



Salz & Pfeffer

GASTRO **SUISSE**

**Medienmitteilung der
Edition Salz&Pfeffer AG, Zürich
und GastroSuisse, Zürich
Umfang: 5'835 Zeichen inkl. Leerzeichen**

**Sperrfrist: Die Pfefferzeichen-Gala mit den
Preisverleihungen findet am Samstag, 26. August
2006, ab 18 Uhr statt. Wir bitten die Medien, die
Preisträger nicht vor diesem Termin zu
publizieren. Druckfähige Bilder der Gala stehen ab
dem 27. August auf www.pfefferzeichen.ch sowie
auf www.gastrosuisse.ch zum Download bereit.**

Pfefferzeichen-Verleihung 2006

Die «Oscars» der Gastronomie

**Salz&Pfeffer und GastroSuisse verleihen erstmals
in einer Partnerschaft die traditionellen Gastro-
Preise im Gesamtwert von rund 40'000 Franken
für Verdienste in Gastronomie und Tourismus. Die
Preisverleihung findet im Zürcher Opernhaus vor
rund 800 Gästen statt.**

Die Preisträger und ihre Laudatoren:

Mutmacherpreis: Maître Fromager Rolf Beeler
(Laudator: Nationalrat **Hansjörg Walter**, Präsident
des Schweizerischen Bauernverbandes)

Tourismuspreis: Maria und Felix Dietrich-Kienberger und Urs Kienberger vom Hotel Waldhaus in Sils-Maria
(Laudatorin: Krimi-Autorin **Donna Leon**)

GastroSuisse-Preis: Margriet und Peter Schnaibel vom Restaurant Taggenberg in Winterthur
(Laudator: **Ernst Wohlwend**, Winterthurer Stadtpräsident)

Salz&Pfeffer-Preis: Philippe Chevrier, Domaine de Châteauevieux, Satigny (Genf)
(Laudator: **André Jaeger**, Kochkünstler der Fischerzunft Schaffhausen)

Zukunftsträger-Preis: Urs Wandeler vom Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen.
(Laudator: **Louis Bischofberger**, Kreuz, Egerkingen)

Lange Version

Die «Oscars» der Gastronomie

Salz&Pfeffer und GastroSuisse verleihen erstmals in einer Partnerschaft die traditionellen Gastro-Preise im Gesamtwert von rund 40'000 Franken für Verdienste in Gastronomie und Tourismus. Die Preisverleihung findet im Zürcher Opernhaus vor rund 800 Gästen statt.

Anlässlich der Gala vom 26. August im Zürcher Opernhaus, setzen die **Edition Salz&Pfeffer** und **GastroSuisse** ihre Pfefferzeichen und zeichnen fünf Preisträger für ihre hervorragenden Verdienste in und um Gastronomie und Tourismus aus.

Durch die Preisverleihung führt Radio- und Fernsehmann **Röbi Koller** unterstützt durch das **Komiker-Duo Lapsus** mit ihren nicht alltäglichen Filmportraits der Preisträger und einem fulminanten Schlussbouquet. Umrahmt wird der Anlass von einer kulturellen Feier mit illustren Gästen aus Politik, Medien, Tourismus und Gastronomie. Neben der

Aufführung des «Heiteren Mozart» durch das Opernhausorchester, rundet **Tenor Erkan Aki** das Programm ab.

Der **Mutmacherpreis** für mutige Ideen und deren Umsetzung wird verliehen an den **Aargauer Maître Fromager Rolf Beeler**: Rolf Beeler versteht nichts von Käse; er versteht **den** Käse. Im neuen Buch «Cheese – a connoisseurs guide to the world's best» des Käse-Doyen Max Calman figurieren denn auch 17 seiner Käse unter den dreissig besten.

Die Laudatio für Rolf Beeler wird gehalten von Nationalrat **Hansjörg Walter**, Nationalrat und Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes.

Der **Tourismuspreis** für hervorragende Leistungen im Tourismus wird verliehen an **Maria und Felix Dietrich-Kienberger** und **Urs Kienberger** vom **Hotel Waldhaus** in **Sils-Maria**: Grosse Geister aus Kunst, Kultur und Literatur trafen und treffen sich im Hotel Waldhaus, das seit vier Generationen fest in Familienbesitz ist. Schon ein Blick auf ein Foto des Waldhauses, so wird gesagt, reiche, um Jahre lang davon zu träumen, eines Tages eine Nacht dort zu verbringen.

