
www.haefele.ch

Halle 2, Stand 264

MIELE AG

Die Wasch-Trocken-Säule die Platz spart und sich anpasst



Die professionelle **Waschmaschinen-Baureihe PW 6080** überzeugt durch die hochwertigen Bauteile aus Edelstahl und ihre besonders stabile Rahmenkonstruktion. Die Postenmaschine, die sich mit acht Kilogramm Wäsche beladen lässt, passt sich dem Benutzer an. Für Zielgruppen wie Hotels, Restaurants, Feuerwehren oder Gebäudereiniger gibt es die passenden Programmabpakte.

Passend zu den Waschmaschinen bietet Miele die Profi-Trockner in der gleichen Fassungsgrösse an. Die Geräte wurden mit dem «red dot design award» ausgezeichnet. An der Zagg 2010 präsentiert Miele Professional die neue platzsparende Wasch-Trocken-Säule mit professionellem Trommelmolumen und zeitsparenden Wasch- und Trocknungszeiten.

Miele AG, Abteilung Professional
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Tel. 056 417 27 51
www.miele-professional.ch

Halle 2a, Stand 147

PISTOR AG

Das umfassende Sortiment am Stand von Pistor



Pistor zeigt an der Zagg Produkte aus ihrem grossen Sortiment. Das Spirituosen- und Barangebot bietet über 200 bekannte und auserlesene Marken. Ein Flyer informiert über das umfassende Sortiment.

Pistor senkt die Preise. Sie finden über 70 Top-Produkte zu dauerhaft attraktiven Preisen. Knapp kalkuliert bietet Pistor für eine ausgewählte Produktpalette langfristige Tiefpreise an. Laufend wird das Sortiment ausgebaut, um eine vereinfachte Preiskalkulation für die Kunden zu garantieren.

Seit Jahrzehnten pflegt Pistor eine enge Zusammenarbeit mit den Gastro-Markenlieferanten. Und: Durch den Neubau des Lagers bietet Pistor ihren Lieferanten eine erweiterte Plattform für die Produkte.

Gönnen Sie sich am Pistor-Stand einen Halt und lassen Sie sich mit Kleinigkeiten verwöhnen.

www.pistor.ch

Halle 2, Stand 270

PRODEGA/GROWA

Produkte in hoher Qualität und eine grosse Show



«Swiss Quality Beef» (SQB) das exklusive Schweizer Rindfleisch, Weine aus aller Welt und die Eigenmarke Excellency stehen bei Prodega/Growa Cash+Carry im Zentrum des Messe-Auftritts.

Der Name SQB steht für zarte und schmackhafte Schweizer Fleischqualität, als Edel- und Teilstücke erhältlich.

An die 70 Weinexklusivitäten werden ausgestellt: Einheimische Tropfen, Weine aus Spanien, Portugal, Italien und Schaumweine. Das Eigenmarkensortiment Excellency umfasst über 400 Produkte zu Tiefpreisen in allen Warengruppen. Excellency ist die einzige Eigenmarke im Schweizer Abholgrosshandel, die den kompletten Food- und Non Food-Bedarf von Profiköchen abdeckt.

Marcel Giger, Schweizer Meister im Showmixen, sorgt zusammen mit Thomas Krebs, Fachmann der molekularen Küche, für Unterhaltung.

Prodega/Growa Cash+Carry
www.prodega.ch, www.growa.ch

Halle 4 Stand 422

ROMER'S

Neue Kreationen aus Romer's Hausbäckerei



Romer's Hausbäckerei präsentiert eine vielfältige Auswahl aus ihm süßen und salzigen Backwarenangeboten. Dazu zählen vier raffinierte Neuheiten. Aber auch bewährte Leader- und Nischenprodukte liegen in der Auslage, neben Artikeln aus der Snacklinie «Toast Master».

