

MagaZin

CERCLE DES CHEFS DE CUISINE BERNE

NR. 1 | 2026



Der CCCB unterstützt den Nachwuchs:
Die Lernenden des bz Emme
überzeugten in Saas-Fee



traitafina 
genuss leben

Traitafina AG

vielseitig und kundenorientiert

Wir leben Genuss und geben diesen an unsere Kunden und Partner weiter. Das zeigt sich, indem wir...

- Produktequalität als oberste Devise pflegen
- ökologische Technologien anwenden
- aktive Innovationstätigkeit betreiben
- ein umfassendes Leistungsangebot anbieten
- unsere Kunden fachgerecht beraten

Eine einwandfreie Produktqualität, moderne Produktionsmethoden ist uns wichtig. Dadurch bieten wir Ihnen genussvolle Produkte, eine individuelle und fachmännische Kundenberatung sowie eine zuverlässige Logistik an. Stets nach unserem Motto „genuss leben“.



traitafina ag, niederlenzer kirchweg 12, 5600 lenzburg, bestellung@traitafina.ch
verkaufsbüro lenzburg t: 062 885 21 21 | landquart t: 081 258 31 11 | wallis t: 027 346 94 30 | tessin t: 091 840 15 30



NENAD MLINAREVIC
SPITZENKOCH UND VICTORINOX AMBASSADOR



VICTORINOX

MADE TO BE PREPARED

Unsere Küchenmesser sind sorgfältig durchdacht und meisterhaft gefertigt. Damit sie Ihnen das sichere Gefühl geben, alle Aufgaben rund um das Kochen mühelos zu meistern.



Wood

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

Inhaltsverzeichnis

Seite 5 **Editorial:** Der CCCB arbeitet hinter den Kulissen an seiner Weiterentwicklung.
 Seite 7 **Neue Mitglieder, neue Ideen:** Was hat dich motiviert, CCCB-Mitglied zu werden?
 Seite 11 **Effiziente Speisenverteilung:** Wie Culinaria täglich hunderte Mahlzeiten frisch auf den Tisch bringt.
 Seite 12 **Fotogene Kulinarik:** Ube – die violette Verführung zwischen Tradition und TikTok.
 Seite 15 **Wales Egge:** Berufsgeschichten mit Würze und Witz.
 Seite 17 **Runde Geburtstage:** Der CCCB gratuliert.
 Seite 19 **Regional produziert:** Japanische Fermentationskultur im Seeland.
 Seite 23 **Bühne frei für den kulinarischen Nachwuchs:** Young Chefs Table im SZB unterstützt Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung.
 Seite 25 **Meistervereinigung Baden-Württemberg:** Erfolgreiche Teilnahme bei «Die besten 10».
 Seite 26 **Netzwerken, Weiterbildung, Kollegialität:** Der CCCB verbindet mit seinen Mitgliedern Kulinarik und Austausch.
 Seite 29 **Nachwuchsförderung mit Wirkung:** Wie der CCCB den Koch-Nachwuchs stärkt.
 Seite 31 **Kochausbildung auf einem Kreuzfahrtschiff:** Ein Traumjob auf hoher See.
 Seite 32 **Freiwilligeneinsatz:** Kochen für ein Wasserprojekt in Uganda.
 Seite 36 **Von der Igeho-Legende zur neuen Generation:** Gönnerabend «Next Generation» der Kochkunst-Equipe Biel-Seeland im Grenchner Parktheater.
 Seite 37 **Gemeinsam zum Sieg:** Die Familie Bolli am Kitchen Battle.
 Seite 39 **News aus der Branche und Nachrufe:** Der CCCB gedenkt der verstorbenen Mitglieder.

JUNI 2026

NR. 258

71. Jahrgang
 Gegründet 1922

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



Postkonto Nr. 30-2899-5 Bern

MITTEILUNGEN/HOMEPAGE/ ADRESSÄNDERUNGEN AN

Gregory Connelly
 Dorfstrasse 11c
 3324 Hindelbank
 Tel. 078 713 93 41
 Mail sekretariat@ccb.ch

INSTITUTIONEN

Alterskasse, Sterbekasse
 Bibliothek: Universitätsbibliothek
 Bern, Zentralbibliothek

REDAKTION

Denise Jaggi
 denise.jaggi@ccb.ch

INSERATENANNAHME

Nico Tschenett
 marketing@ccb.ch



CCCB Jahreskalender 2026

19. bis 21. Juni 2026 Berner Stadtfest	Der CCCB präsentiert sich der Öffentlichkeit.
07. September 2026 Mitgliederversammlung	Ort: Zum alte Burehus, Gassel Podium: Kritische Rückschau auf «Koch 2024».
14. September 2026 Seniorenausflug	Ort und Zeit werden noch bekannt gegeben.
12. Oktober 2026 Partneranlass kombiniert mit Nachwuchstag	Ort: Lime Lounge, PostFinance Arena, Bern
02. November 2026 104. Jahresversammlung	Ort: Tissot Arena, Biel Mit Apéro und Festbankett
07. Dezember 2026 Chlausehöck	Ort: Restaurant Ringmauer, Murten

Diese Agenda ist ohne Gewähr!

EDITION *Culinaire*

Mise en Place leicht gemacht

- ✓ vielseitige Anwendung (warm & kalt)
- ✓ homemade Touch
- ✓ zeitsparend
- ✓ authentisch & frisch
- ✓ hergestellt im Kanton Bern

8 Sorten

Chimichurri · Knoblauch
Knoblauchpüree · Piri Piri
Pesto Toscana · Asian Flavour
Ginger Lemongrass
Red Green Chili



Scan mich
& HACO Sortiment
entdecken!



Jetzt
bei Ihrem
Grossisten
bestellen!

HACO swiss

A HACO Foods Company



GRÜN
DENKEN
FÜR BLAU ENTSCHEIDEN

Hochkonzentrate und
Solids - für eine wirksame
Küchenumfeldhygiene.