Die Laudatio für Maria und Felix Dietrich-Kienberger und Urs Kienberger wird gehalten von **Donna Leon**, Krimiautorin und Professorin für englische Literatur.

Der **GastroSuisse-Preis** für einen rundum gut geführten Gastrobetrieb wird verliehen an **Margriet und Peter Schnaibel vom Restaurant Taggenberg in Winterthur**:

2003 schlug das Schicksal die Familie Schnaibel mit aller Härte. Bei einem Autounfall brach sich Margriet Schnaibel den Rücken, danach wollte die Stadt Winterthur den Taggenberg verkaufen und den Schnaibels fehlten 200'000 Franken. Dass Stammgäste innerhalb von 36 Stunden 20 zinslose Privatdarlehen à je 10'000 Franken spendeten, spricht für die ausserordentliche Leistung der Schnaibels, die 2005 von Gault Millau verdient zu den Aufsteigern des Jahres gewählt wurden.

Die Laudatio für **Margriet und Peter Schnaibel** wird gehalten vom Winterthurer Stadtpräsident **Ernst Wohlwend**.

Der **Salz&Pfeffer-Preis** für hervorragende Leistungen in Küche und Service wird verliehen an Sternekoch **Philippe Chevrier** von der Domaine de **Châteauvieux** in **Satigny, Genf**.

Künstler sind selten Unternehmer. Philippe Chevrier ist eine der seltenen Ausnahmen. Nebst seinem Châteauvieux unterhält Chevrier noch zwei Bistros, ein Event-Catering und eine Delikatessen-Boutique. Trotz dieser Betriebsamkeit hält er sich auf höchstem Kochniveau.

Die Laudatio für Philippe Chevrier wird gehalten von Spitzenkoch **André Jaeger** von der Fischerzunft in Schaffhausen.

Der Zukunftsträger-Preis für hervorragende Leistungen in der Nachwuchsförderung wird verliehen an **Urs Wandeler** vom **Hotel-Restaurant Schönbühl** im **Berner Oberländischen Hilterfingen**.

Ein guter Lehrling will geschubst werden. Hinein in den Beruf, in das Wissen, in die Begeisterung. Die besten Ausbildner sind die Schubser. Urs Wandeler ist so einer. Ein Ausgezeichneter.

Die Laudatio für Urs Wandeler wird gehalten von **Louis Bischofberger** vom **Kreuz Egerkingen**, dem vorjährigen Preisträger. Der Zukunftsträger-Preis mit einer Preissumme von 10'000 Franken wird von **Bischofszell Culinarium** gestiftet und verliehen. Eine exklusive Jury unter dem Vorsitz von Kochverbandspräsident Georges Knecht bestimmte den Preisträger.

Namhaft ist die Jury, welche die Preisträger auserkoren hat: **André Jaeger**, Kochkünstler der Fischerzunft Schaffhausen; **Peter Roth**, Chef de Bar in der Kronenhalle Zürich; Medienberater **Medard Meier**; **Heinz Witschi**, Kochvirtuose in Witschi's Restaurant Unterengstringen; **Hans Peter König**, Verwaltungsrat der Horego AG, **Ellen Gesess**, Assist. Vice-President Marketing Credit Suisse Financial Services; **Ursula Klein** vom gleichnamigen Verlag

Klein Report; **Barbara Schneider**, Vorstandsmitglied
GastroSuisse und **Romeo Brodmann**,
Geschäftsführer und Verlagsleiter der Edition
Salz&Pfeffer AG.

Druckfähige Fotos von allen Preisträgern und der
Veranstaltung finden Sie ab 27. August unter:
www.salz-pfeffer.ch/pfefferzeichen.html
sowie unter www.gastrosuisse.ch
Auflösung: 300 dpi

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen:

Romeo Brodmann, Verlagsleiter, Edition Salz&Pfeffer:
044 360 20 88 oder 076 365 75 61.

Brigitte Meier-Schmid, Marketing und Kommunikation,
GastroSuisse: 044 377 53 07