

# MagaZin

CERCLE DES CHEFS DE CUISINE BERNE

NR. 2 | 2023



Januar

Februar

März

April

Mai

Juni





Für immer mehr Gäste gehören Nachhaltigkeit und Tierwohl zum guten Geschmack. Mit IP-SUISSE bringen Sie ihnen höchste Standards an den Tisch. Servieren Sie ihnen Angus-Steaks in Spitzenqualität ohne Flugmeilen, aromatisches Fleisch von Schweizer Wiesen, die Schönheit der Mutterkuhhaltung und die zarte Marmorierung von Tieren, die Auslauf und Sonne kannten. Denn nur eine Haltung, die aufs Beste und Natürlichste reduziert ist, braucht keine Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Futtermittel. Erzählen Sie ihren Gästen, wie Genuss und Gewissen auf den Teller kommen – und wie einzigartig das schmeckt.

Nur die IP-SUISSE Qualitätslabel garantieren Ihren Gästen das beste und nachhaltigste Fleisch der Schweiz:



## Inhaltsverzeichnis



Seite 3	<b>Editorial:</b> Beat Weibel
Seite 5	<b>Ein Porträt von Stephanie Stettler: Nicht alles lässt sich planen</b>
Seite 9	<b>Podiumsgespräch CCCB:</b> Einen kleinen Stein ins Rollen gebracht
Seite 10	<b>Jubiläums-Kinder-Kochevent:</b> Zum 100-Jahr-Jubiläum CCCB
Seite 13	<b>Schweizerhof in Bern, 17. August 2024:</b> 165 Jahre Glanz und Glamour, Tradition und kulinarische Exzellenz
Seite 15	<b>Die Lulo:</b> Das erfrischende und exotische Geschmackserlebnis
Seite 18	<b>Kulinarischer Laufsteg:</b> CCCB präsentiert Genuss auf 100 Metern
Seite 23	<b>Dies &amp; Das:</b> Euloge Malonga wird an der Schweizer Selektion Bocuse d'Or 2023 als Sieger gekrönt
Seite 25/27	<b>Partner / Gönner:</b> Unterstützung im Jahr 2024
Seite 28	<b>Wales Egge:</b> Weisheiten und Humor
Seite 29	<b>Gratulationen</b>
Seite 33	<b>Todesanzeigen</b>

DEZEMBER 2023

NR. 254

74. Jahrgang  
Gegründet 1922

www.cccb.ch  
cercle@ccb.ch  
ISSN 2571-7758



Postkonto Nr. 30-2899-5 Bern

**MITTEILUNGEN/HOMEPAGE/  
ADRESSÄNDERUNGEN AN**

Walter Kunz  
Hühnerbühlrain 42  
3065 Bolligen  
Tel. P: 031 921 21 79  
Tel. M: 079 850 09 43  
kunz.cccb@bluewin.ch

**INSTITUTIONEN**

Alterskasse, Sterbekasse  
Bibliothek: Universitätsbibliothek  
Bern, Zentralbibliothek

**LOKAL**

Hotel Bern  
Zeughausgasse 9  
3011 Bern

## Mitgliederversammlungen und Anlässe 2023/24

5. Februar 2024 15.00 Uhr Burgdorf	Ordentliche Mitgliederversammlung im BZ Emme Vorstellung WIGL Lernmittel Serge Muheim
4. März 2024 15.00 Uhr Bern	Besichtigung der Felsenau Brauerei Platzzahl ist beschränkt für 40 Personen
8. April 2024 15.00 Uhr Bern	Ordentliche Mitgliederversammlung Burgerspittel im Viererfeld Informationsveranstaltung qualifizierte Lehrbetriebe Projekt- vorstellung Rekrutierung der Lehrbetriebe 2024 / Information Schulbesuche des CCCB
6. Mai 2024 15.00 Uhr Ligerz	Netzwerk-Anlass Weinkellerbesichtigung Krebs & Steiner Aux Trois Amis Schernelz
3. Juni 2024 15.00 Uhr Bern	Ordentliche Mitgliederversammlung Hotel Bern, Revision Koch-Ausbildung 2024 mit Christoph Remund, Leiter Implementierung Berufe
1. Juli 2024 15.00 Uhr Bern	Abend Event bei der Post Finance Arena Public Viewing Event mit einem EM-Fussballspiel
<b>August Sommerpause</b>	
2. September 2024 15.00 Uhr Zollikofen	Ordentliche Mitgliederversammlung Bernere Fachhochschule HAFI Jerry Omara Forschung und Kulinarik
Dienstag, 1. Oktober 2024 Abendanlass Bern	Stadtheater Bern mit Nachtessen, Kornhauskeller Platzzahl ist beschränkt für 50 Personen. Details folgen
14. Oktober 2024 13.00 Uhr	Seniorenausflug
4. November 2024 9.30 Uhr Interlaken	102. Jahresversammlung Grand Hotel Viktoria Jungfrau
16. Dezember 2024 15.00 Uhr Bern	Ordentliche Mitgliederversammlung Weihnachtsanlass Raclette Essen mit Jassen auf dem Bundesplatz



**HOTELBERN**  
SEMINAR | VOLKSHAUS 1914 | BANKETT | CATERING

**VOLKSHAUS**  
1914  
RESTAURANT | BAR

## Best Western HOTELBERN – Das Hauptstadthotel



99 Einzel- und Doppelzimmer  
Restaurant Volkshaus 1914 mit Bar  
8 modern eingerichtete Tagungsräume  
www.hotel-bern.ch  
reception@hotelbern.ch

Volkshaus AG Bern  
Best Western Hotel Bern  
Zeughausgasse 9  
3011 Bern  
Telefon 031 329 22 22



**SPAHNI METZGEREI AG**

**SPAHNI FLEISCH: SCHMECKT NATÜRLICH BESSER!**

Wenn es um bestes Fleisch geht, sind wir kaum zu schlagen.

**FORDERN SIE UNS HERAUS!**

- Sorgsam selektionierte Qualität
- Täglich frisch – mit Garantie
- Nach traditionellem Metzgerei-Handwerk

**BESTES FLEISCH ENTSTEHT AUS LEIDENSCHAFT.**

[www.metzgerei-spahni.ch](http://www.metzgerei-spahni.ch)

UNSERE FILIALEN:  
 HEIMBERG, Zentrum Lädli, 033 438 77 57 / OSTERMUNDIGEN, Bernstrasse 95, 031 931 11 89 /  
 ZOLLIKOFEN, Meielenfeldweg 7, 031 930 10 68  
 ÖFFNUNGSZEITEN: MO–FR 9.00–12.00, 14.00–18.30 Uhr, SA 8.30–15.00 Uhr

**Hero** SEIT 1886  
 GASTRONOMIQUE

**ORIGINE**

Bestes aus vertrauter Herkunft

Hero Origine steht für Produkte aus hochwertigen und einheimischen Rohstoffen – sorgfältig angebaut und geerntet von ausgewählten Bauern.

[www.hero-origine.ch](http://www.hero-origine.ch)

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | [gastro@hero.ch](mailto:gastro@hero.ch) | [www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)

## Man sollte aufhören, wenn es am schönsten ist

• BEAT WEIBEL, EHRENPRÄSIDENT CCCB

Liebe Leserinnen, liebe Leser, liebe Mitglieder

Mit diesen Worten möchte ich meine Zeit als Präsident des CCCB beenden. Nach 22 Jahren ununterbrochener Tätigkeit im Vorstand, wovon 11 Jahre als Präsident, halte ich es für angebracht, die Verantwortung in neue Hände zu übergeben. Dies ändert jedoch nichts an meiner Leidenschaft für den Cercle und die Berufsbildung.

Das 100-Jahr-Jubiläum des CCCB war eine intensive und anspruchsvolle Aufgabe, sowohl für mich als auch für meine Vorstandskolleginnen und -kollegen. Wenn ich auf das letzte Jahr zurückschaue, kann ich mit Stolz und persönlicher Zufriedenheit feststellen, dass unser Jubiläum ein grosser Erfolg war. Jede unserer Veranstaltungen war herausragend und stimmig. Die gros-

se Jubiläumsgala markierte den Beginn dieser Feierlichkeiten, in der wir mit Stolz auf 100 Jahre zurückblicken konnten. Ich bin zuversichtlich, dass auch die nächsten 100 Jahre genauso erfolgreich sein werden.