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™



Hier scannen und
mehr erfahren.

Wasserverbrauch und Abfall reduzieren,
Energie einsparen, Emissionen senken
und gesetzliche Anforderungen erfüllen -
mit nachhaltigen Konzepten von Ecolab.

Für rundum positive Gästerfahrungen.

www.ecolab.com

© 2023, ECOLAB™, USA Inc. All rights reserved.

► Mail: CHMuttenz.Institutional@ecolab.com ► Tel.: +41 61 466 94 66

Liebe Mitglieder, Partner, Gönner und Freunde des CCCB

Derzeit erleben wir eine intensive Phase innerhalb unseres Vereins. Auch wenn es nach aussen ruhig wirkt, arbeitet der Vorstand im Hintergrund engagiert an zahlreichen Themen und Entwicklungen. Unser gemeinsames Ziel ist es, den CCCB nachhaltig und zukunftsorientiert aufzustellen und unseren Mitgliedern weiterhin spannende, informative und genussvolle Erlebnisse zu bieten. Dabei stehen sowohl neue Projekte als auch die kontinuierliche Weiterentwicklung unseres Netzwerks im Mittelpunkt.

Auch persönlich befinde ich mich aktuell in einer Phase des Wandels, die mir einmal mehr vor Augen führt, wie entscheidend Teamarbeit, Flexibilität und eine klare Vision sind – Werte, die auch unseren Verein prägen und tragen.

Ein besonderes Highlight in den vergangenen Wochen war der Besuch des Kochwettbewerbs «Die Besten 10» in Baden-Württemberg, den wir mit einer Delegation des CCCB begleiten durften. Der Anlass war hervorragend organisiert, der fachliche

Austausch inspirierend und die Leistungen der Teilnehmenden beeindruckend. Besonders stolz sind wir auf unseren starken 4. Rang – eine grossartige Leistung, zu der ich herzlich gratuliere.

Mit Freude blicken wir nun auf die kommenden Anlässe. Bereits steht das «Bärner Stadtfest» vor der Tür, bei dem wir mit einem eigenen Stand vertreten sein werden. Ich lade euch herzlich ein, vorbeizukommen, bekannte Gesichter wiederzusehen und gemeinsam einige gesellige Stunden zu verbringen.

Ich danke euch allen für euer Engagement und eure Verbundenheit mit dem CCCB und wünsche weiterhin viel Erfolg, beste Gesundheit und Freude an unserem wunderbaren Beruf.

Herzlichst
Thomas Herger
Präsident des CCCB



Gourmadorc

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

Platin Partner

100
JAHRE JUBILÄUM
KOCHEN MIT PASSION

WEBSITE

WEBSHOP

Frisch- und Tiefkühlprodukte
www.gourmadorczollikofen.ch

DRINKS

Dein Partner für Genuss und Qualität.

ERFAHRE MEHR!

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Neues Potential durch Sous Vide
Neue Geschmacksfacetten entlocken, Trends nutzen.

Sweet Life – mit Fabian Säger.
Beeindruckende Dessertbuffets mit dem Meister kreieren.

Inhouse-Convenience
Saisonal und regional einkaufen, Foodwaste mindern und Kosten sparen.

«Ich will mein Kochen weiter verbessern!»

Weitere Kurse, Details und einfache Anmeldung unter:
www.hugentobler.ch/kurse

Neue Mitglieder, neue Ideen

Der CCCB begrüsst sieben neue Mitglieder. Mit ihrer Expertise und Begeisterung stärken sie das Netzwerk des Cercles und setzen neue Impulse. Hier stellen sie sich vor.



**Christian
Bolliger
(46)**

Küchenchef im
Hotel Stadthaus
in Burgdorf



**Christian
Henz
(41)**

Leiter Hotellerie
im Seelandheim
Worben



**Christoph
Heuberger
(34)**

Leitung Küche
Alterszentrum
Birsfelden



**Fabrizio
Zanetti
(46)**

Executive Chef im
Suvretta House in
St. Moritz



**Marcel
Schori
(32)**

Freelancer



**Michel
Hojac
(36)**

Küchenchef, Gastgeber
und Mitinhaber
im Atelier Greng



**Nick
Eggimann
(45)**

Sous Chef in der
Haslibrunnen AG
Langenthal



Christian Bolliger

Ich habe meine berufliche Laufbahn als Herrenmodeberater EFZ begonnen und später eine Ausbildung als Koch EFZ abgeschlossen. Mit der Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis habe ich meine Fachkenntnisse weiter vertieft. Berufliche Stationen führten mich unter anderem ins Hôtel de Ville Crissier, in den Löwen Thörigen, ins Spital Burgdorf sowie ins Restaurant Zur Gedult. Aktuell bin ich Küchenchef im Hotel Stadthaus in Burgdorf. In meiner Freizeit mache ich Fitness und verbringe Zeit mit meinem Hund.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Butter

Sous-Vide oder Grillieren?

Grillieren

Dessert oder Käseplatte?

Dessert

Regional oder International?

International

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Strand oder Berge?

Strand

Kino oder Streaming?

Streaming

WhatsApp oder Anruf?

Anruf

Sommer oder Winter?

Sommer

Pizza oder Pasta?

Pasta

Hotel oder Camping?

Camping

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Frühaufstehender

Nachtmensch

Champagner oder Bier?

Beides

Christoph Heuberger

Ich habe meine Kochausbildung im Seehotel Hallwil absolviert und als Jungkoch im Hotel Krone Aarburg sowie im Parkhotel Weggis gearbeitet. Nach der RS stieg ich im Hotel Krone Aarburg vom Chef de Partie zum Sous Chef bis zum Küchenchef auf. Später übernahm ich die Küchenleitung in der Stiftung Lindenhof Oftringen und verantworte heute die Küche im Alterszentrum Birsfelden. Ergänzend habe ich mich zum Chefkoch weitergebildet und engagiere mich als Prüfungsexperte bei den Kochlernenden im Aargau sowie in der Küchenchefsausbildung in Weggis.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Butter (aber Schweizer 😊)

Sous-Vide oder Grillieren?