Schon bald macht sich auch wieder die kalte Jahreszeit bemerkbar und mit ihr die Saison der Käsefondue. Das Brot dafür in mundgerechte Würfel schneiden ist eine Zeit raubende Arbeit, die man dank der neuen Kreation aus Romer's Hausbäckerei anderweitig einsetzen kann. Denn beim 150-grämmigen, vorgebackenen **Fonduebrot aus Weissmehl** sind die Würfel vorgeschritten, man braucht sie nur noch abzubrechen. Da jedes Würfeli mindestens auf zwei Seiten eine Rinde trägt, sind die Stücke besonders knusprig.

www.romers.ch

Halle 2, Stand 235

SCHWOB AG

Hochwertige Designprodukte – biologisch und fair



Schwob AG präsentiert ein vielseitiges Sortiment, das Inneneinrichtungskonzepte bestens angepasst werden kann. Als erste Schweizer Weberei bietet Schwob eine Max Havelaar-zertifizierte **Hotelwäscheinie** aus kbA-Baumwolle an. Die Verarbeitungskette der Baumwolle ist transparent und entspricht anerkannten sozialen Kriterien. Fairer Handel bedeutet, dass Kleinbauern in Indien für ihre Baumwolle einen stabilen Preis erhalten. Zudem können sie mit der Fairtrade-Prämie eigene Projekte wie Schulhäuser und Trinkwasserversorgungen umsetzen und ihr Leben verbessern. Auch diese neuen Produkte im Tisch- und Bettwäschesortiment können dank modernster Jacquardtechnologie weitgehend frei gestaltet werden. In der hauseigenen Designabteilung gestalten Profis Design und Logoeinwebungen für Kunden.

Schwob AG, Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
www.schwob.ch

Halle 4, Stand 437

WINTERHALTER AG

Energiesparer für Raumklima und Effizienz



Der Wasser- und Energieverbrauch gehört zu den wichtigsten Entscheidungskriterien beim Kauf einer neuen Spülmaschine. Bei der Entnahme des sauberen Spülgutes entweicht feuchtwarmer Wasserdampf – wertvolle Energie, die sich in Luft auflöst. Die «Energy»-Modelle von Winterhalter wandeln diesen Wasserdampf mit Hilfe eines Abluftwärmetauschers um und nutzt ihn für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers. Das führt zu einem reduzierten Wasser- und Energieverbrauch und senkt nachhaltig den Verbrauch von Reiniger und Klarspüler.

Mit dem revolutionären **Maschinenkonzept der UC Serie** gelingt es Winterhalter als erstem Anbieter, das «Energy»-Konzept auch bei den Untertischspülmaschinen anzubieten. Zu sehen bei den Winterhalter-Partnern Scherer Grossküchen, Pahl AG und Kneubühler Gastro GmbH.

Winterhalter Gastronom AG
www.winterhalter.ch

Halle 2a, Stand 111, 120, 156

Ein Meister des Shakens

Barkeeper Thomas Huhn vom Basler «Les Trois Rois» hat hunderte von Rezepten im Kopf. Einige zeigt er an der Barkeepermeisterschaft der Zagg.

MATTHIAS KEMPF

Was früher der Job eines einfachen Mannes war, das ist inzwischen eine hohe Kunst. Denn mit den steigenden Ansprüchen der Gäste steigen auch die Anforderungen an den Barkeeperberuf. «Man muss heute unter sehr vielen Spirituosenarten unterscheiden. Und ständig gibt es neue Zutaten, die zusätzlich kombiniert werden können», so Thomas Huhn, Chef de Bar im Basler Grand Hotel Les Trois Rois und Gewinner der Schweizer Barkeepermeisterschaft 2008: «Zurzeit ist es in, dass klassi-

sche Cocktails wie der Manhattan oder Mint Julep mit neuen Spirituosen gemixt werden.»

Nicht nur die Vielfalt der Getränke, sondern auch die des Zubehörs

«Der Kunde wählt die Spirituose aus, den Rest besorgt der Barkeeper.»