Die Veranstaltung im Casino mit den 100 talentiertesten Nachwuchsköchinnen und -köchen aus dem Kanton Bern hat gezeigt, dass die Begeisterung für unseren Beruf unter jungen Menschen nach wie vor lebendig ist. Der Fachkräftemangel wird zweifellos eine Herausforderung in den kommenden Jahren sein, aber die Anwesenheit dieser engagierten jungen Talente gibt Anlass zur Hoffnung.

Die zehn Tage Sonderschau an der BEA brachten kulinarische, politische, sportliche und gesellschaftliche Prominenz aus dem Kanton Bern zusammen. Der Kontakt zur Bevölkerung und die Interaktion an unserem CCCB-Stand waren bemerkenswert. Was mich jedoch am meisten begeisterte, war die stärkere Vernetzung und der Austausch unter unseren Mitgliedern. Jung und Alt kamen einander näher, was das Wesen unserer Vereinigung, das Knüpfen von Kontakten mit Gleichgesinnten, unterstrich.

Unsere Roadshows in Interlaken und Bern boten die Möglichkeit, einen offenen Dialog mit Politik und Wirtschaft zu führen. Die Herausforderungen unserer Branche wurden vielleicht nicht an einem Nachmittag gelöst, aber die Türen zur Politik und Wirtschaft wurden geöffnet. Das Ziel dieser Veranstaltungen wurde vollständig erreicht.

Das Kochen mit 38 begeisterten Kindern war eine hervorragende Werbung für künftige Kochlernende. Unsere engagierten Mitglieder haben an diesem Samstag im August ihr Bestes gegeben. Es wurde erneut deutlich, dass wir in unserer Vereinigung engagierte, zuverlässige und leidenschaftliche Mitglieder haben. Die Diskussionen um unser 100-Meter-Buffer bewegten die Stadt Bern. Nach anfänglichen Debatten über den Standortwechsel vom Waisenhausplatz und die damit verbundene Publicity war ich erfreut zu sehen, dass die Bevölkerung sich mit uns solidarisierte und meine kühnsten Erwartungen übertraf. Über 1200 Personen fanden den Weg zur PostFinance Arena. Diese Situation trug dazu bei, dass das Buffet innerhalb von 30 Minuten «leergefressen» war.

Auch unsere monatlichen Veranstaltungen mit der Schiffsreise auf dem Thunersee als Höhepunkt haben dazu beigetragen, dass wir als Vereinigung gestärkt und voller Selbstvertrauen auf ein erfolgreiches 100-Jahr-Jubiläum zurückblicken können.

An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bei Ihnen allen für das Vertrauen bedanken, das Sie mir in den vergangenen Jahren entgegengebracht haben. Es war mir eine Ehre, als Präsident des CCCB zu dienen und gemeinsam mit Ihnen an der Weiterentwicklung des CCCB mitzuwirken.

Herzlichen Dank, Beat Weibel, ehemaliger Herzblut-Präsident



Genuss  
 Kompetenz  
 Leidenschaft

**Giger Café AG**  
 Bernstrasse 180  
 CH-3052 Zollikofen  
 Telefon 031 958 41 41  
[www.giger-cafe.ch](http://www.giger-cafe.ch)  
[info@giger-cafe.ch](mailto:info@giger-cafe.ch)

Entdecken Sie unsere Ergo Line Familie

Die Ergo Line basiert auf GN 1/1 und ist auf Ergonomie und Effizienz beim Aufbewahren und Transportieren von warmen und kalten Speisen ausgerichtet. Perfekt während der hektischen Mittagspause oder immer dann, wenn Flexibilität und einfache Bedienung höchste Priorität haben. Durchdachte Boxen mit hoher Kapazität, höchster Qualität in jedem Detail und einer robusten Ausführung bewahren die Speisenqualität.

**ScanBox**  
 Bringing your food into care

EXP VIDEO

**Steffen Gastro AG**  
 Partner für die Schweizerische Gastronomie



## Entlastung im Fachkräftemangel

Mit frischen küchenfertigen Pistor Zutaten umgehen Sie arbeitsintensive Zubereitungsschritte und sparen Zeit und Geld. Ihnen gelangen trotz Fachkräftemangel im Nu abwechslungsreiche Menüs in hoher Qualität.

Praktische Produkte, die Ihren Betrieb entlasten – hier mehr erfahren. [link.pistor.ch/fachkraeftemangel-4](http://link.pistor.ch/fachkraeftemangel-4)



EIN PORTRÄT VON STEPHANIE STETTLER, STELLVERTRETENDE LEITERIN KÜCHE IN BURGDORF

## Nicht alles lässt sich planen

Stephanie Stettler ist neues Mitglied des CCCB und amtiert als stellvertretende Leiterin Küche in einer Altersinstitution. Ihr eigener Garten ist ebenso ihr Steckenpferd wie die Küche in Burgdorf. Ein Portrait.



**Stephanie Stettler,** geboren am 8. November 1990 in Bern, wohnt heute in Utzigen. Sie ist ledig und lebt mit ihrem Freund zusammen. Die Lehre schloss sie im Bahnhof Bigenthal ab. Zu ihren Wanderjahren gehörten beispielsweise den Goldenen Löwen in Langnau, der Sonnenhof Saanen und das Hornberg Saanenmöser sowie die Altersheime Worb, Ruferheim in Nidau und das Schlossmatt in Burgdorf. Als ihre Hobbies nennt sie Garten, Pilze, Stand-Up-Paddeln, Töff fahren und Musik spielen



• BERICHT: BEAT WALDMEIER

Geduldig, aufgestellt, bodenständig, engagiert und lernwillig. Wenn man Stephanie Stettler, das neue Mitglied des Cercle, kurz und prägnant beschreiben will, so sind die aufgeführten Eigenschaften sicher passend. Denn Geduld brauchte es, da es vom ersten Gespräch bis zum Druck dieses Heftes immerhin zwei Jahre dauerte. Dass man das Leben nicht planen kann und es immer wieder unerwartete Wendungen gibt, wusste die ge-

bürtige Stadtbernerin aber schon vorher. Sie lernte ihren Beruf in einem Restaurant, konkret im Bahnhof Bigenthal, dachte aber nicht im Ansatz daran, dass sie einst in einer Kaderfunktion in einem Alters- und Pflegeheim ihre Frau stellen würde.

Als stellvertretende Leiterin Küche des Zentrums Schlossmatt Region Burgdorf unterstützt sie heute ihren Chef Res Zaugg, der ebenfalls CCCB-Mitglied ist, damit der grosse Betrieb rei-

# Rezept



## Apfelschnitzli gemixt in Form gebracht

400 g Apfelmues gemixt, passiert  
2.4 g Gellan (Herstellerempfehlung beachten, sehr genau abwägen)  
10 g Eiweisspulver  
Wenig Randensaft oder rote Lebensmittelfarbe

### Vorbereitung:

Silikonhalbkugelform mit Randensaft oder Lebensmittelfarbe ausreiben.

### Zubereitung:

Apfelmues mit Gellan mischen und aufkochen.  
Eiweisspulver zugeben, mit dem Stabmixer aufmixen.  
Die Konsistenz mit dem Löffel prüfen  
(wird innert 20 Sekunden fest)

In vorbereitete Form abfüllen, zugedeckt kühlstellen.

## Specksauce gemixt

100 g Kochspeckstreifen  
50 g Matignon  
Tomatenpüree  
Paprika  
Weisswein  
Jus  
Roux  
Rosmarin, Thymian, Salbei  
Rahm

Speck rösten, entfetten, Matignon beigegeben, rösten.  
Tomatieren und mitrösten, mit Paprika bestäuben.  
Mehrere Male mit Weisswein ablöschen und einreduzieren, anschliessend mit Jus auffüllen.  
Nach 40 Minuten Kräuter und Gewürze zugeben und nach weiteren 20 Minuten lange, fein mixen. Abbinden, abschmecken und mit Rahm verfeinern.  
Sauce passieren.