Sous-Vide

Dessert oder Käseplatte?

Käseplatte

Regional oder International?

Interregional

Kaffee oder Tee?

Tee

Strand oder Berge?

Strand

Kino oder Streaming?

Streaming

WhatsApp oder Anruf?

WhatsApp

Sommer oder Winter?

Sommer

Pizza oder Pasta?

Pasta

Hotel oder Camping?

Hotel

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Nachtmensch

Champagner oder Bier?

Falsche Frage: Suure Most oder ein Glas Wein

Christian Henz

Ich bin aktuell Leiter Hotellerie im Seelandheim Worben, wo ich auch meine Weiterbildungen zum Leiter Gemeinschaftsgastronomie sowie die Ausbildung zum Diätkoch absolviert habe. Zuvor war ich in der Residenz au Lac in Biel tätig. Meine Fachprüfung zum Gastronomiekoch habe ich 2010 im Hotel Worbenbad abgeschlossen.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Butter

Sous-Vide oder Grillieren?

Grillieren

Dessert oder Käseplatte?

Käseplatte

Regional oder International?

Regional (Internationale

Region)

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Strand oder Berge?

Berge

Kino oder Streaming?

Streaming

WhatsApp oder Anruf?

Anruf

Sommer oder Winter?

Sommer

Pizza oder Pasta?

Pasta

Hotel oder Camping?

Camping

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Nachtmensch

Champagner oder Bier?

Bier

Fabrizio Zanetti

Ich habe meine Ausbildung im Badrutt's Palace absolviert. Weitere Stationen führten mich ins Baur au Lac, ins Castello del Sole sowie zu Gordon Ramsay und Reto Mathis. Internationale Erfahrungen sammelte ich bei Kempinski in St. Moritz und in China. Zudem war ich als Culinary Director des Gourmet Festivals St. Moritz tätig. Seit 2015 bin ich Executive Chef im Suvretta House. In meiner Freizeit fahre ich Ski, spiele Tennis, reise, wandere und bike gerne.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Beides

Sous-Vide oder Grillieren?

Grillieren

Dessert oder Käseplatte?

Dessert

Regional oder International?

Beides

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Strand oder Berge?

Strand

Kino oder Streaming?

weder noch - TV 😊

WhatsApp oder Anruf?

WhatsApp

Sommer oder Winter?

Winter

Pizza oder Pasta?

Pasta

Hotel oder Camping?

Hotel

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Frühaufsteher

Champagner oder Bier?

Beides

Marcel Schori

Ich habe meine Kochlehre im Landhaus Liebefeld absolviert und anschliessend als Sous Chef sowie Küchenchef an verschiedenen Stationen gearbeitet. Dabei konnte ich wertvolle Erfahrungen in unterschiedlichen Betrieben sammeln. Zudem nahm ich an nationalen und internationalen Kochwettbewerben teil und war als Coach bei der Schweizer Kochnationalmannschaft tätig. In meiner Freizeit koche ich gerne, höre Musik und bin, wenn es die Zeit erlaubt, auch sportlich aktiv.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Butter

Sous-Vide oder Grillieren?

Grillieren

Dessert oder Käseplatte?

Dessert

Regional oder International?

International

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Strand oder Berge?

Strand

Kino oder Streaming?

Kino

WhatsApp oder Anruf?

WhatsApp

Sommer oder Winter?

Sommer

Pizza oder Pasta?

Pizza

Hotel oder Camping?

Camping

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Nachtmensch

Champagner oder Bier?

Bier

Nick Eggimann

Nach meiner Kochlehre war ich über 20 Jahre im Gastgewerbe tätig – in Hotels, im Catering und in Restaurants, darunter auch in Betrieben im Gault-Millau-Bereich. Anschliessend absolvierte ich eine Ausbildung zum Diätkoch im Spital. Seit fünf Jahren arbeite ich nun als Sous Chef bei der Haslibrunnen AG in Langenthal.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Beides geil

Sous-Vide oder Grillieren?

Sous-Vide

Dessert oder Käseplatte?

Dessert

Regional oder International?

Regional

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Strand oder Berge?

Wochenende Berge,

Ferien Strand

Kino oder Streaming?

Streaming

WhatsApp oder Anruf?

WhatsApp

Sommer oder Winter?

Definitiv Sommer

Pizza oder Pasta?

Pasta

Hotel oder Camping?

Hotel

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Früher Nachtmensch,

jetzt Frühaufsteher

Champagner oder Bier?

Bier

Michel Hojac

Ich habe meine Ausbildung in Bern im Landhaus Liebefeld absolviert. Danach führten mich meine beruflichen Stationen nach Zermatt sowie für zehn Jahre nach St. Moritz und Ascona, wo ich in den letzten vier Jahren als Executive Chef tätig war. Anschliessend arbeitete ich als Küchenchef in der La Pinte du Vieux Manoir. Seit 2025 bin ich gemeinsam mit meiner Partnerin mit dem Atelier Greng selbstständig. In meiner Freizeit geniesse ich die Natur, reise gerne, sammle neue Ideen und beschäftige mich leidenschaftlich mit allem rund um Essen und Wein.

In einem Wort

Butter oder Olivenöl?

Butter

Sous-Vide oder Grillieren?

Grillieren

Dessert oder Käseplatte?

Weder noch – ich nehme lieber noch einen Zwischengang

Regional oder International?

Regional mit Fernweh

Kaffee oder Tee?

Kaffee

Strand oder Berge?

Berge

Kino oder Streaming?

Streaming

WhatsApp oder Anruf?

WhatsApp

Sommer oder Winter?

Winter

Pizza oder Pasta?

