

Espace Media AG
3001 Bern
031/ 330 39 99
www.bernerbaer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 100'485
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 15
Fläche: 95'215 mm²



Der bekannteste Schweizer-Klassiker: Jack's Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Vogerlsalat



Nicole Berchtold (Moderation) und **Franz Wiget** (Rest. Aebboden in Steinen SZ)



Stefanie Weber und **Sascha Berther** (Gastgeber in der Moospinte in Münchenbuchsee)



Irma Dütsch (Ehrenmitglied Les Grandes Tables de Suisse) und **Claude Frôte** (Le Bocca in Saint-Blaise)



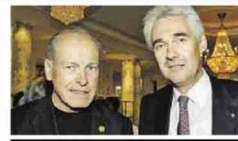
Wolfgang Jendly (Treuhänderberater/Verwaltungsrat Cora Treuhand Cotting, links) und **Daniel Unternährer** (Treuhänder)



v.l.: **Ivo Adam** (Seven in Ascona), **Toni Schmidig** (Rest. Rigiblick in Lauerez) und **Markus Gass** (Zum Adler in Hurden)

People
**Schweizerhof
Les Grandes
Tables de
Suisse**

Zur Feier ihres neuen Guide 2014 lud die Vereinigung Les Grandes Tables de Suisse rund 200 Vertreter aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismusbranche zu einem Podium mit dem Thema «Schweizer Gastronomie im Umbruch - Gästebedürfnisse von heute und morgen» ins Hotel Schweizerhof Bern. Im hochkarätig besetzten Round-Table-Gespräch debattierten André Jaeger (Fischerzunft Schaffhausen), Franz Wiget, (Gault-Millau-Koch des Jahres 2012), Urs Heller (Chefredaktor Gault-Millau Schweiz) sowie Unternehmer Peter Spuhler, moderiert von Nicole Berchtold (glanz & gloria). «Die Begeisterung für gute Küche ist schier allgegenwärtig. Diese Leidenschaft treibt alle Küchenchefs an, sich selbst zu übertreffen, und lässt neue, junge Talente heranwachsen. Das freut und ermutigt uns, täglich unser Bestes zu geben», sagte André Jaeger, Präsident der Grandes Tables de Suisse. Anlässlich der Veranstaltung wurden auch vier neue Mitglieder offiziell in den Kreis der Grandes Tables aufgenommen. Aus der Region sind dies Andy Zaugg (Zum Alten Stephan, Solothurn) und das Hotel Schweizerhof als neuer Hotelpartner.



Wolfgang Kuchler (Taverne zum Schächli in Wigoltingen TG, links) und **Daniel Ingold** (Geschäftsführer Wyhus Belp)



Die vier neuen Mitglieder von Les Grandes Tables de Suisse: v.l.: **Andy Zaugg** (Zum Alten Stephan in Solothurn), **Markus Gass** (Zum Adler in Hurden), **Bernadette Lisibach** (Neue Blumenau in Lommenschwil) und in Vertretung vom Schweizerhof **Silvan Durrer** (Executive Chef Schweizerhof)



Sandra und **Claude Frôte** (Le Bocca in Saint-Blaise)



Susanne und **Robert Speth** (Chesery in Gstaad)



Georges Wenger (Georges Wenger in Le Noirmont, links) und **Martial Braendle** (Auberge de Vouiry in Vouiry)



Silvan Durrer (Executive Chef Schweizerhof, links) und **Reto Tschachtli** (F&B Manager Schweizerhof)



Podium: **André Jaeger**, **Peter Spuhler**, **Nicole Berchtold**, **Urs Heller**, **Franz Wiget** (v.l.)



Ruth Montereale (Albergo Conca Bella in Vacallo-Chiasso) und **Seppi Kalberer** (Schlüssel in Meis)

TEXT JCG/PD
FOTOS ALEXANDRA SCHÜRCH



Andreas Heidenreich (Schlosshotel Restaurant Chastè in Tarasp-Spaarsels, links) und **Gian-Andrea Pazeller** (Schlosshotel Restaurant Chastè in Tarasp-Spaarsels)



v.l.: **Alain Bächler** (Des Trois Tours in Fribourg), **Martin Dalsass** (Tavo by Dalsass in St.Moritz-Champfer) und **André Jaeger** (Die Fischerzunft in Schaffhausen/Präsident Grandes Tables de Suisse)



Markus Lergler (Direktor Bern Tourismus, links) und **Christoph Juen** (CEO hotellerieuisse)



Dario Ranza (Villa Principe Leopoldo in Lugano, links) und **Andrea Bertarini** (Conca Bella in Vacallo-Chiasso)



Carlo Crisci (Le Cerf in Cossonay, links) und **Piero Tenca** (Nationalpräsident ASSP)