



**Medienmitteilung der  
Edition Salz&Pfeffer AG, Zürich  
Umfang (total): 4'701 Zeichen inkl. Leerzeichen**

**Druckfähige Fotos von allen Preisträgern finden  
Sie ab Montagvormittag, 12. September unter:  
[www.salz-pfeffer.ch/pfefferzeichen05](http://www.salz-pfeffer.ch/pfefferzeichen05)  
Auflösung: 300 dpi**

**Salz&Pfeffer verlieh 5 Preise für besondere  
Verdienste in und um Gastronomie und  
Tourismus.**

Anlässlich der Gala vom 10. September 2005 im Lake Side Casino, Zürich, verlieh die Edition Salz&Pfeffer ihre jährlichen Pfefferzeichen und zeichnete fünf Preisträger für ihre hervorragenden Verdienste in und um Gastronomie und Tourismus aus.

Und das sind die Preisträger 2005:

Der **Mutmacher-Preis**, dotiert mit 10'000 Franken ging an den Basler Joggeli-Caterer **Hans Berchtold** (Berchtold Catering AG) mit seinen Stadion- und Bahnhof Restaurants Basel.

Laudator: **Werner J. Edelman**n, Präsident des FC Basel

Den **Tourismus-Preis**, dotiert mit 7'500 Franken ging an die beiden «**Saveurs**»-Initianten **Thomas Frei** (Hotel Bernerhof) und **Hanspeter Reust** (Gstaader Käsephilosoph).

Laudator: **Kurt H. Illi**, Tourismus-Ikone

Der **Daniel Eggli-Preis**, dotiert mit 5'000 Franken für einen rundum gut geführten Gastrobetrieb ging an Vollblutgastronom **Georges Wenger** vom Hôtel Georges Wenger, Noirmont.

Laudator: **Romeo Brodmann**, Geschäftsführer Edition Salz&Pfeffer

Der **Salz & Pfeffer-Preis** – dotiert mit 5'000 Franken – steht für hervorragende Leistungen in Küche und Service und wurde verliehen an **Antonio Colaianni**, vom Restaurant **Il Casale** in Wetzikon.

Laudator: **Jacky Donnatz**, Sonnbergkönig

Der **Zukunftsträger-Preis**, dotiert mit 10'000 Franken, wurde verliehen für hervorragende Leistungen in der Nachwuchsförderung an **Louis Bischofsberger** vom Gasthof Kreuz, Egerkingen.

Laudator: **Georges Knecht**, Leiter der Gastronomie im Insepsital Bern

Umrahmt wurde die Preisverleihung von einer rauschenden Gala mit knisternd hohem Promifaktor: Die illustren Gäste aus Politik, Verlagswesen, Medien, Tourismus und natürlich Gastronomie, wurden von der Schweizer Big Band **Pepe Lienhard Orchester** unterhalten. Durch den festlichen Abend führte **Hugo Bigi**, Anchorman von Tele Züri.

## **Die Preisverleihung**

Der **Mutmacher-Preis** ist dotiert mit 10'000 Franken und belohnt mutige Ideen und deren Umsetzung. Salz&Pfeffer verlieh den Mutmacher-Preis an Joggeli-Caterer **Hans Berchtold** (Bertold Catering AG) mit seinen **Bahnhof Restaurants Basel**. Hans Berchtold ist wohl einer der letzten Privaten, der ein Bahnhofbuffet pachtet. Er hat dabei bewiesen, dass er an seine Visionen glaubt und den Mut auch dann nicht verliert, wenn eine gigantische Baustelle vor seiner Haustür klafft (Bau des Eurobahnhofes Basel).

Die Laudatio für Hans Berchtold wurde gehalten von **Werner J. Edelmann**, Präsident des FC Basel.

Der **Tourismus-Preis** für hervorragende Leistungen im Tourismus ist dotiert mit 7'500 Franken. Er wurde

verliehen an **Thomas Frei** (Hotel Bernerhof) und **Hanspeter Reust** (Gstaader Käsephilosoph). Die beiden Berner Oberländer lancierten vor acht Jahren die «**Saveurs**», einen Anlass, der Gourmets aus nah und fern nach Gstaad lockt. Sie haben dadurch geschafft, was viele nicht einmal versucht haben: Ganz Gstaad unter einem Dach zu vereinen und zum Inbegriff hochstehender Gastronomie zu machen. Die Laudatio für dieses Duo, Thomas Frei und Hanspeter Reust, wurde gehalten von **Kurt H. Illi**. Der Preis wurde von **Sonia Davidoff** übergeben.