Pizza

Hotel oder Camping?

Hotel – fürs Camping bin ich zu alt.

Frühaufsteher oder

Nachtmensch?

Frühaufsteher – notgedrungen ziemlich trainiert.

Champagner oder Bier?

Champagner.

So starte ich in meinen Arbeitstag

Christian Bolliger: Mit viel Kaffee.

Christian Henz: Mit einem Kaffee mit dem Team vor dem Morgenrapport.

Christoph Heuberger: Mit einem Proteinhaferflockenshake, denn es gibt ihn tatsächlich, den Koch, der keinen Kaffee trinkt.

Fabrizio Zanetti: Mit einem Ingwer Tee.

Marcel Schori: Mit einem Kaffee oder auch zwei.

Michel Hojac: Mit Kaffee und einem Schoggigipfeli – eine kleine Basis, bevor der ganz normale Wahnsinn losgeht.

Nick Eggimann: Mit einem doppelten Espresso und einem Blick in meine Mails.

Mein Betrieb in einem Satz

Christian Bolliger: Geschichtsträchtiges Haus mit viel Liebe zum Detail und einem top Küchenchef 😊.

Christian Henz: Ein Betrieb mit Herz und Potenzial.

Christoph Heuberger: Ein Betrieb mit Herz und Empathie und einem innovativen, sehr engagierten Team. Der Kunde ist hier wirklich noch König.

Fabrizio Zanetti: Absolute Traumstelle.

Marcel Schori: Ich bin Freelancer.

Michel Hojac: Einen Katzensprung von Murten entfernt vereint das Atelier Greng herzliche Gastfreundschaft, kreative Küche und stilvolle Leichtigkeit zu einem genussvollen Gesamterlebnis.

Nick Eggimann: Durch unsere vier Gastronomiezweige wird es sicherlich nie langweilig.

Am Feierabend genieße ich:

Christian Bolliger: Ein Glas Wein und den Kühlschrank.

Christian Henz: Zeit mit meinen Liebsten.

Christoph Heuberger: Eine Runde Sport oder auch einmal süßes Nichtstun.

Fabrizio Zanetti: Zeit mit meiner Frau und meinem Sohn, wenn er nicht schon im Bett ist.

Marcel Schori: Manchmal einfach die Ruhe.

Michel Hojac: Etwas Ruhe, ein gutes Glas Wein und das gute Gefühl nach einem starken Service.

Nick Eggmann: Zeit mit meiner Familie.

Mein Berufswunsch als Kind:

Christian Bolliger: Astronaut, nicht Koch.

Christian Henz: Koch.

Christoph Heuberger: Tierarzt.

Fabrizio Zanetti: Koch.

Marcel Schori: Musiker oder Schauspieler.

Michel Hojac: Hoteldirektor – heute bin ich zwar in der Küche gelandet, aber der Traum vom Gastgeben ist geblieben.

Nick Eggmann: Pilot.

Was hat dich motiviert, dich für eine Mitgliedschaft im CCCB zu bewerben?

Christian Bolliger: Der Austausch unter Fachleuten und der Wunsch, meinen Horizont zu erweitern.

Christian Henz: Berufskolleginnen und -kollegen sowie das Netzwerk.

Christoph Heuberger: Gemeinsames Angehen von künftigen Herausforderungen und der Austausch mit Fachleuten, die die gleiche Sprache sprechen.

Fabrizio Zanetti: Ich wurde durch viele Mitglieder aufmerksam gemacht. Es ist der bedeutsamste Cercle in der Schweiz.

Marcel Schori: Ich möchte mich für den Kochberuf engagieren.

Michel Hojac: Der Austausch mit anderen Küchenchefs, frische Inputs und die Freude daran, Teil eines starken kulinarischen Netzwerks zu sein.

Nick Eggmann: Berufsstolz.

Beschreibe deine Kochphilosophie und deinen kulinarischen Stil:

Christian Bolliger: Klassische Küche mit viel Feingefühl und Hingabe.

Christian Henz: Weltoffen.

Christoph Heuberger: Leidenschaftlich, regional und immer wieder kreativ, damit das Essen einfach Freude macht.

Fabrizio Zanetti: Klassisch französisch, modern angehaucht mit asiatischem Touch.

Marcel Schori: Einfach, foodig, frisch.

Michel Hojac: Meine Küche verbindet klassisches Handwerk mit modernem Stil, internationalen Einflüssen und einer klaren Handschrift.

Nick Eggmann: Frisch, saisonal, kreativ.

Wie engagierst du dich im CCCB?

Christian Bolliger: Ich fühle mich geehrt und gebauchpinselt, Mitglied eines so ehrenvollen Vereins sein zu dürfen. Ich werde so viel wie möglich an Anlässen teilnehmen.

Christian Henz: Für Veranstaltungen und Aktivitäten interessiere ich mich sehr – es fehlt mir nur noch die Zeit dafür 😊.

Christoph Heuberger: Nebst den Herausforderungen in der Arbeitswelt, bleibt dazu leider wenig Zeit. Die Mitgliederversammlungen sind mir aber sehr wichtig.

Fabrizio Zanetti: Wenn der Weg nach Bern nicht so weit wäre....

Marcel Schori: Ich bin immer offen, mich weiterzubilden oder neue Projekte anzugehen.

Michel Hojac: Ich interessiere mich für die Veranstaltungen und Aktivitäten. Man lernt nie aus und gute Gespräche unter Berufsleuten bringen oft mehr als zehn Kochbücher.

Nick Eggmann: Ich möchte meinen Beitrag leisten in diesem altherwürdigen Cercle.



