

09.09.2008 - 19:30 Uhr

Pfefferzeichen 2008: gastgewerbliche Bestleistungen inszeniert und ausgezeichnet

Zürich (ots) -

Das Who is who des Gastgewerbes im Zürcher Kaufleuten

Die Edition Salz & Pfeffer und der führende Branchenverband GastroSuisse haben am Dienstagabend, 9. September 2008, zur Verleihung der Pfefferzeichen 2008 ins Zürcher Kaufleuten eingeladen. 500 Persönlichkeiten füllten den Saal, als die Bestleistungen der Branche inszeniert und ausgezeichnet wurden. Es wurden fünf Preise im Gesamtwert von 40'000 Franken verliehen.

And the winner is ...!

Das sind die Gewinner:

Kategorie Mutmacher: Tanja Grandits, Restaurant Stucki,
Basel

Kategorie Tourismus: Sabina & Christoph Schlosser, Waldhaus Flims

Kategorie Gastrokonzept: Gebrüder Frei und Rolf Hiltl, Tibits AG, Zürich

Kategorie Küche & Service: Alain Bächler, Des Trois Tours, Bourguillon

Kategorie Zukunftsträger: Fabian Inderbitzin, Château Gütsch, Luzern

Der Mutmacherpreis 2008 ging an Tanja Grandits, Restaurant Stucki in Basel. "Ich arbeite mit orientalischen Gewürzen ebenso gern wie mit Urschweizer Sachen und kombiniere leidenschaftlich gern", sagte die Frau, die sich zuerst in die Herzen der Ostschweizer gekocht hat und nun den Schritt an den Rhein, hinauf ins Bruderholz, gewagt hat.

Mit dem Tourismuspreis 2008 ausgezeichnet wurden Sabina und Christoph Schlosser vom Waldhaus Flims. Ein Ehepaar, das dieses Haus zu einem der Leading Hotels of the World machte, mit Wellness & Spa und mit einem Convention Center, und das auch als Gastgeber der kompletten eidgenössischen Parlaments-Session beste Noten bekam.

Vegetarischer Fast Food auf Topniveau. Dafür stehen die drei Brüder Reto, Christian und Daniel Frei, zusammen mit der Vegi-Koriphäe Rolf Hiltl. Die Gründer des "tibits" sind die Gewinner in der Kategorie Gastrokonzept 2008. Inzwischen gibt es vier davon in der Schweiz und zwei entstehen in London. Und die Gäste verlangen nach mehr. "Please open some restaurants like this in holland - we need you!" ist im Gästebuch zu lesen.

Der Gewinner in der Kategorie Küche & Service 2008 heisst Alain Bächler, Restaurant Des Trois Tours in Bourguillon. Er gilt als zuverlässiger kulinarischer Anker in der gehobenen Gastronomie. Im Mittelpunkt seiner klugen und gradlinigen Gourmetküche stehen die Produkte.

Für sein besonderes Engagement zu Gunsten des Koch-Nachwuchses mit

dem Zukunftsträgerpreis 2008 geehrt wurde Fabian Inderbitzin, seit kurzem Küchenchef im Château Gütsch in Luzern. Noch im Seehotel Kastanienbaum war der 27-jährige von seinen begeisterten Lehrlingen als Zukunftsträger 2008 nominiert worden. "Er hat aus mir jemanden gemacht", brachte es ein Lehrling auf den Punkt und sprach ihm damit wohl das schönste Kompliment aus.

Durch das Programm führte das Komikerduo Lapsus, das dem Abend zusammen mit anderen Künstlern unterhaltsame Glanzlichter aufsetzte. Nicht minder unterhaltsam verlief das anschliessende grosse Get-together.

Die Pfefferzeichen wurden auch 2008 durch den führenden Branchenverband GastroSuisse und die Edition Salz & Pfeffer verliehen. Mit ihnen werden Sonderleistungen gewürdigt; sie fördern damit die Motivation und Inspiration der Branche. Die Trägerschaft wurde repräsentiert durch Klaus Künzli (Zentralpräsident GastroSuisse) und Robert Meier (Verwaltungsratspräsident Edition Salz & Pfeffer und HOREGO AG). Die Pfefferzeichen-Jury steht unter der Leitung von Medard Meier. Ihr gehören weiter an: André Jaeger, Heinz Witschi, Hans Peter König, Peter Roth, Pierre-André Ayer, Ursula Klein, Barbara Schneider-Regli und Stefan Schramm.

Die Laudatoren der Pfefferzeichen-Gewinner 2008: Philippe Scheuzger, Axpo Suisse AG für Tanja Grandits / Monika Schärer für Sabina & Christoph Schlosser, Waldhaus Flims / Gäste des Tibits für die Gebrüder Frei und Rolf Hiltl / Urs Gscheidle, Horego AG für Alain Bächler / Roman Okle, Seedamm Plaza für Fabian Inderbitzin.

Wichtige Hinweise an die Medien!

Die aktuellen Bilder der Pfefferzeichen-Preisverleihung stehen ab 9. September, im Anschluss an den Event, auf www.pfefferzeichen.ch zum Download zur Verfügung.

Weiterführende Informationen und Portraits der Preisträger sind ab sofort auf www.gastrosuisse.ch, Rubrik "Medien", elektronisch verfügbar.

Kontakt:

Brigitte Meier-Schmid
Tel.: +41/44/377'53'53
E-Mail: brigitte.meier@gastrosuisse.ch