Der **Daniel Egli-Preis** für einen rundum gut geführten Gastrobetrieb qualifiziert den Betrieb, die Mitarbeiterphilosophie und Betriebskultur und ist dotiert mit 5'000 Franken. Er wurde verliehen an **Georges Wenger**, der seit bald 25 Jahren das **Hôtel Georges Wenger** führt. Wenger ist ein unermüdlicher Forscher nach den echten, authentischen Produkten zu wahren, traditionellen Rezepturen. Er hat es geschafft, ein überregionales Publikum scharenweise in die Freiberge zu locken.

Die Laudatio für Georges Wenger wurde gehalten von **Romeo Brodmann**, Geschäftsführer Edition Salz&Pfeffer.

Der **Salz & Pfeffer-Preis**, dotiert mit 5'000 Franken, steht für hervorragende Leistungen in Küche und Service und wurde verliehen an **Antonio Colaianni**, vom Restaurant **Il Casale** in Wetzikon. Der Gemütsmensch Colaianni steckt voller kulinarischer Ideen, die er mit viel Leidenschaft umsetzt und Tag für Tag auf die Teller bringt. Er steht immer selbst hinter dem Herd. Die Speisen tragen Colaiannis persönliche Handschrift und begeistern nicht nur die Jury des Salz&Pfeffer-Preises.

Die Laudatio auf Antonio Colaianni wurde gehalten von **Jacky Donatz**, Restaurant Sonnenberg.

Der **Zukunftsträger-Preis** ist mit 10'000 Franken dotiert und wurde für hervorragende Leistungen in der Nachwuchsförderung verliehen an **Louis Bischofsberger**, **Gasthof Kreuz, Egerkingen**. Seit 1989 kocht der passionierte Koch im Gasthof Kreuz in Egerkingen, seit 1993 ist er Besitzer. Ein Drittel seiner

Mitarbeiter sind Lehrlinge. Sie waren es, die ihren Chef für den Zukunftsträger 2005 nominiert haben. Grund: Er sei ein echtes Vorbild, motivierend, spontan, unternehmungslustig. Seine über 50 Lehrlinge, die er bisher ausgebildet hat, schickte er mit der Durchschnittsnote 5.2 ins Berufsleben.

Die Laudatio auf Louis Bischofsberger wurde gehalten von **Georges Knecht**, Leiter der Gastronomie im **Inselspital** Bern. Der Zukunftsträger-Preis wird vom Hauptsponsor, dem Lebensmittelunternehmen Bischofszell gestiftet und durch eine eigens zusammengestellte Jury verliehen.

Namhaft ist auch die Jury, welche sich für die Pfefferzeichen-Preisträger entschied: **André Jaeger**, Kochkünstler der Fischerzunft Schaffhausen; **Peter Roth**, Chef de bar in der Kronenhalle Zürich; **Medard Meier**, Ex-Chefredaktor Bilanz und Wirtschaftskonsulent; **Heinz Witschi**, Kochvirtuose in Witschi's Restaurant Unterengstringen; **Hans Peter König** (König&Partner AG), **Ellen Gesess**, Assist. Vice-President Marketing Credit Suisse Financial Services; **Ursula Klein** vom gleichnamigen Verlag Klein Report und **Romeo Brodmann**, Geschäftsführer und Verlagsleiter von Salz&Pfefferland.

Druckfähige Fotos von allen Preisträgern finden Sie ab Montag Vormittag, 12. September unter:

[www.salz-pfeffer.ch/pfefferzeichen05](http://www.salz-pfeffer.ch/pfefferzeichen05)

Auflösung: 300 dpi

Weitere Auskünfte über die Veranstaltung erteilt Ihnen ORGANISATION LILIAN FETSCHERIN  
Tel. 044 980 00 00, [info@lilianfetscherin.ch](mailto:info@lilianfetscherin.ch)