**Christian
Bolliger**



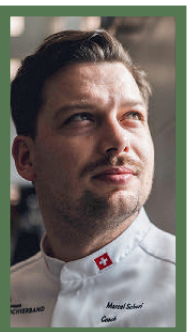
**Christian
Henz**



**Christoph
Heuberger**



**Fabrizio
Zanetti**



**Marcel
Schori**



**Michel
Hojac**



**Nick
Eggmann**

Effiziente Speisenverteilung:

Wie Culinaria täglich hunderte Mahlzeiten frisch auf den Tisch bringt

Täglich verlassen frisch zubereitete Menüs die Küche von Culinaria in Hinterkappelen. Bestimmt sind sie für Tagesschulen in der Region und somit für viele Kinder. Damit die Speisen trotz Transport frisch, sicher und in gleichbleibender Qualität serviert werden können, setzt Culinaria auf ein durchdachtes Verteilsystem.

• TEXT: BEAT STEFFEN, STEFFEN GASTRO AG; BILDER: ROLF NEESER UND ZVG.

Der Schlüssel liegt in der Kaltauslieferung mit anschliessender Regeneration vor Ort. Die Menüs werden in der Produktionsküche gekocht, rasch heruntergekühlt und in GN-Schalen ausgeliefert. In den Schulen übernehmen Multiserv-Wagen von Socamel die nächsten Schritte: Sie kühlen die Speisen zuverlässig, regenerieren sie automatisch zum gewünschten Zeitpunkt und dienen anschliessend direkt als Ausgabestation.



Culinaria ist ein Projekt der Fachstelle Arbeit der Gemeinde Wohlen und bietet Menschen ohne reguläre Stelle eine sinnvolle Beschäftigung. Die Küche in Hinterkappelen verbindet somit soziale Integration mit professioneller Gastronomie.

Dieses System bringt mehrere Vorteile. Erstens erhöht es die Lebensmittelsicherheit, da die Kühlkette lückenlos eingehalten wird. Zweitens entlastet es die Mitarbeitenden in den Schulen, denn das Handling ist bewusst einfach gehalten: Wagen einstecken und der Rest läuft automatisch. Drittens gewinnt auch das Küchenteam Planungsspielraum, weil Produktion und Ausgabe zeitlich entkoppelt sind. So lassen sich grössere Mengen effizient herstellen, ohne dass die Qualität leidet.

Bekannt für pragmatische Lösungen

Rund 1800 Mahlzeiten produziert Culinaria pro Woche. Ein Teil geht direkt warm zu Seniorinnen und Senioren, der Grossteil jedoch in die Schulen und genau hier zeigt sich die Stärke des Systems. Durch die Kombination aus Cook&Chill-Verfahren, durchdachter Logistik und moderner Regenerationstechnik entsteht ein Ablauf, der Qualität, Wirtschaftlichkeit und Alltagstauglichkeit verbindet.



Viele Kinder aus Wohlen und Umgebung erhalten täglich frische Mahlzeiten aus der Culinaria-Küche. Diese werden kalt geliefert und in Multiserv-Wagen von Socamel zeitgenau regeneriert.

Begleitet wurde die Einführung des Systems von der Steffen Gastro AG, die nicht nur Geräte lieferte, sondern auch Schulungen und Tests vor Ort organisierte. Dieses Zusammenspiel aus Technik, Beratung und Praxisnähe sorgt heute dafür, dass täglich hunderte Essen zuverlässig auf den Tisch kommen, heiss, frisch und pünktlich. Das Team der Steffen Gastro AG ist bekannt dafür, dass es seinen Kundinnen und Kunden von der Bedarfsabklärung über die Ausführung, den Service und die Beratung kompetent zur Seite steht. Und wenn Probleme auftauchen, wird lösungsorientiert gehandelt. Wie auf dem Bild bei der Einbringung eines Multiserv-Wagens an einem Tagesschulstandort: Weil der Lift fehlte, baute das Steffen-Team kurzerhand einen Aufzug aus Seilen, Auto und Muskelkraft. www.steffengastro.ch



Wenn Probleme auftauchen, handelt das Steffen-Gastro-Team lösungsorientiert.

Fotogene Kulinarik:

Ube – die violette Verführung zwischen Tradition und TikTok

Manchmal braucht es keine neuen Produkte, sondern nur eine neue Farbe. Ube, die violette Yamswurzel, liefert genau das: Ein sattes, fast unverschämt fotogenes Lila, das aktuell Speisekarten und Social Feeds gleichermaßen erobert. Was auf den ersten Blick wie ein weiterer kurzlebiger Foodtrend wirkt, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als kulinarischer Schatz mit jahrtausendealter Geschichte.



• TEXT: FLORIAN STÄHLI; BILDER: ADOBE STOCK

Ube (ausgesprochen «oo-beh») gehört botanisch zur Art *Dioscorea alata* und stammt ursprünglich aus den tropischen Regionen Südostasiens, insbesondere von den Philippinen. Dort ist die Knolle alles andere als ein Trend: Sie wird seit Jahrhunderten kultiviert.

Manche Quellen sprechen sogar von über 2000 Jahren und sie ist fester Bestandteil der lokalen Esskultur. Bereits im 17. Jahrhundert taucht Ube in frühen Wörterbüchern und kulinarischen Aufzeichnungen auf. Kurz gesagt: Ube war «authentisch», lange bevor dieses Wort inflationär wurde. Geschmacklich spielt Ube in einer eigenen Liga. Wer Süsskartoffel erwartet, liegt daneben. Die violette Knolle ist milder, cremiger und bringt eine fast schon irritierende Kombination aus Vanille-,

Nuss- und Kokosnoten mit. Genau diese Aromatik macht sie zum Liebling der Patisserie und es erklärt, warum sie sich so mühelos von der traditionellen Küche in die moderne Dessertwelt übersetzen lässt.

Genuss in Violett

Und dann wäre da noch die Farbe. Dieses intensive Violett ist kein Marketingtrick, sondern das Resultat natürlicher Anthocyane. Farbstoffe, die nicht nur optisch beeindruckend, sondern auch ernährungsphysiologisch interessant sind. Für Küchenchefs bedeutet das, maximale visuelle Wirkung bei minimalem Erklärungsbedarf. Ein Dessert in Ube-Lila verkauft sich oft schon beim Vorbeigehen.