### Anrichten:

Kartoffelmasse durch eine Rösttruffel direkt in eine runde Form auf den Teller reiben. Mit geröstetem Mehl, wenig Paprika und geschmolzener Butter bestreichen

Eiweissmasse direkt auf die Rösti spritzen, Eigelbmasse als Eigelb darauf dressieren.

Apfelhalbkugeln in Schnitze schneiden und anrichten.

Die Teller bei 90 °C und 40% Dampf 20 Minuten regenerieren.

Sauce separat dazu servieren.

## Rösti gemixt in Form gebracht

1 Liter Kartoffelcremesuppe mit Majoran und wenig Salz (da Gellan nicht binden kann wenn es zu lange Salz ausgesetzt ist)  
20 g Eiweisspulver  
8 g Gellan (Herstellerempfehlung beachten, sehr genau abwägen)

### Zubereitung:

Passierte Kartoffelcremesuppe mit Gellan mischen und zum Kochen bringen.  
Mit dem Stabmixer aufmixen und mit einem Löffel die Konsistenz prüfen (wird innert 20 Sekunden fest).  
Nun kann gesalzen und abgeschmeckt werden.  
Sofort in ein 1/2 GN passieren, zugedeckt kühlen.

## Eier gemixt in Form gebracht

6 Eier trennen, würzen  
Rahm  
40g Rapsöl

### Zubereitung:

In zwei GN geben und zugedeckt 30 Minuten bei 85 °C pochieren.  
Beide Massen mit Rahm und je 20 g Rapsöl pürieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Abschmecken, passieren und in zwei Dressiersäcke abfüllen.



bungslos läuft. 25 Leute arbeiten in dieser Emmentaler Küche, wobei immer neun Köche im Einsatz sind. Immerhin produzieren diese rund 300 Menüs pro Tag. Die 186 Bewohnerinnen und Bewohner sind gegeben, die 30 Externen zurzeit ebenfalls, aber die Gunst der 80 bis 120 Gäste des Restaurants muss sich die Crew Tag für Tag mit einem feinen Angebot verdienen. Die Aufzählung zeigt, dass die Aufgabe vielfältig und fordernd ist. Wenn man Stephanie Stettler begegnet, fällt ihre gute Laune auf, gepaart mit dem Elan, Probleme nicht zu bejammern, sondern sie zu lösen. Es sind von aussen gesehen kleine Dinge, die sie benennt. So zum Beispiel die «Menüwahl-Gruppe» von 20 Bewohnerinnen und Bewohnern, die Rückmeldungen zum Essen und Vorschläge für kommende Menüs abgeben. Meistens schlagen die «Tester» traditionelle Gerichte vor, die sie gerne wieder essen würden, beispielsweise Bratwurst und Rösti oder «suure Mocke». Manchmal wünschen sie aber auch ungewöhnliche Speisen wie eine Paella. «Das ist hilfreich, weil wir unten in der Küche nicht so viel direkten Kontakt zu den Bewohnerinnen und Bewohnern haben», sagt sie.

Dem Fachkräftemangel, der auch vor Burgdorf nicht Halt macht, begegnet die Institution mit einer guten Ausbildung der Lernenden. Stephanie Stettlers Part in diesem Mosaik ist es, die Lernenden in der Praxis zu unterstützen. So fand die Heimleitung bisher immer junge Leute, die sich für das Metier begeistern liessen. Es ist ihr Anliegen, dass die Mitarbeitenden dank der guten Stimmung zufrieden sind und länger bleiben. Auf diese Weise kann der Nachwuchsmangel zwar nicht verhindert, aber mindestens gemildert werden.

### Spannende Arbeit

«Ich liebe alles in der Küche, aber vor allem die Patisserie», sagt Stephanie Stettler. Obwohl dies nicht zu ihren Aufgaben gehört, denn dafür gibt es in der Schlossmatt Berufsleute. Die restlichen Bereiche lassen ihr aber genug Platz, sich zu entfal-

ten. Langweilig sei die Arbeit im Vergleich zu einem Restaurant überhaupt nicht, nur anders. Ein Vorteil: Die neue Küche erlaube die Produktion eines vielfältigen Angebots, und wenn der Thermofix eintreffe, könnten sie auch pürierte Essen besser produzieren. Ein Bereich, der in Altersheimen wichtig ist. Und wenn wir schon bei der Qualität sind: Die Küche produziert zeitnah, damit die Speisen schnell beim Gast sind. Die kurzen Wege erleichtern dies.

### Gemüse aus dem Garten

Dass Stephanie unkompliziert ist, sieht man nicht nur im Beruf, sondern auch im Privaten. In Utzigen, wo sie mit ihrem Freund wohnt, gehört ein Garten zum Haus. Dort pflanzt sie traditionelles Gemüse an, vom Kopfsalat bis zum Lauch. «Weil ich gerne esse, was im Garten wächst.» Beim Anbau unterscheidet sich das Paar allerdings. «Er probiert es gerne mit Pflanzen wie einem Bananenbaum.» Dort, bei der Gartenarbeit und beim Pilze sammeln im Wald, findet das Paar die Muse, die rare gemeinsame Freizeit zu verbringen. Er arbeitet in einem Restaurant zu anderen Zeiten als sie im Heim. Die Arbeitszeiten ermöglichen es ihr, auch das Sozialleben zu pflegen, beispielsweise als Cornettistin bei der lokalen Dorfmusik.

Engagiert ist Stephanie Stettler sowohl im Privaten als auch im Beruflichen. Sie lebt für ihren Beruf. Die Ausbildungen zur Chefköchin (im Jahr 2018) und zur Diätköchin (2020) hat sie erfolgreich hinter sich gebracht. Zurzeit arbeitet sie am Abschluss zur eidgenössisch diplomierten Küchenchefin und möchte bald die höchsten Berufsmeriten erwerben. Das Engagement gehört zu ihr, weil sie viel lernen will. Was sie später daraus machen will, weiss sie im Moment nicht. Weil man – um noch einmal auf den Anfang zurückzukommen – das Leben nicht planen kann. Familie und/oder Laufbahn? Sie lässt es offen, weil es sowieso alles anders komme.



## Das Bio-Sortiment zum Profipreis



[transgourmet.ch/natura](https://transgourmet.ch/natura)



### PODIUMSGESPRÄCH

## Einen kleinen Stein ins Rollen gebracht

Ende Juni lud der Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) zu einem Podiumsgespräch nach Interlaken. Küchenchefs und Hoteliers diskutierten mit Politikerinnen und Politikern über die Herausforderungen in der Branche.

• BERICHT: MICHAEL SCHINNERLING

Kochsendungen boomen – das ist doch toll für uns! Mit diesen Worten eröffnete Moderator Waldemar Schön das Podiumsgespräch in Interlaken. Kritisch zeigte sich derweil Beat Weibel, Präsident des CCCB: «Das sind zusammengeschnittene Sendungen, die nicht das Bild unserer Küche widerspiegeln. Wir müssen unseren Beruf schmackhafter machen. Es kann doch nicht sein, dass jedes Jahr neue Gymnasialklassen eröffnet werden. Diese jungen Leute fehlen uns im Gewerbe.»

Es war das erste Mal in der Geschichte des CCCB, dass Küchenchefs mit Politikern und Wirtschaftsvertretern in direktem Austausch standen. Für alle Podiumsteilnehmerinnen und -teilnehmer war und ist das Thema Fachkräftemangel omnipräsent. «Beim Kochen halten wir uns immer für den Nabel der Welt. In anderen Ländern gibt es aber genauso gute Köche wie bei uns», erklärte René Maeder, Lokalpolitiker und Hotelier. Und fügte an: «Wir müssen Fachkräfte aus EFTA- und Nicht-EU-Staaten in die Schweiz holen. Man könnte das Saisonierstatut aus der Schublade ziehen, das wäre ein Ansatz.» Andere Diskussionspartner pflichteten dem bei.