Thomas Huhn
Chef de Bar, Hotel Les Trois Rois, Basel

ist enorm. Hatte man früher mit dem Fancy-, dem Longdrink- und dem Cocktaillglas drei Möglichkeiten, so gibt es heute von jedem Trinkgefäß verschiedene Variationen. Und manche Gläser werden für nur einen spezifischen Cocktail, wie etwa eine Margarita, gebraucht.

Die Tropical-Welle der Neunziger-Jahre ist definitiv vorbei

Der Barkeeper unterscheidet zwischen zwei- und dreiteiligen Shakern und hat eine Auswahl verschiedener Rührgläser.

Laut Huhn sind im Moment die asiatischen Rührgläser sehr beliebt. Für eine schöne Schaumkrone unter dem Cocktailschirmchen reicht der Mixer nicht, da braucht es einen «Blender» – ein Stabmixer ohne

Messer. In einer klassischen Bar wird jedoch eine schöne Schaumkrone ausschließlich durch kräftiges Shaken erzielt.

«Die Zeiten sind vorbei, als man die Cocktails mit Sahnehäubchen, Schirmchen und Früchten überhäuft hat», bemerkt Huhn. «Die Tropical-Welle der Achttiger und Neunziger ist Geschichte.» Das Augenmerk liege

heute vermehrt auf dem Design des Glases und der Farbe des fertigen Getränks. Farbkreationen zu zaubern, die mit dem Geschmack harmonieren, das ist die grosse Kunst der «Mixology», der Barkeeperwissenschaft.

Immer beliebter werden alkoholfreie Cocktails

Einer steigenden Beliebtheit erfreuen sich die früher oft verschmähten alkoholfreien Cocktails.

«Waren es vor zehn Jahren noch drei bis vier auf der Karte, so sind es heute mindestens ein Dutzend.» Die Exklusivität dieser Fruchtcocktails gebe den Ausschlag gegenüber einfachen alkoholfreien Getränken, sagt Huhn. Immer attraktiver wird auch das Food-Pairing, das Kombinieren von Getränk und Speisen.

Dabei werden die banalen Salzstängel durch süßliche Knabbererien wie Bananen-, Mango- und Papaya-chips oder Schokoladenvariationen ersetzt. Oder es wird gar ein Cocktail extra zu einem Menü kreiert.

Huhn: «Foodpairing ist in Asien sehr beliebt, bei uns braucht es dafür noch ein wenig Zeit.»

Der Beruf des Barkeepers kann je nach Arbeitsort sehr variieren. Egal ob man in einem Nobelhotel oder in einer Disco mixt, belastbar sollte man auf jeden Fall sein. «In der Disco hat man mehr Stress, im Hotel sind dafür Allgemeinbildung und Fremdsprachenkenntnisse von

Vorteil.» Ein guter Barkeeper sollte mindestens die Drinks auf der Karte und die Klassiker wie Bloody Mary oder Mojito auswendig mixen können, findet Huhn. Er selbst hat sich über die Jahre mehrere hundert Cocktaillrezepte eingeprägt. Was schliesslich aber am meisten gemixt wird, bestimmen die Hollywoodstars. «Je nach Film oder TV-Erfolgsserie kann sich der Konsum einiger Getränke schnell verändern.» So kurte ein neuer Bond-Streifen praktisch immer den Martini-Konsum an. Und die amerikanische Serie Sex and the City habe

dem «Cosmopolitan» zu neuem Ruhm verholfen.