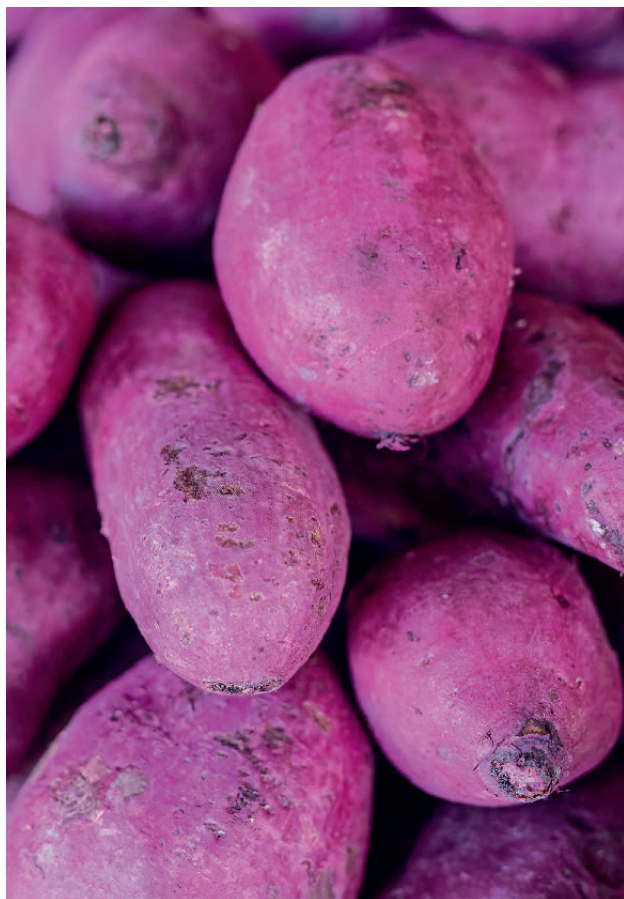
Kein Wunder also, dass Ube aktuell das durchmacht, was man wohl als «Matcha-Moment» bezeichnen könnte. Von Glace, über Donuts, bis hin zu Cocktails, die violette Knolle hat sich in



Fotogen und aromatisch zugleich: Ube verleiht Cakes, Cremes und Desserts nicht nur intensive Farbe, sondern auch feine Vanille-, Kokos- und Nussnoten.



Eine Traditionswurzel wird zum Social-Media-Star: Violette Ube-Drinks mit Rahmtopping gehören aktuell zu den auffälligsten Genuss-Trends auf TikTok & Co.



Die violette Yamswurzel Ube wird auf den Philippinen seit Jahrhunderten kultiviert und gilt heute als kulinarischer Trend mit traditionsreichen Wurzeln.

den letzten Jahren weltweit ausgebreitet und wird nicht zuletzt durch Social Media befeuert. Plattformen wie TikTok lieben Ube, nicht wegen seiner Geschichte, sondern wegen seiner Farbe. Und genau hier liegt die Ironie: Ein zutiefst traditionelles Produkt wird durch digitale Ästhetik global neu entdeckt.

Ube jenseits der Dessertküche

In der professionellen Küche eröffnet Ube eine erstaunliche Bandbreite an Anwendungen. Klassisch wird sie zu Ube Halaya verarbeitet, einer süssen, samtigen Paste, die als Basis für zahlreiche Desserts dient. Darüber hinaus funktioniert Ube hervorragend in Glacen, Cremes, Mousses oder als aromatische Komponente in Hefeteigen. Spannend wird es dort, wo sie aus der Dessertschublade geholt wird: Ube-Gnocchi, fermentierte Ube-Pasten oder sogar herzhaftere Kombinationen mit Fisch und Kokos eröffnen neue Perspektiven jenseits des Erwartbaren.

Gleichzeitig stellt Ube auch eine Frage, die über das Produkt hinausgeht: Wie gehen wir mit Zutaten um, die plötzlich global «gehyped» werden? Während die Nachfrage steigt, geraten Produzenten in den Herkunftsländern zunehmend unter Druck. Für die Gastronomie bedeutet das Verantwortung und die Chance, nicht nur ein Produkt, sondern auch dessen kulturellen Kontext sichtbar zu machen.

Am Ende ist Ube also mehr als nur ein Farbtupfer auf dem Teller. Sie ist ein Paradebeispiel dafür, wie Tradition, Geschmack und Zeitgeist ineinandergreifen können. Oder, etwas weniger akademisch formuliert: Wenn ein Produkt gleichzeitig Grossmutterküche und Instagram-Star sein kann, dann lohnt es sich, genauer hinzuschauen.

Und vielleicht auch, es einfach mal violett zu denken.

BALMER
HAUSTECHNIK
Kälte. Klima. Wärme.

Kühlanlagen

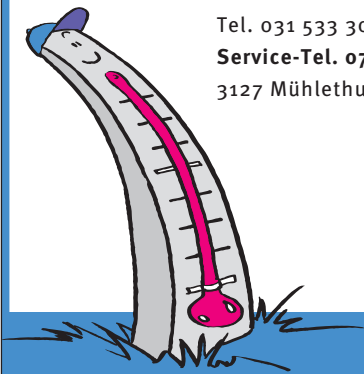
zu coolen Preisen!

Die nächste Störung kommt bestimmt.

Tel. 031 533 30 30

Service-Tel. 079 407 38 47

3127 Mühlethurnen



balmer-haustechnik.ch

Neuanlagen. Service. Reparaturen.

**PARMA
DORO**



Cucina Italiana

Parmadoro bietet die vielfältigsten Variationen an Basisprodukten, servierfertigen Spezialitäten und Zutaten für Ihre kreative Küche.



