

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 15. November 2023

CXXXVIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

hotellerie-gastronomie.ch

Schwerpunkt

Wir essen
zu viel
Zucker und
zu wenig
Gemüse.

Wurstfleisch wird zur Delikatesse

Seite 8

Seite 6

Persönlich



Philippe D. Clarinval

ist seit Juli 2022 General Manager des Grand Hotels Les Trois Rois in Basel. Für den Zentralschweizer mit internationaler Erfahrung sind die Mitarbeitenden die Seele des Hauses.

Seite 12

Aspekte

Zwischen Ökologie und Ökonomie

Seite 15

Im Bistro des
BBZ Solothurn
haben Lehr-
abgängerinnen
das Sagen.

Seite 17



Euloge Malonga (3. v. r.) gewann den Swiss Culinary Cup 2019 und war Finalist beim Goldenen Koch 2021. Nun vertritt er 2024 die Schweiz am Europa-Finale des Bocuse d'Or. SEDRIK NEMETH



Achtsam wie Asterix

In «Weisse Iris», dem 40. Comicband, müssen sich Asterix, Obelix und ihre Freunde nicht nur gegen die Römer behaupten. Es gilt auch, mit gesellschaftlichen Veränderungen klarzukommen. Denn der Trend zu gesundem Lebenswandel und Achtsamkeit macht auch vor den Palisaden ihres Gallierdorfs nicht halt. Plötzlich wird meditiert, selbstoptimiert, und der Genuss von Wildschwein ist verpönt. Dafür ist Wellness in. Wie das bei Obelix ankommt, kann man sich denken. Zumal die Römer, die seiner Meinung nach spinnen, mit ihren Thermen und Dampfbädern die Vorreiter in Sachen Wellness waren. Der Begriff SPA ist ja die Abkürzung des lateinischen «Salus per Aquam» – Gesundheit durch Wasser. Gerade jetzt, wo Erkältungs- und Grippeviren unterwegs sind, vielen Menschen das weltpolitische Geschehen aufs Gemüt drückt und der Vorweihnachtsstress beginnt, täte ein Spa-Besuch sicher allen gut. Ebenso wie mehr Achtsamkeit im Alltag. Letztere lässt sich trainieren. Zum Beispiel, indem man unbeliebte Aufgaben oder Routinearbeiten wieder einmal ganz bewusst ausführt. Dadurch lassen sich solche Tätigkeiten und ihr Wert neu entdecken und wieder mehr schätzen. Ausserdem schmeckt ein achtsam zubereitetes Wildschwein noch besser, wenn man es bewusst geniesst.

RICCARDA FREI

KRÖNUNG FÜR EULOGE MALONGA

Euloge Malonga heisst der Gewinner des Kochwettbewerbs Bocuse d'Or Schweiz, der am vergangenen Montag in Genf ausgetragen wurde. Nach der kurzfristigen Absage von Stéphanie Zosso standen im Rahmen der Cook'n'Show im Palexpo-Gebäude diesmal nur zwei Kandidaten im Finale des bekannten Wettstreits. Neben Euloge Malonga kochte der 45-jährige Küchenchef und Unternehmer Pasquale Altomonte vom Kitchen Lab Genf um den Sieg. Er musste sich aber

nach dem fünfeinhalbstündigen Wettkochen von Euloge Malonga geschlagen geben. Der 39-jährige stellvertretende Abteilungsleiter Küche im Hirslanden Salemspital in Bern wusste mit einem exzellent zubereiteten Menü die Jury um Präsident Franck Giovannini zu überzeugen. Die Vorgabe war, neben einem Amuse-Bouche jeweils ein Fischgericht mit Zander und eine Fleischspeise mit Lamm zuzubereiten. Euloge Malonga löste mit Hilfe seiner Commis Fiona Wittwer die Aufgabe, in

dem er als Amuse-Bouche eine konfierte Kartoffel mit Gruyère-AOP-Fondue, gepickelter Birne, Zwiebelcreme und Honig präsentierte. Im zweiten Gang setzte er auf Zander mit Kerbel an weisser Buttersauce. Dazu kreierte er einen Kartoffeltraum mit Kaviar und «Crème fraîche» sowie Karotten in verschiedenen Texturen. Für das geforderte Fleischgericht bereitete er Lammfilet, begleitet mit geschmorter Schulter und Pilzen sowie ein Lammnierenstück mit Senf und knuspriger

Kruste zu. Mit seinem Sieg an der Schweizer Ausscheidung von Bocuse d'Or qualifizierte sich Euloge Malonga für den Bocuse d'Or Europe, der am 19. und 20. März im norwegischen Trondheim stattfindet. Sollte er dort eine Runde weiterkommen, winkt ihm das grosse Weltfinale von Bocuse d'Or 2025 in Lyon, Frankreich. Doch daran mag Euloge Malonga noch nicht denken: «Im Moment freue ich mich über den Sieg, und dann konzentriere ich mich voll auf Trondheim.» (PCL/RUP)

AZA 6002 LUZERN

Post CH AG

Adligenswilerstr. 22, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

«Meine Branche.
Mein Job.»

gastrojob.ch

ROTOR Lips

www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858

Herr Hörnli empfiehlt...
... Tagliatelle Nudelnester 6 mm,
3-Ei gewalzt, mit Safran

Premium Qualität aus Schweizer Produktion

100% Weizenmehl aus der Schweiz