

## Events

### Ausschreibung für Plattform «Genuss'15» läuft

Vom 21. August bis 13. September 2015 findet die 8. Austragung des überregionalen Grossevents «Genuss» statt. Wiederum setzt dabei der Verein «Das Beste der Region» Regionalprodukte in den Mittelpunkt und bietet Produzenten und Betrieben die Gelegenheit, ihre Produkte und Anlässe zum Thema zu präsentieren. Die Ausschreibung für die «Genuss'15» steht ab sofort bis und mit 16. März 2015 offen. Ebenfalls dieses Jahr sind explizit auch Hotel- und Restaurantbetriebe sowie touristische Projekte zur Teilnahme aufgerufen.

[www.regionalprodukte.ch](http://www.regionalprodukte.ch)

## Hotellerie

### Jumeirah Group: Weitere Expansion in Dubai



ZVG

Auf Bluewaters Island, einer künstlichen Insel vor der Küste Dubais, entsteht das **Venu Bluewaters Island** als erstes Hotel unter Jumeirahs Lifestyle-Marke Venu. Eine entsprechende Management-Verbarung für das Hotel sowie 119 angeschlossene Serviced Apartments hat die in Dubai beheimatete Jumeirah Group mit dem Projektentwickler Meraas Holding soeben unterzeichnet. Die Apartments werden unter der Marke Venu Living betrieben. Die Eröffnung ist laut Unternehmen bereits für 2017 geplant.

sag

## Gastronomie

### Das zweite Restaurant liegt neben dem ersten

Ein Jahr nach der Eröffnung des ersten Restaurants Gaucho im Zürcher Kreis 4 haben die Gastronomen Myron Bingham und Toni Berisha nun das zweite Lokal eröffnet. Ungewöhnlich daran ist, dass dieses nur 300 Meter vom ersten entfernt liegt. Statt den ersten Standort auszubauen, hätten sie einfach einen zweiten hinzugefügt, so die Betreiber. «Gaucho 2» hat rund 30 Plätze und setzt auf dieselbe Küche wie «Gaucho 1»: einfache, italienische Rezepte sowie Rindfleisch aus Argentinien.

fee

[www.gaucho.ch](http://www.gaucho.ch)

# Gäriges erobert den Gast

**Die erste Schweizer Bier-Sommelier-Meisterschaft zeigt: Eine vielfältige Bierkultur stösst bei den Konsumenten auf viel Interesse. Davon profitiert auch die Branche.**

FRANZISKA EGLI

**E**in Stout? Ein Ale? Ein Doppelbock? Zusammen mit 22 anderen Bier-Sommeliers kostete sich André König blind durch zehn verschiedene Bierproben. Bei der zweiten Disziplin galt es, Aromen, welche im Bier vorkommen können, wie Banane oder Metall, aus den Proben herauszuschmecken. Und im Finale, für das sich schliesslich zehn Teilnehmer durchgesetzt hatten, mussten die ausgewiesenen Bier-Sommeliers ihre sensorischen Eindrücke und Fachkenntnisse rund um den Gerstensaft richtig einschätzen und einsetzen. «Das Niveau war ausgesprochen hoch», bemerkt Bier-Sommelier André König anerkennend. Geht es für ihn hat es aber nicht.

23 Bier-Sommeliers aus der ganzen Schweiz haben vergangenes Wochenende in Zürich an der ersten Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers teilgenommen. Organisiert wurde sie vom Schweizer Brauerei-Verband SBV (siehe Box). Als Sieger ging der Hobby-Brauer Roger Brügger aus Langenthal hervor. Er sowie der Silbermedaillen-Gewinner Marcel Alber, Betreiber des Bier-Blogs [bierversuche.ch](http://bierversuche.ch), werden die Schweiz an den Weltmeisterschaften vom 17. und 18. Juli 2015 in Brasilien vertreten. Auf dem dritten Platz landete Raimar Schramm von Heineken.

### Das Grand Resort Bad Ragaz bietet eine Bierkarte mit 17 Sorten

André König aber, ehemaliger F&B-Manager im Hotel Ermitage in Schönried, sah sich mit der Meisterschaft in einem wichtigen Punkt bestätigt: «Das Interesse an und das Wissen rund um die Bierkultur ist in den vergangenen Jahren bei den Konsumenten enorm gestiegen. Das hat Auswirkungen auf die Gastronomie und Hotellerie und kann für sie auch eine grosse Chance darstellen.» Der Wein-Sommelier König liess sich im November 2013 noch zum Diplom-Bier-Sommelier ausbilden, um den Gästen im «Ermitage» auch den vielfältigen,



Roger Brügger (Mitte), erster Schweizer Meister der Bier-Sommeliers, überzeugt am Wettkampf mit seiner Fachkenntnis.

ZVG

gepflegten Bier-Genuss näherbringen zu können. «Ich ging davon aus, dass ich damit eine Nische bediene – und wurde überrascht, wie gross das Interesse und die Nachfrage bei den Gästen war», betont André König.