TIERWOHL IST EINE FRAGE DER HALTUNG



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:



Wales Egge – Berufsgeschichten mit Würze und Witz

Unser Mitglied Walter Aebischer serviert uns Witze und köstliche Weisheiten rund um unseren Beruf – zum Schmunzeln und Staunen.



Sprüche mit Biss

«Mut steht am
Anfang des
Handelns, Glück
am Ende.»

«Adler nehmen
keine Flugstunden
bei Tauben!»

«Der krumme
Baum lebt sein
Leben. Der gerade
Baum wird ein
Brett.»

«Es gibt nur zwei
Tage in deinem
Leben, an denen du
nichts ändern kannst:
Der eine ist Gestern
und der andere ist
Morgen.»

Dalai Lama»

«Man ist in den besten
Jahren, wenn man die
guten hinter sich hat.»

André Maurois

«Scheitern ist
nicht das Gegen-
teil von Erfolg. Es
ist ein Teil davon.»

«Wer hohe Türme
bauen will, muss
lange beim Funda-
ment verweilen.»

Anton Bruckner»

«Es gibt
Freunde im
Leben und es
gibt Freunde
fürs Leben.»

Zum Lachen

«Was trinken
Führungskräfte?»
Leitungswasser

«Was ist die
Steigerung
von Buchstaben-
suppe?»
Wörtersee.

«Warum
ist Zucker
schlauer als
Salz?»
Weil er
raffiniert ist.

Ein Vampir in der
Verkehrskontrolle.
Polizist: «Haben
sie getrunken?»
Ja, zwei Radler.



**WIR SIND
MITTENDRIN**

IN IHREM
KÜCHENALLTAG



MITTENDRIN
IN UNSEREN PRODUKTEN




LOHBERGER

**WIR GEBEN
IHR FEUER
WEITER**

Kontaktieren Sie uns gerne
unter:

**Lohberger Küchen
Competence Center AG**
Weissbadstrasse 14 |
9050 Appenzell, Schweiz

Jean-Rodolphe Hofstetter
+41 79 591 87 75

WWW.LOHBERGER.SWISS




**Aus Freude an
Genuss und Kulinarik**




Die Vielfalt von
Mérat entdecken
shop.merat-tipesca.ch

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

Der CCCB gratuliert zum runden Geburtstag

Juli



Ewald Schneider
2. Juli
70. Geburtstag



Werner Martin
15. Juli
75. Geburtstag



Franz Faeh
19. Juli
65. Geburtstag

August



Roger Duss
10. August
60. Geburtstag



Peter Kohler
16. August
60. Geburtstag



Donatello Semeraro
19. August
50. Geburtstag

September



Hansueli Käch
5. September
60. Geburtstag



Othmar Müller
6. September
80. Geburtstag



Reto Wälti
12. September
50. Geburtstag



Andreas Kobel
22. September
75. Geburtstag

Oktober



Ehrenmitglied
Wolfgang Ghenzi
1. Oktober
95. Geburtstag



Gerd Seelmann
4. Oktober
50. Geburtstag

November



Dr. Eduard Suppiger
26. Oktober
100. Geburtstag



Thomas Riesen
29. Oktober
50. Geburtstag



Samuel Brunner
10. November
60. Geburtstag



Christian Müller
21. November
80. Geburtstag



Adrian Furer
23. November
50. Geburtstag



Andreas Unterberger
25. November
60. Geburtstag

Dezember



Daniel Weber
29. November
65. Geburtstag



Markus von Känel
8. Dezember
60. Geburtstag



Willi Summermatter
16. Dezember
70. Geburtstag



Ronald Connelly
28. Dezember
70. Geburtstag



Ralf Rosser
30. Dezember
50. Geburtstag



NATÜRLICH FRISCH

BERNO

SEIT 1973

Frisch. Küchenfertig. Tiefgekühlt. Für die Gastronomie.

- Flexibel, schnell, persönlich
- individuelle Bestellungen
- persönliche Betreuung

B 031 750 50 22
info@berno.ch
www.berno.ch/shop
Dorfstrasse 53, 3216 Ried bei Kerzers




**Geräuchert
oder tiefgekühlt**

**Dyhrberg Ihr Spezialist
im Seafoodbereich.**

KRISTA
top seafood

Dyhrberg ist nicht nur für seine beste Qualität im Rauchfischbereich bekannt, sondern auch für die kompetente Auswahl an hochwertigen tiefgekühlten Menüfischen und Krustentieren unter der Marke KRISTA.


Dyhrberg

Dyhrberg AG, 4710 Klus/Balsthal, Telefon 062 386 80 00, admin@dyhrberg.ch www.holzfoenlachs.ch



HUG
FOOD SERVICE

Natürliche und clevere
Produkte.

Für die Profiküchen dieser Welt.

hug-foodservice.ch

Regional produziert:

Japanische Fermentationskultur im Seeland

Eine neue Manufaktur hat sich in Aegerten bei Biel der handwerklichen Herstellung von Koji, Miso und Co. aus lokalen Bio-Rohstoffen verschrieben. Ein Besuch bei Lino Meister.

• TEXT: LINO MEISTER UND SARAH WYSS; BILDER: HANES STURZENEGGER

Die meisten Menschen, die zum ersten Mal mit dem einzigartigen und komplexen Geschmack von Koji-basierten Fermenten in Berührung kommen, können kaum glauben, dass dieser aus Getreide und Hülsenfrüchten entstanden ist. «Diese Momente des Staunens sind einige der schönsten in meiner Arbeit», sagt Lino Meister. Er ist Gründer von Onri Ferments und stellt seit 2024 mit tatkräftiger Unterstützung von Freundinnen und Freunden in Aegerten Koji, Miso, Sojasauce und andere japanische Fermente her.