Man arbeite zudem daran, den Beruf aufzuwerten, brauche jedoch noch einen Moment Zeit, so Beat Weibel. Gleichzeitig strichen Anwesende die Vorteile einer Kochlehre heraus: Kochen sei kreativ – und zugleich Spitzensport, so das Fazit eines Votanten.

### Keine fertigen Lösungen – aber zahlreiche Ansätze

Man habe an diesem Anlass für das Problem sensibilisieren und Türen aufstossen wollen, umriss CCCB-Präsident Beat Weibel das Projekt. «Hoffentlich haben wir nun einen Stein ins Rollen gebracht.» Das Problem sei erkannt und man sei auf dem richtigen Weg, lautete das Fazit René Maeders. «Es sind alles bekannte Themen, die wir bereits in vielen Gremien bereden. Vielleicht ist es mir gelungen, gewisse Möglichkeiten aufzuzeigen. Für die Ideen brauchen wir nun politische Mehrheiten.»



Unsere Erfahrung  
Ihr Erfolg!

**SCHILLING**  
Küche Technik Schulung

Schilling Kochtechnik  
Sonnhalde 2  
3043 Uettiligen  
079 225 62 64  
[schillingkochtechnik.ch](https://schillingkochtechnik.ch)



**BERNAPARK STETTLEN**

**Kinderkoch-Event zum 100-Jahr-Jubiläum des CCCB**

18 Cercle-Mitglieder begeisterten 38 Kinder – der Jubiläums-Kinder-Kochevent im Bernapark in Stettlen war ein voller Erfolg!

• BERICHT: DENISE JAGGI, BILDER ERWIN MUMENTHALER

Der Cercle Chef de Cuisine de Berne (CCCB) hat mit einem einzigartigen und zukunftsweisenden Kochevent Kinder für gesunde Ernährung sensibilisiert und ihnen die Freude am Kochen nähergebracht. Zum ersten Mal in der 100-jährigen Geschichte des CCCB waren Küchenchefinnen und Küchenchefs im direkten Austausch mit Kindern und gaben dadurch ihr Wissen und ihre Erfahrung weiter.

Die Veranstaltung, welche in Zusammenarbeit mit den erfahrenen Küchenchefinnen und Küchenchefs des CCCB stattfand, hatte das Ziel, den Kindern mehr über die Philosophie und Wichtigkeit von frischen Produkten und guter Qualität von Lebensmitteln zu vermitteln und ihnen den Zugang zum Kochen auf eine spielerische Art und Weise zu ermöglichen.

Die Initiative zielte auch darauf ab, aktive Nachwuchsförderung für die Kochberufe zu betreiben. Die begeisterten Kinder hatten nicht nur die Gelegenheit, unter Anleitung von Profis zu kochen, sondern lernten auch viel über Ernährung und die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln. Diese wertvollen Informationen sollen den Kindern künftig auch helfen, sich bewusster und gesünder zu ernähren und ein Verständnis für hochwertige Lebensmittel zu entwickeln.

Moderiert wurde der Anlass von der bekannten Fernsehmoderatorin und zweifachen Mutter Nicole Berchtold, die mit ihrer charmanten Art durch den Anlass führte.

Der Cercle Chef de Cuisine de Berne sieht es als seine Aufgabe an, die kulinarische Exzellenz der Region zu fördern und Kinder für gesunde Ernährung und das Kochen zu begeistern.

Die Kochprofis zeigten den Kids, wie man ein Messer halten muss, wie man die besten und schönsten Käsechips zaubert, und dass auch das Auge mitisst. Ganz viele Tipps, eine Profikochschürze mit CCCB-Logo und ein Rezept zum Nachkochen nahmen die Kinder mit nach Hause. Das Schönste jedoch waren die leuchtenden Kinderaugen: «Mami, jetzt bin ich mir sicher – ich will Koch lernen.» Oder: «Grosi, das koche ich zu Hause nochmal.»

Auch den Kochprofis hat es grossen Spass gemacht, mit den Kids zu kochen!

Danke nochmals allen, welche den Event unterstützt haben!





PREMIUM SWISS QUALITY

*Filigrano* COLLECTION

*We ♥ your creativity!*

ALLE TARTELETTES FILIGRANO SIND **PALMFREI**

TRADITION SEIT 1877



*Eine Frage des Stils.*

**Schwob** 1872

Schwob AG  
Leinenweberei und Textilpflege  
3401 Burgdorf  
schwob.swiss



NENAD MLINAREVIC  
SPITZENKOCH UND VICTORINOX AMBASSADOR

**VICTORINOX**

**SWISS MODERN  
KOCHEN AUF  
HOHEM NIVEAU**

Mit diesem geradlinigen, japanisch inspirierten Messer verläuft jeder Handgriff garantiert reibungslos. Die Stärke verdankt das Messer seiner rostfreien Stahlklinge und dem feinen Holzgriff aus Nussbaum. Und der spezielle Kullenschliff lässt die Zutaten nicht an der Klinge haften.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™ ESTABLISHED 1884

## Grosse Zusammenkunft der ehemaligen Schweizerhof-Mitarbeitenden am 17. August 2024

Das Jahr 2024 markiert einen ganz besonderen Meilenstein für den Schweizerhof in Bern: 165 Jahre Glanz und Glamour, Tradition und kulinarische Exzellenz.

Für den 17. August 2024 planen wir ein Treffen der ehemaligen Hotel-Mitarbeitenden, die über die Jahre die Seele des Schweizerhofs bereichert haben. Dieses Treffen ist mehr als ein Wiedersehen, es ist eine Hommage an die gemeinsamen Erlebnisse und die hingebungsvolle Arbeit, die den Schweizerhof zu dem Juwel gemacht haben, das er heute ist.

Im Jubiläumsjahr wollen wir dies gebührend feiern und freuen uns, wenn ihr euch diesen Termin vormerkt. Dieses Treffen wird unter der Schirmherrschaft von Bernhard Schuster und Beat Weibel organisiert.

Wenn du eine ehemalige Mitarbeiterin, ein ehemaliger Mitarbeiter des Schweizerhofs bist, dann melde dich bei [bernhard.schuster@gmx.ch](mailto:bernhard.schuster@gmx.ch).



# OFFEN UND EHRlich

WAS SCHMECKT EHRlicher ALS EIN FRISCH GEZAPFTES?  
VIELE VERSCHIEDENE FRISCH GEZAPFTE!




**BALMER**  
HAUSTECHNIK  
Kälte. Klima. Wärme.

## Kühlanlagen

zu coolen Preisen!

Die nächste Störung kommt bestimmt.

Tel. 031 533 30 30  
Service-Tel. 079 407 38 47  
3127 Mühlethurnen



[balmer-haustechnik.ch](http://balmer-haustechnik.ch)  
Neuanlagen. Service. Reparaturen.



## WIR SIND MITTENDRIN

IN IHREM KÜCHENALLTAG





### DER SCHWEIZER KAFFEERÖSTER FÜR KAFFEE-LIEBHABER



LE TORRÉFACTEUR SUISSE POUR LES AMATEURS DE CAFÉ

anno 1911

Kolanda-Regina AG | Buchmattstrasse 4  
3400 Burgdorf | 0848 35 35 30  
info@kolanda-regina.ch | kolanda-regina.ch




### DIE LULO

## Das erfrischende und exotische Geschmackserlebnis

• BERICHT: FLORIAN STÄHLI

#### Die Lulo – aus den Wäldern des Amazonas

Die Lulo Frucht, in einigen Teilen Lateinamerikas auch bekannt als «Naranjilla», ist eine exotische Frucht, die aus den dichten Wäldern des Amazonas stammt. Mit ihrem einzigartigen, leicht säuerlichen Geschmack und ihrer beeindruckenden Vielseitigkeit hat die Lulo Frucht in den letzten Jahren immer mehr Aufmerksamkeit auf sich gezogen.