Ein guter Barkeeper muss dem Gast einen auf ihn zugeschnittenen Drink servieren können, ist Huhn überzeugt. Der Kunde wählt die Spirituose aus, den Rest besorgt der Barkeeper. Dabei ist Feingefühl und gute Beobachtung gefragt. «Man kann sich etwa von der Kleidung des Gasts oder dessen Stimmung inspirieren lassen.» Die besten Bartender der Schweiz messen sich an der Schweizer Barkeepermeisterschaft, an der Huhn zum vierten Mal teilnimmt. «Das Rezept

steht schon. Wichtig ist aber weniger der Sieg als das Treffen mit alten Bekannten.» Sein Siegercocktail aus dem Jahr 2008, der grüne Berliner (siehe Box), ist heute der meistverkaufte an seiner Bar. Doch trotz der vielen verlockenden Cocktailsangebote bleiben viele Barsbesucher laut Huhn im Allgemeinen lieber bei dem altbekannten Longdrinks. Allen voraus ist der Gin-Tonic – auch der hatte schon in so manchem Film eine entscheidende Statistenrolle.

Schweizer Cocktail Meisterschaften 2010, 12.9.

ab 12 Uhr, Finale ab ca. 15.30 Uhr, Halle 5



Gewinnt Thomas Huhn, Chef de Bar des Basler Grand Hotel Les Trois Rois, die Barkeepermeisterschaft 2010!



Das Rezept

Grüner Berliner

«Siegercocktail» von Thomas Huhn, Chef de Bar im Basler Grand Hotel Les Trois Rois

Mit dem Cocktail «Grüner Berliner» gewann Thomas Huhn die Schweizer Barkeepermeisterschaften 2008.

Zutaten:

4 Melonenkugeln und 4 Basillikumblätter ins Napoli-Grande-Glas geben und mit Eiswürfeln füllen, dazu:

2cl Beefeater Gin
2cl Midori Melonenlikör
2cl Pfirsichpüree Boiron

1cl Passionsfruchtsirup Monin
8cl Pfirsichnektar Michel

Zubereitung mit dem Shaker:

Alles kräftig shaken und mit Hilfe des Strainers (Barsieb) ins Glas gießen.

Glas: Napoli Grande
Dekoration: Orchidee, Himbeere, Minze



The leading service provider of electronic transactions in Europe

Entdecken Sie unsere Marktneuheit

PAY@TABLE GASTRO SOLUTION

Die revolutionäre mobile kassenintegrierte Bezahlösung für die Gastronomie!

ZAGG Luzern 12. - 16. September 2010
Halle 2 | Stand 234



Gewinnen Sie
2 mobile Terminals!

Besuchen Sie uns an der ZAGG
& gewinnen Sie zwei mobile
Terminals der allerneusten
Generation!

VSGG

VERBAND SCHWEIZER GASTRO- UND GROSSKÜCHENFACHPLANNER

In den durch die Mitglieder des VSGG realisierten Gastronomiebetrieben essen täglich eine Vielzahl von Gästen...! Mit Sicherheit haben Sie sich bereits in einem dieser Lokale kulinarisch verwöhnen lassen...?

In der Gastronomie ist der Gastgeber für den Erfolg verantwortlich. Die Mitglieder des VSGG Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner sehen ihre Aufgabe darin, diesen Gastgebern unter den immer komplexer werdenden Rahmenbedingungen das optimale Werkzeug bereitzustellen.

Der Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner wurde im Jahr 2004 gegründet und zählt unterdessen dreizehn Mitgliederfirmen. Diese befassen sich ausschliesslich mit der Konzeptentwicklung und Fachplanung der Infrastruktur in Gastronomie-betrieben, einem heutzutage hoch technisierten, vielseitigen und sehr kostenintensiven Fachgebiet.

Das Auftragsspektrum reicht von Grossküchen in Spitäler, Altenheimen, Mitarbeiterrestaurants, Hotels und Betrieben der Schifffahrt bis hin zu Trendrestaurants, Snackbetrieben und Bars. Überall dort wo professionelle Verpflegung ein alltägliches Bedürfnis ist.