Eine Erfahrung, die Sandra Klotz, Bier-Sommelière im Restaurant Zollstube des Grand Resort Bad Ragaz, teilt. Auf ihrer Bierkarte präsentiert sie 17 verschiedene Biersorten, die bevorzugt aus kleinen, selbstständigen Schweizer Brauereien stammen und einen möglichst breiten und saisonalen Auszug

aus der Bierlandschaft präsentieren. «Bier ist überaus vielfältig. Es schmeckt nicht nur zum Aperitif oder zum Essen. Je nach Sorte lässt es sich auch bestens mit einem Dessert kombinieren.» Das Bündner Luxus-Resort, das auch Sommeliers in den Bereichen Wasser, Kaffee und Käse einsetzt, geht per kommendes Frühjahr noch einen Schritt weiter: Bad Ragaz feiert heuer

175 Jahre Thermalwasser. Aus diesem Anlass lanciert das «Grand Resort» ein eigenes Spezialbier aus Thermalwasser, das die Bier-Sommelière gemeinsam mit der Kleinbrauerei Sevibräu aus Sevelen kreiert hat.

Solche Ideen werden vom Schweizer Brauerei-Verband sehr begrüsst. «Besuchen zu Beginn vorab Brauerei-Angestellte den Bier-Sommelier-Kurs, verzeich-

nen wir nun eine Zunahme bei den Gastronomen», beobachtet SBV-Direktor Marcel Kreber. Das kommt der Branche in vielerlei Hinsicht zugute, findet er, etwa auch beim Thema Bier als Speisebegleiter. Da bestehe noch Aufholbedarf. «Ein Gastronom, der zu verschiedenen Menüängen das passende Bier empfiehlt, begeistert garantiert so manchen Gast.»

ANZEIGE

### Fakten Mit Kursen und Events die Bierkultur fördern

Seit einigen Jahren widmet sich der Schweizer Brauerei-Verband SBV mit gezielten Anlässen dem Jahrtausende alten Handwerk der Braukunst und der Bierkultur. Seit 2011 bietet er den Ausbildungskurs zum Schweizer Bier-Sommelier an. Mittlerweile haben gut 150 Bier-Liebhaber den Kurs absolviert. Und nebst der ersten Bier-Sommelier-Meisterschaft, auf die 2017 die zweite folgen soll, hat er vor vier Jahren den «Tag des Schweizer Bieres» ins Leben gerufen. Dieser findet heuer am 24. April statt.

fee

[www.bier.ch](http://www.bier.ch)



## Infotag der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden

Besuchen Sie uns am Infotag in Samedan! Wir informieren Sie über den Studiengang zur/zum dipl. Tourismusfachfrau/-mann HF. Sie lernen den Campus der Academia Engiadina kennen und können mit Studierenden in Kontakt treten. Wir stellen unsere beiden Studienmodelle im Detail vor:

- Variante mit Praktikumsjahr
- Variante mit Saisonstellen Sommer & Winter

### Termin Infotag

Samstag, 21. Februar 2015

Anmeldung unter: [www.hftgr.ch](http://www.hftgr.ch)



Höhere Fachschule für  
Tourismus Graubünden  
T +41(0)81 851 06 11  
[hft@academia-engiadina.ch](mailto:hft@academia-engiadina.ch)



HÖHERE FACHSCHULE  
FÜR TOURISMUS  
GRAUBÜNDEN

## Impressum

### htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé en 1892

### Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

### Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn  
Stv. Chefredaktorin: Sabrina Glanzmann/sag  
Assistentin Chefredaktion und  
Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku (abw.)

### Ressortleitung:

diese woche: Daniel Stampfli/dst  
cahier français: Alexandre Caldara/aca  
fokus: Alex Gertschen/axg

dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag  
Redaktorinnen: Laetitia Bongard/lb;  
Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/lt;  
Gudrun Schlenzcek/gsg  
Grafik und Produktion: Carla Barron-Secci/cbs  
(Leitung); Beat Felber/bf; Roland Gerber/rg;  
Biljana Mitrovic/bmi  
Korrektur: Paul Le Grand  
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung, abw.);  
Danijela Bosnjak

### htr Online

Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt  
News-Team: Natalie-Pascale Aliesch/npa;  
Daniel Stampfli/dst  
Praktikum: Ahmad Dashti/ad

### Verlag

Leitung: Barbara König  
Assistent: Alain Hänni  
Stelleninserate: Angela di Renzo Costa  
Praktikum: Ahmad Dashti/ad  
Geschäftsanzeigen: Nino Burchianti;  
Michael Müller

hoteljob.ch: Denise Karam  
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren  
Auflage: 10 301 (WEMF/SW-  
Beglaubigung 2014)  
Leser: 85 000 (Studie DemoScope 2009)  
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer  
Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 175.–,  
ISSN: 1424-0440

### Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Redaktion: Tel. 031 370 42 16  
Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
Online Redaktion: [online@htr.ch](mailto:online@htr.ch)  
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93  
Fax 031 740 97 76; Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)  
Inserate: Tel. 031 370 42 42,  
Fax 031 370 42 23, E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch);  
Internet: täglich aktuell: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und  
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.  
Nous déclinons toute responsabilité pour les  
documents envoyés sans concertation préalable.