Die Lulo Frucht (*Solanum quitoense*) ist eine subtropische bis tropische Pflanze, die hauptsächlich in den Andenregionen von Kolumbien, Ecuador und Peru beheimatet ist. Sie wächst in den schattigen Regenwäldern des Amazonasgebiets und trägt Früchte, die etwa so gross wie Orangen sind. Die Frucht ist rund und hat eine strahlend, leuchtend orangefarbene Schale. Die Innenseite ist grünlich und mit kleinen, essbaren Samen gefüllt. Trotz ihres rauen Aussehens ist das Innere der Lulo Frucht eine wahre Geschmackssensation.

#### Die Geschmackssensation

Der Geschmack der Lulo Frucht erinnert an eine Mischung aus Rhabarber, Guave, Ananas und Erdbeeren. Sie wird oft als leicht säuerlich, erfrischend und zitrusartig beschrieben und hat eine subtile Süsse, die an tropische Früchte erinnert. Der Saft der Lulo Frucht ist besonders beliebt und wird oft frisch gepresst, um erfrischende Getränke herzustellen.



#### Gesundheitliche Vorteile

Die Lulo Frucht hat nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern ist auch reich an Nährstoffen. Sie ist eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C, Vitamin A und Kalium. Diese Nährstoffe sind wichtig für das Immunsystem, die Hautgesundheit und die Aufrechterhaltung eines gesunden Blutdrucks. Die Lulo Frucht enthält auch Ballaststoffe, die die Verdauung fördern und ein Sättigungsgefühl bieten.

Darüber hinaus wird der Lulo Frucht auch nachgesagt, dass sie antioxidative Eigenschaften besitzt. Antioxidantien helfen, freie Radikale zu bekämpfen und können dazu beitragen, das Risiko von chronischen Krankheiten zu reduzieren.

#### Verwendung in der Küche

Die Vielseitigkeit der Lulo Frucht erstreckt sich über die Zubereitung von Getränken hinaus. Sie kann in zahlreichen Gerichten verwendet werden, von Salaten bis zu Desserts. Hier einige Möglichkeiten, wie die Lulo Frucht in der Küche eingesetzt werden kann:

Cocktails Salatdressing Ceviche Salsa für Fisch oder Fleisch Sorbets Desserts Kuchen/Torten Konfitüre usw.

#### Nachhaltigkeit und Bezug

Die Lulo Früchte können über das Unternehmen Capi Bara bezogen werden. Capi Bara setzt sich für den Schutz der Regenwälder und die Stärkung der Landwirte ein, indem es bisher unbekannte exotische Früchte direkt von Bauernkooperativen in Peru in die Schweizer Gastronomie bringt. Durch ihr Engagement ermöglicht Capi Bara den Bauern ein nachhaltiges Einkommen, die so einen Markt für einheimische Früchte finden und dadurch waldzerstörerische Aktivitäten wie Intensivlandwirtschaft oder Wildbergbau unterlassen. Zusätzlich fördert die Vermarktung einheimischer Früchte die Agrobiodiversität und solche Ernährungssysteme wiederum sind resilient gegenüber Schädlingen und Veränderungen bedingt durch den Klimawandel.

Sämtliche Früchte von Capi Bara stehen als unbearbeitetes, gefrorenes Fruchtfleisch zur Verfügung. Die Früchte werden reif geerntet und noch vor Ort wird das Fruchtfleisch von Schale und Kernen getrennt und tiefgefroren. So bleiben all die wertvollen Vitamine, die Farbe und auch der Geschmack erhalten und die Bauern profitieren dank dieses ersten Verarbeitungsschrittes von einem zusätzlichen Einkommen – ein weiterer positiver Nebeneffekt!



**BRAGARD**

Von der traditionellen Jacke GRAND CHEF, über die ultra-schicke Jacke GREG, bis zur funktionalen COOKING STAR Linie, BRAGARD lässt keine Wünsche offen.

BRAGARD SUISSE AG – Hauptstrasse 52 / 4132 MUTTENZ  
 info@bragard.ch    www.bragard.com

**Finanzberatung für ein gutes Bauchgefühl.**

André Lager und Daniel Rieder, BEKB-Finanzcoaches

Persönlich begleiten. Aus Überzeugung.

bekb.ch

Schweiz. Natürlich.

**GOURMETKÜCHE IN IHRER EINFACHSTEN FORM.**

**Schweizer Fleisch**

Der feine Unterschied.

**BLASERCAFÉ**  
SUISSE

Leidenschaft steht am Anfang jeder Erfolgsgeschichte.

100 Jahre CCCB – 100 Jahre Blasercafé

**100 JAHRE**

Mehr erfahren und gewinnen.  
 100jahre-blasercafe.ch

In der Gastronomie seit 1922.  
 www.blasercafe.ch



100 Köchinnen und Köche kreierten Köstlichkeit um Köstlichkeit für das 100-Meter-Bufferet vor der PostFinance-Arena in Bern – die über 1000 Besucherinnen und Besucher waren begeistert.

**KULINARISCHER LAUFSTEG**

**CCCB präsentiert Genuss auf 100 Metern**

Schlemmen über 100 Meter und das kostenlos – das boten 100 Chefköchinnen und -köche des Cercles des Chefs de Cuisine Bern (CCCB) vor der PostFinance-Arena in Bern. Das 100-Meter-Bufferet war das Finale einer Reihe öffentlicher Anlässe des CCCB zu seinem 100-Jahr-Jubiläum. Die Gourmands kamen zahlreich – zahlreicher als angenommen und gaben dem Cercle damit nochmals die Ehre, die ihm gebührt.

• TEXT: SABINE BORN | BILDER: ERWIN MUMENTHALER

Mitte September lud der Cercle des Chefs de Cuisine Bern (CCCB) die Bevölkerung vor der PostFinance-Arena in Bern zu einem 100-Meter-Bufferet. 100 Köchinnen und Köche boten auf je einem Quadratmeter pikante und süsse Köstlichkeiten. Mousse, Terrinen, Pasteten – wunderschön angerichtet. Feinster Fingerfood zum Degustieren aus 100 verschiedenen Berner Gastrobetrieben. Dazu süsse Verführungen von Pâtissier Rolf Mürner. Einfach grandios. Die Gäste waren begeistert – von der Qualität und von der Grosszügigkeit des Angebots, das letztlich auch als grosses Merci des CCCB an die Bevölkerung galt.

**100-Meter-Bufferet begeisterte**

Es kamen weit mehr als die 1000 erwarteten Besucherinnen und Besucher, darunter auch viel Prominenz wie Alt-Bundesrat Adolf Ogi, Nationalrätin Nadine Pieren oder Star-Koch Anton Mosimann. Der Run auf das Buffet war riesig: Als Beat Weibel, Präsident des CCCB, um 13 Uhr den Startschuss gab, war jeder Zentimeter des Bufferets belagert, die Schlange nach hinten lang. Bereits nach einer halben Stunde wies das Buffet erste Lücken auf, doch die Chefköche zauberten immer neue Köstlichkeiten aus ihren Kühlboxen. «Wir wussten nicht, wie viele Leute kommen würden, zumal wir einige Wochen vorher den Standort wechseln mussten», sagte Thomas Herger aus dem CCCB-Vorstand.

Kulinarische Impressionen





Ursprünglich war das 100-Meter-Bufferet auf dem Berner Waisenhausplatz geplant, also mitten in der Stadt, wo man mit viel Laufkundschaft hätte rechnen können. Der CCCB musste dann einer nationalen Kundgebung weichen, was den Organisatoren im ersten Moment sauer aufsties. «Letztlich fanden wir auf dem Vorplatz der PostFinance-Arena eine gute Alternative, die auch logistische Vorteile und vor allem eine Schlechtwettervariante bot. Die Sichtbarkeit des Events war zwar geringer, dank viel Werbung konnten wir trotzdem viele Leute in die PostFinance-Arena locken», so Thomas Herger.