Der Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner hat zum Ziel den Bekanntheitsgrad der Mitglieder bei relevanten Kundengruppen, wie potentiellen Investoren, öffentliche Hand, Architekten, Generalplanern, Total- und Generalunternehmern sowie bei den Gastronomiebetreibenden und deren Fachleuten zu steigern.

Er stellt ein vergleichbares Dienstleistungsangebot mit klar definiertem Leistungskatalog und entsprechenden Honorarempfehlungen sicher. Er entwickelt laufend neue Planungsstandards und sieht sich als Bindeglied zu diversen Fachverbänden der Bau- und Gastronomiebranche.

Der VSGG fördert innerhalb des Mitgliederverbandes die Weiterbildung der Mitglieder und deren Mitarbeitenden und ist in der Entwicklung des Berufsbildes zum diplomierten Gastronomiefachplaner engagiert.

Weiter pflegt der Verband den aktiven Erfahrungsaustausch, die Vermittlung von Denkanlässen sowie die Entwicklung gemeinsamer Positionen zu aktuellen Fachfragen.



Geschäftsstelle

VSGG Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenfachplaner

D'Aujourd'hui & Partners AG
Lambergstrasse 8
Postfach 118
8613 Uster 3

+41 44 941 33 55
+41 44 941 30 44
info@vsgg.org
www.vsgg.org



Atelier für Innenarchitektur und Planung · Urs Streit

AIP GmbH = Gastroplanung von A – Z

Personalrestaurant Bundesamt für Gesundheit, Planung & Realisation



Planungen
Für die Gastronomie- und Innenausbaubereich

Gastroplanung und Gesamtprojektleitung
www.axet.ch

Swissôtel, Dresden



Planifications et réalisations pour restaurants, hôtels et collectivités

Ecole Hôtelière Lausanne EHL, Lausanne

D'AUJOURD'HUI & PARTNERS AG

Spital, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie

Uniklinik Balgrist, Zürich



Fachplanung von Grossküchen, Buffet- und Baranlagen

KKH6 OLMA- Messen St. Gallen, Kongress- und Konferenzgebäude



Küchen- und Gastrofachplanungen, Innenarchitektur, Konzepte, Gesamtplanungen und Bauherrenberatung

Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich



Gesamtkonzeptionen, Projektentwicklung, Betriebs- und Raumoptimierungen, Grossküchen- und Verpflegungsorganisation

Hotel Adula, Flims

GaPlan GmbH

GastronomiefachPlanung & Konzepte

Gastronomiefachplanung nach neusten Erkenntnissen
Gastronomiefachplanung in denkmalgeschützten Bauten

Zunft zur Zimmerleuten, Zürich

Klaus Architekten Innenarchitekten AG

Generalplanung für die Gastronomie

Gastronomie-Einbauten Flughafen Genf



Architekturbüro für Gastronomieplanung

Chäferweg 2 · CH-4645 Uetikon

Fax 062 797 38 71 · Fax 062 797 48 80

Generalplanung von Gastronomiebetrieben

Von Roll-Areal Hochschulzentrum Institutsgebäude, Bern

PlanArt

Gut Katzensee 35 - 8105 Regensdorf
Tel 044 841 11 00 E-Mail m.maurer@plan-art.ch

Grossküchenplanungen, Gemeinschaftsgastronomie, Haustechnikplanungen

Uniklinik Balgrist, Zürich



entwickelt und plant gastronomie

Entdecken Sie unsere Stärken...
...tagesaktuell auf www.planbar.ch



International Hotel Project Management AG

5330 Bad Zurzach Switzerland www.promafox.ch

Tel. +41 56 265 50 00 E-mail info@promafox.ch

Projektentwicklung bis Gesamtplanung für die Gastronomie und Hotellerie

SBB Wankdorf "Girasole", Bern

ins Bild gesetzt:

Überblick über die 13 Mitglieder des VSGG Verbandes, ihre Spezialgebiete und die Vorstellung eines aktuellen Projektes