**Dem CCCB ein Gesicht verleihen**

«Das 100-Meter-Bufferet spiegelte die Kreativität unserer Branche und die kulinarische Vielfalt der Region perfekt wieder und bot den Chefköchinnen und -köchen zudem eine gute Plattform, ihre Betriebe, ihr Können und einen Auszug ihres Angebots potenziellen Gästen zu präsentieren», sagte CCCB-Präsident Beat Weibel und betonte, dass alle öffentlichen Anlässe im Jubiläumsjahr darauf abzielten, dem CCCB über die Grenzen der Gastrobranche hinaus ein Gesicht zu verleihen und mit der Bevölkerung in Kontakt zu treten.

Dies gelang insbesondere an der BEA, wo der CCCB mit der kulinarischen Sonderschau zum Thema «Genuss und Tradition» viel Aufmerksamkeit erregte und die Chefköchinnen und -köche in weissen Blusen und Kochmützen vor allem auch viel Eindruck schindeten.

Das taten sie auch am Kinderkochevent, der Mitte August im Bernapark in Stettlen stattfand. Erstmals brachte der CCCB Kinder mit Chefköchinnen und Chefköchen an einen Herd. Die jungen Köchinnen und Köche waren begeistert und das Ziel des Events erreicht, nämlich Kinder und Jugendliche für den Kochberuf und eine gesunde Ernährung zu begeistern.

Um Nachwuchsförderung ging es auch am CCCB-Nachwuchstag, der den 100 begabtesten Lernenden des Kantons gewidmet war. Je 20 Lernende aus den Regionen Bern, Biel, Burgdorf und Interlaken wurden auf Empfehlung ihrer Lehrpersonen ins Casino Bern eingeladen. Weitere 20 erhielten von Mitgliedern des CCCB eine Wildcard. Im Casino trafen die Jugendlichen dann auf Kochstars wie Andreas Caminada, Ivo Adam oder Marco Mehr sowie weitere Promis aus Show und Sport.

**Im Austausch mit der Politik**

Politische Forderungen formulierte der CCCB im Jubiläumsjahr an der zweitägigen Roadshow im Jungfrau Viktoria in Interlaken und im Hotel Bellevue in Bern, wo Mitglieder des CCCB mit National- und Regierungsräten sowie Vertreterinnen und Vertretern aus der Wirtschaft zusammenkamen. «Es ging um die Entwicklung unserer Branche, um unsere Erwartungen an die Politik und um die Erwartungen der Politik an uns», erklärte Beat Weibel und sprach von einem sehr guten Austausch.

*Kulinarische Impressionen*





Konkret ging es beispielsweise um die Wiedereinführung des Saisonier-Statuts, damit Gastronominnen und Gastronomen Mitarbeitende aus Drittstaaten rekrutieren können, ohne zuvor den ganzen EU-Markt abschöpfen zu müssen, der inzwischen ebenfalls ausgetrocknet sei. Eine Forderung mit Sprengkraft und entsprechend viel Diskussionspotenzial. Auch der Wunsch, die Berufslehre nicht zu vernachlässigen, wurde laut. Der Kanton Bern eröffne jedes Jahr acht neue Gymi-Klassen. Dies setze in Zeiten des Fachkräftemangels ein falsches Signal. Denn in zehn Jahren werde es doppelt so viele Studierende wie Arbeitskräfte auf dem Markt geben.

#### CCCB als Netzwerk für Mitglieder

Der CCCB war also das ganze Jahr über an vielen Fronten aktiv und knüpfte damit an das Engagement seiner Gründerväter an, die den CCCB 1922 gegründet hatten. Damals war die wirtschaftliche Situation angespannt, die sozialen Verhältnisse aufgrund tiefer Löhne bescheiden. Die beiden Köche, Charles Wyss und Ernst Kohler, wollten diesen Zustand für ihre Gilde ändern, luden am 21. Juni 1922 mehrere Kollegen ins Restaurant Bierhübeli und gründeten den Cercle des Chefs de Cuisine Berne.

Freundschaften pflegen, die Berufsbildung fördern und den Kochnachwuchs in den Vordergrund stellen. Darum geht es heute noch, auch wenn viele Vorzeichen geändert haben. Und das kommt gut an. «Das Interesse am Cercle ist gross, insbesondere bei jungen Köchinnen und Köchen», freut sich Beat Weibel.

Mitglied des Cercles des Chefs de Cuisine Bern wird man aber nicht einfach so, sondern nur auf Empfehlung eines bestehenden Mitglieds. Der Vorstand entscheidet dann über die Aufnahme, bevor an der Jahresversammlung die offizielle Inthronisierung erfolgt. Denn schliesslich bürgt der CCCB auch für die Qualität in den Betrieben der Mitglieder. Nach der grossartigen Öffentlichkeitsarbeit im Jubiläumsjahr wissen das jetzt unzählige Menschen mehr als noch vor einem Jahr. Dennoch bleibt viel zu tun, damit der CCCB auch in Zukunft im Gespräch bleibt. Und genau dafür werden sich die 420 Mitglieder und der ambitionierte Vorstand des CCCB auch weiterhin engagieren.

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



Das  
 Dies

Pressemitteilung

## Euloge Malonga wird an der Schweizer Selektion Bocuse d'Or 2023 als Sieger gekrönt.

Am Montag, den 13. November setzte sich in Genf Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital in Bern, bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or Europe 2024 durch. Der Wettbewerb fand im Rahmen der Cook'n'Show im Palexpo Genf vor einem grossen und begeisterten Publikum statt. Niemand geringeres als Christian Stucki, Schwingerkönig und Schweizer Sportler des Jahres 2019, setzte Euloge Malonga den Lorbeerkrantz auf. Euloge wird die Schweiz im März 2024 in Trondheim, Norwegen, beim nächsten Bocuse d'Or Europe vertreten.

Die Aufgabenstellung für das Schweizer Finale lautete: Zubereitung von drei kreativen und modernen Gerichten für 14 Personen in der Zeit von 5 Stunden und 30 Minuten nach der vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Aufgabenstellung. Die Zutaten für den Amuse-Bouche, den Fisch- und den Fleischsteller wurde den Kandidaten mit einem Vorlauf von zwölf Wochen mitgeteilt. Sowohl Euloge Malonga als auch Pasquale Altomonte präsentierten zusammen mit ihren Commis moderne, kreative und sehr schmackhafte Teller. Obwohl nur zwei Kandidaten zum Finale antraten, waren die Jurymitglieder mit dem hervorragenden Niveau und den präsentierten Gerichten sehr zufrieden.

Nun muss sich Euloge Malonga schnell auf den Bocuse d'Or Europe vorbereiten, denn dieser findet in knapp vier Monaten statt.

#### Über Euloge Malonga, Schweizer Kandidat für den Bocuse d'Or Europe 2024

Euloge Malonga, 39, Stv. Abteilungsleiter Küche Hirslanden Salemspital, Bern ist ausgebildeter Küchenchef und hat in seiner gesamten Karriere zwischen Positionen in Restaurants und in Krankenhausküchen gewechselt. Er stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und wurde bereits mehrfach bei Kochwettbewerben ausgezeichnet. So gewann er den Swiss Culinary Cup 2019 und belegte 2021 den dritten Platz beim Cuisinier d'Or. Er ist Vater von zwei Töchtern, Milène und Marlène. Er ist in der Küche sehr genau und gründlich und lässt sich durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.

Alle Pressemitteilungen, das Menu des Gewinners und Fotos finden Sie unter:  
[www.bocusedorsuisse.ch/media](http://www.bocusedorsuisse.ch/media)



**HUGENTOBLER**  
Schweizer Kochsysteme

«Ich will ein  
Take-Away-Angebot,  
das rentiert  
und begeistert!»

www.cool-to-go.ch

**cooltogo**  
Take-away + Delivery mit System




**Grösser  
Frischer  
Bärniger**

JEDE WOCHE,  
MEHR ALS 2000 AKTIONEN

**ALIGRO**  
MURTENSTRASSE 121, BERN • www.aligro.ch

EIS GAH ZIE ...  
MIT EM  
**SOUS-CHEF,**  
DR PÂTISSIÈRE  
UND EM  
**CASSEROLIER**



**FELSENAU**



**GASSER**  
GOURMET



## Partner / Gönner

## PLATIN-PARTNER

**ALIGRO**

Frische. Qualität. Inspiration.

ALIGRO BERN, Murtenstrasse 121, 3008 Bern  
Tel. +41 (0)31 385 27 27, www.ccaligro.ch

NATÜRLICH FRISCH  
**BERNO**  
1873

Berno AG, Dorfstrasse 53, Postfach 11  
3216 Ried b. Kerzers, Tel. +41 (0)31 750 55 22  
www.etter-berno.ch, info@etter-berno.ch



Bieri Früchte und Gemüse Engros  
Strassacher 317, 3176 Neueneegg  
Tel. +41 (0)31 741 01 38  
info@bierigemuese.ch, www.bierigemuese.ch



Comestibles- und Gourmet-Service  
Fritz Gertsch AG  
Uttigenstrasse 138A, CH - 3603 Thun  
Tel. 033 227 70 00, Fax 033 227 70 01  
f.gertsch@catchmorefish.ch, www.catchmorefish.ch

**ECOLAB**

Ecolab Schweiz GmbH  
Fachbereich Healthcare, Kägenstrasse 10, 4153  
Reinach, Tel. +41(0)61 466 94 76  
www.ecolabhealthcare.ch



Gourmador, Eichenweg 49, 3052 Zollikofen  
Tel. +41 (0)58 433 82 22  
www.gourmadorzollikofen.ch  
info.zollikofen@gourmador.ch

**Haco** SSIAS

HACO AG, Unternehmen für individuelle  
und innovative Food-Produkte  
Worbstrasse 262, Postfach 96  
3073 Gümligen, Tel. +41 (0)31 950 11 11  
www.haco.ch, info@contact@haco.ch



IP SUISSE, Molkereistrasse 21, 3052 Zollikofen  
T. +41 (0)31 910 60 00, F +41 (0)31 910 60 49  
info@ipsuisse.ch, info@swissblackangus.ch



Kolanda-Regina AG  
Buchmattstrasse 4, 3400 Burgdorf  
Tel. +41 (0)848 353 5300  
www.kolanda-regina.ch, info@kolanda-regina.ch



Metzgerei Simperl AG, Dorfstrasse 10,  
3073 Gümligen, Tel. +41 (0)31 544 74 73  
Fax +41 (0)31 544 74 61, info@simperl.ch

**PISTOR**

Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31,  
6023 Rothenburg, Tel. +41 (0)41 289 89 89  
www.pistor.ch, info@pistor.ch

**TRANSGOURMET  
PRODEGA**

Transgourmet / Prodega  
Transgourmet Schweiz AG  
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf  
Tel. +41 (0) 31 858 48 48  
www.transgourmet.ch

**PROVIANDE**

Proviande Genossenschaft  
Brunnhofweg 37, 3001 Bern  
T. +41 (0)31 309 41 11, F +41 (0)31 309 41 99  
www.proviande.ch, info@proviande.ch

**SAVIVA**  
Food Services

Saviva AG, Hühnerhubelstrasse 66, 3123 Belp  
Tel. +41 (0)31 982 10 50  
www.saviva.ch, www.saviva-blog.ch  
www.saviva-blog.ch



Traitafina AG, Niederlenzer Kirchweg 12  
Postfach 630, 5600 Lenzburg  
Tel. +41 (0)62 885 21 21, info@traitafina.ch

**VICTORINOX**  
SWISS ARMY

Victorinox AG, Schmiedgasse 57,  
6438 Ibach-Schwyz, Tel. +41 (0)41 81 81 211  
www.victorinox.com, info@victorinox.com

## GOLD-PARTNER



Balmer Haustechnik, Kälte, Klima, Wärme  
Allmendstrasse 23, 3127 Mühlethurnen  
T. 079 407 38 47, www.balmer-haustechnik.ch  
info@balmer-haustechnik.ch

**BEER**  
[Food perfectly presented]

Beer Grill AG, Allmendstrasse 7,  
5612 Villmergen, Tel. +41 (0)56 618 78 00  
info@beergrill.com

**BRAGARD**

Bragard, Hauptstrasse 52, 4132 Muttenz  
Tel. +41 (0)61 465 10 60, info@bragard.ch



Emmi AG, Landenbergstrasse 1, 6005 Luzern  
Tel. +41 (0)58 227 27 27, www.emmi.com



Brauerei Felsenau AG  
Strandweg 34, 3004 Bern  
Tel. +41 (0)31 301 22 08  
Fax +41 (0)31 301 96 03  
felsenau@felsenau.ch



# Gasthof Sternen Murzelen





- Der gemütliche Landgasthof mit Ambience
- Reichhaltiges «à la carte»-Angebot
- Erlesene Weine
- Mittwoch und Donnerstag ganzer Tag geschlossen



**Jakob Stämpfli**  
3034 Murzelen  
Tel. 031 829 02 57  
Fax 031 829 38 16



*il Sole di Puglia dal 1902*

Seit über 120 Jahren bringt die Pasta von Riscosssa die Aromen der mediterranen Kultur direkt auf Ihren Teller.

Unsere Teigwaren sind reich an Geschmack und garantieren eine gesunde, ausgewogene Ernährung, da sie mit einfachen, natürlichen Zutaten zubereitet werden.



NEU

Weitere Informationen über das gesamte HACO Sortiment.



## HACO

A HACO Foods Company

## Partner / Gönner

### GOLD-PARTNER



**Gasser AG**, Ringgenmatt 8,  
3150 Schwarzenburg, Tel. +41 (0)31 734 10 10  
www.gasser-glance.ch, info@gasser-glance.ch



**Hero AG**, Gastronomie, Herr Urs Züttel  
Karl Roth-Strasse 8, 5600 Lenzburg  
Tel. +41 (0)62 8855 559  
www.gastrohero.ch, urs.zuettel@hero.ch



**HIESTAND Schweiz AG**, Ifangstrasse 9,  
8952 Schliern, Tel. +41 (0)44 738 43 43  
www.hiestand.ch, info@hiestand.ch



**HUG AG**, Neumühlestrasse 4,  
6102 Malters/Luzern, T: +41 (0)41 499 76 29  
www.hug-luzern.ch  
urs.bussmann@hug-luzern.ch



**Hugentobler**  
Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbstr. 11, 3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15  
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch



**Hügli Nahrungsmittel AG**  
Bleichstrasse 31, 9323 Steinach  
Tel. +41 (0)71 447 22 11, www.huegli.com



**Molkerei Lanz AG**, Bolacker 11,  
4564 Obergerlafingen, T. +41 (0)32 674 42 42  
Fax +41 (0)32 674 42 52, info@lanzmilch.ch



**mille vins, mille vins GmbH**  
Mottastrasse 20, 3005 Bern  
Tel. +41 (0)31 329 29 23, info@millevins.ch



**Schwob AG**, Leinenweberei & Textilpflege  
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf  
Tel. +41 (0)34 428 11 11  
www.schwob.swiss, contact@schwob.ch



**Steff en Gastro AG**  
Herr Steff en Beat  
Bolacker 3, 4563 Gerlafingen  
Tel. +41 (0)32 621 26 60  
Fax +41 (0)32 621 14 47  
www.steffengastro.ch, info@steffengastro.ch  
www.puerform.ch, info@puerform.ch



**Unilever Schweiz GmbH**  
Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen  
Tel. +41 (0)52 645 66 66  
consumer.service-ch@unilever.com

### GÖNNER



**Elro Werke AG**, Herr Samuel Schläpfer  
Wohlerstrasse 47, 5620 Bremgarten  
Tel. +41 (0)56 648 91 11



**EPS Kassensysteme**  
EPS Registrierkassen und Computer AG  
Ziegelackerstrasse 7, 3027 Bern  
Tel. +41 (0)31 990 00 30  
Fax +41 (0)31 990 00 39, info@epsag.ch



**Fredag AG**, Oberfeld 7CH-6037 Root  
Tel: +41 41 455 57 00  
info@fredag.ch www.fredag.ch



**Nestlé Professional**  
Entre Deux Villes, 1800 Vevey  
Tel. 0800 807 987  
info@ncs.ch.nestle.com



**INDUCS AG**  
Bahnhofstr. 25, 9100 Herisau / AR  
Tel. +41(0)71 350 05 88  
www.inducs.ch, info@inducs.ch



**Rotor Lips AG**, Maschinenfabrik  
Glütschbachstrasse 91, Postfach 270  
3661 Uetendorf, Tel. 033 346 70 70  
www.rotorlips.ch, info@rotorlips.ch



**TOP Events Schweiz AG**  
Industriestrasse 20, 3422 Rüttligen-Alchenflüh  
Tel. +41 (0)31 330 10 90  
Fax +41 (0)31 330 10 99, info@top-events.ch



«Wale's Egge» – Weisheiten aus unserem Beruf und etwas zum Schmunzeln

In dieser Rubrik bringt uns unser Mitglied Walter Aebischer zum Schmunzeln – aber auch Weisheiten, Geschichten und Anekdoten rund um unseren Beruf sind anzutreffen.

Weisheiten – für die Küche und das Leben

Urs zum Sepp:  
«Hast du deine Hochzeitsschuhe noch?»  
«Nein die Schuhe nicht, aber die Schachtel ist mir geblieben!»

In Freiburg ist ein Deltasegler auf einen Friedhof abgestürzt! Sie haben bis jetzt 28 Tote geboren und suchen weiter!!!!

Warum haben Beamte eine Brille?  
Damit sie sich beim Einschlafen nicht mit dem Bleistift ins Auge stechen!



Zum Schmunzeln...



Konfuzius sagt:  
«Wer seinen Kopf in den Sand steckt, bringt seinen Arsch in eine gefährliche Position.»

Da lässt man einmal was fallen und schon ist man den Job los!  
Helga, 52 Hebamme

«Man muss das Unmögliche versuchen, um das Mögliche zu erreichen!»  
Hermann Hesse

**HAINFELD GRAFIK**  
Renate Hainfeld  
Vissaulastrasse 6  
3280 Murten  
info@hainfeldgrafik.ch  
Telefon 079 510 34 27

einfach und unkompliziert

**Hestaud** Schweiz AG

Verlassen Sie sich auf unsere persönliche Erfahrung.

Fiez-vous à notre expérience personnelle.

Hestaud Coup de Pâte La Carte OH MY Sweetness

Der CCCB gratuliert zum runden Geburtstag

<b>Januar</b>	<b>Februar</b>
Daniel Müller 6. Januar 70. Geburtstag	Beat Binggeli 25. Januar 50. Geburtstag
<b>Februar</b>	<b>März</b>
Roger Holzer 16. Februar 60. Geburtstag	Ueli Augstburger 22. Februar 60. Geburtstag
<b>März</b>	<b>April</b>
Beat Weibel 29. März 60. Geburtstag	Manfred Roth 1. April 60. Geburtstag
<b>Mai</b>	<b>Juni</b>
Jakob Stämpfli 15. Mai 75. Geburtstag	Franz Gruben 18. Mai 60. Geburtstag
<b>Juni</b>	<b>Juni</b>
Peter Bucheli 12. Juni 65. Geburtstag	Thomas Lehmann 12. Juni 50. Geburtstag
<b>Juni</b>	<b>Juni</b>
Charles Blum 18. Juni 65. Geburtstag	Walter Dietz 22. Juni 90. Geburtstag



Allianz

# Mut heisst machen

Wir sind an Ihrer Seite. Mit passenden Versicherungslösungen aus einer Hand.

Generalagentur Peter Kofmehl  
Morgenstrasse 131b | 3018 Bern  
T 058 357 40 40  
[ALLIANZ.CH/PETER.KOFMEHL](http://ALLIANZ.CH/PETER.KOFMEHL)

Unser Betrieb ist zertifiziert

MSC-C-51403 ASC-C-00164 ISO 22000 OQS-Bescheinigung



**Comestibles**

und Gourmet-Service  
Fritz Gertsch AG, 3603 Thun

## Pfannen-, ofen- und grillfertig veredelte Fische und Geflügel



Uttigenstrasse 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000  
Fax 033 22 77 001, [info@catchmorefish.ch](mailto:info@catchmorefish.ch), [www.catchmorefish.ch](http://www.catchmorefish.ch)



traitafina **genuss leben**

Das Familienunternehmen für genussvolle Produkte.

Seit 1890 in Lenzburg.

**SwissPrimGourmet**   
Fleischgenuss-naturgeprägt

EINZIGARTIG IN GESCHMACK UND QUALITÄT. DANK NATÜRLICHER HALTUNG UND VOLLWERTIGER FÜTTERUNG, VEREDELTE DURCH SORGFÄLTIGE VERARBEITUNG UND OPTIMALER REIFUNG, DIE KRAFT DER NATUR IM FLEISCH VOM RIND AUS MUTTERKÜH-HALTUNG UND VOM SCHWEIN MIT AUSSENAUSLAUF.

traitafina ag - niederlenzer kirchweg 12 - 5600 Lenzburg  
062 885 21 21

# BERNAPARK




## GEMEINSAM DIE ZUKUNFT KREIEREN

[bernapark.ch](http://bernapark.ch)



Jetzt entdecken auf [www.froneri-shop.ch](http://www.froneri-shop.ch) **NEU**

Frühlingsuppe mit Fagottini

Gegrillte Ribelmarspoulette mit Tortelloni

Ravioli al Pesto mit buntem Sommergemüse

Sautierter Rehrücken mit Ravioli

# PASTA PASST IMMER

Als Vorspeise, Hauptgang oder Beilage, vegetarisch oder mit Fleisch – gefüllte Pasta von BUITONI ist so vielfältig, dass sie täglich auf die Menükarte passt!

INSPIRIERT VOM KÖNNEN DER CASA BUITONI

**Buitoni**

frigemo<sup>+</sup> natürlich frischer

BÄRNER

# regiofrites

100% Schweizer Rapsöl

**NEW**

Bern

SUISSE GARANTIE ProCert

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

## Todesanzeigen

Traurig und mit tiefer Betroffenheit müssen wir mitteilen, dass folgende CCCB-Kollegen verstorben sind:



**Bruno Pizzati**  
ist am 24. August  
im Alter von **80 Jahren**  
verstorben.



Ehrenmitglied  
**Friederich Nagel**  
ist am 24. August  
im Alter von **88 Jahren**  
in Stuttgart verstorben.



**Urs Widmer**  
ist am 30. September  
im Alter von **75 Jahren**  
verstorben.



**Bernhard Wittmann**  
ist am 16. Oktober  
im Alter von **72 Jahren**  
verstorben.

*Der CCCB entbietet den Angehörigen  
unser tief empfundenes Beileid.  
Wir werden Bruno, Friederich, Urs und  
Bernhard in bester Erinnerung behalten.*

**Gourmador** ★★★★★

100 JAHRE JUBILÄUM  
KOCHEN MIT PASSION

**1 von 3500**  
Produkten aus  
unserem Sortiment.

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

**Frisch- und  
Tiefkühlprodukte**



# Bieri



Gemüse- und Früchte Engros

Bieri Gemüse- und Früchte Engros  
Strassacher 317, 3176 Neuenegg  
031 741 01 38  
[info@bierigemuese.ch](mailto:info@bierigemuese.ch)  
[www.bierigemuese.ch](http://www.bierigemuese.ch)

## Bieri Gemüse. Das fruchtet!

**Besuchen Sie unsere Verkaufsläden  
in Neuenegg und im Loeb in Bern!**

**Geniessen Sie einen frischen Fruchtsaft  
an der Schauplatzgasse in Bern!**



## GEWINNEN SIE MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE

Saviva Food Services ist im Belieferungsgrosshandel der ideale Partner für Sie. Wir vernetzen Angebot und Nachfrage, um Ihnen die besten Gesamtlösungen zu bieten. Unsere zukunftsweisenden Services und inspirierenden Konzepte verschaffen Ihnen mehr Zeit fürs Wesentliche und führen langfristig zu mehr Erfolg.

**SAVIVA.CH**