Verantwortlich für das Staunen der Degustierenden ist nicht zuletzt der fünfte Geschmack umami, der als rund und vollständig beschrieben wird. Heute ist umami ein fester und wichtiger Bestandteil der zeitgenössischen Gastronomie. Lange Zeit fand diese geschmackliche Eigenschaft hauptsächlich in Form von tierischen Komponenten auf den Teller. Das änderte sich mit dem Einzug japanischer Fermente auf Basis von Koji in die westlichen Küchen. Plötzlich beschäftigten sich viele europäische Spitzgastronomen und -gastronomen intensiv mit Produkten wie Miso, Sojasauce, Sake und Mirin.

Spätestens mit der Veröffentlichung des «Guide to Fermentation» vom weltbekannten Restaurant Noma in Kopenhagen wurden die japanischen Fermente definitiv zu einem festen Bestandteil vieler innovativer und moderner westlicher Küchen und Kochbücher.



Getreide und Hülsenfrüchte werden wie in Japan nach traditioneller Methode im Holzfass gedämpft. Das Fass ist eine Spezialanfertigung aus Schweizer Lärchenholz.

Ein edler Schimmelpilz

Das Herzstück der Produktion ist das Koji. Damit wird zum einen der Edelschimmelpilz *Aspergillus Oryzae* bezeichnet, wie auch das von ihm durchwachsene Getreide. Der Schimmelpilz ist zentral für die Herstellung und Geschmacksentwicklung vieler Fermente der japanischen Küche.

Klassisch werden Reis, Gerste oder Sojabohnen gewaschen, eingeweicht, gedämpft und dann mit Koji-Sporen bestäubt. Anschliessend wächst der Edelschimmelpilz während 40 bis 48 Stunden bei 30°C und hoher Luftfeuchtigkeit. In dieser Zeit bildet er Enzyme aus, die Miso, Sojasauce, Sake, und ihre einzigartigen Geschmäcker entwickeln lassen. Die Qualität dieser Produkte hängt dabei zu grossen Teilen von der sorgfältigen Herstellung vom Koji ab.



Nach dem Dämpfen werden Reis (links) und Gerste (rechts) sorgfältig von Hand aufgelockert, auf die richtige Temperatur gebracht und anschliessend mit den Edelschimmelsporen bestreut.



Nach rund 48 Stunden hat der Edelschimmelpilz das Getreide durchwachsen und mit einem weissen Pelz überzogen. Das Koji ist nun bereit für die Weiterverarbeitung zu Miso (Bild links). Mit der Reifung verändert sich auch die Farbe. Grund dafür ist die Maillard-Reaktion, bei der Zucker und Aminosäuren miteinander reagieren und die Miso (hier nach zwölf Monaten) zunehmend dunkler werden lassen (Bild unten).



Für den Aufbau von Onri Ferments setzt der gelernte Koch Lino Meister auf die Maschinenteknik von hiesigen Lebensmittelindustrien wie Käsereien, Metzgereien und Bäckereien und passt sie für den Produktionsprozess seiner Produkte an. Die wichtigste Maschine für die Herstellung des Koji hat Lino aus Japan importiert, mit der er dort bereits Erfahrungen sammeln konnte.

Lokal und nachhaltig

Nebst der einzigartigen Geschmacks- und Sortenvielfalt, die sich mit der von Käse vergleichen lässt, gibt es noch eine weitere Eigenschaft, die besonders für Köchinnen und Köche mit vertieftem Fachwissen von Interesse sein kann. Verantwortlich für den ausgeprägten Geschmack von Miso, Sojasauce und Sake sind nämlich eine Reihe von Enzymen, die während dem Wachstum des Koji-Edelschimmelpilzes entstehen. Diese Enzyme sind nach der Reifung der unpasteurisierten Fermente noch enthalten und können in der Küche vielseitig eingesetzt werden.

Besonders bewährt haben sie sich für Marinaden für Fisch, Fleisch und Tofu. Durch die enzymatische Zersetzung von Kohlenhydraten und Proteinen wird die Zellstruktur weicher und zarter und es bilden sich geschmackvolle Aromen. Diese Eigenschaft ist besonders für Nebenstücke oder weniger beliebte Speisefische eine einzigartige Veredelungsmöglichkeit.

Dass so gut wie alle Rohstoffe aus nachhaltiger Schweizer Landwirtschaft stammen und somit ein regionales Produkt daraus entsteht, war für Lino einer der Hauptgründe für den Aufbau von Onri Ferments.

Esskultur mit Zukunft

Linos Faszination begann bereits vor mehr als zehn Jahren, als er sich nach Abschluss seiner Kochlehre in verschiedenen gastronomischen Formaten mit der Frage beschäftigte, wie eine zukunftsfähige Esskultur schmeckt und gestaltet werden kann. Sein Fokus lag dabei auf Gerichten aus pflanzlichen Zutaten, die er direkt von bekannten Landwirtschaftsbetrieben bezieht, auf denen er zeitweise selbst mitarbeitet.

Der Einbezug und die Verwertung von sogenanntem Ausschussgemüse sowie die Vielfalt an lokalen Getreiden und Hülsenfrüchten boten dabei die Grundlage. Mit dieser Basis an hochwertigen Zutaten kocht Lino als Teil eines Kochkollektivs für Grossveranstaltungen und selbstständig mit einem Cateringbetrieb für Filmproduktionen. Mit der Zeit wurde klar, dass trotz der Vielfalt an pflanzlichen Zutaten, welche die lokale Landwirtschaft zu bieten hat, etwas auf dem Teller fehlte.

Forschungsreise in Japan

Um dem geschichtlichen Hintergrund und der traditionellen Herstellung der Fermente näher zu kommen, entschied sich Lino nach mehreren Jahren Tüfteln und Proben für ein Jahr nach Japan zu reisen und sein Wissen zu vertiefen.

Dort lebte und arbeitete er auf einem kleinen Bauernbetrieb und lernte mit der Zeit immer mehr Menschen aus dem Fermentationsbereich in ganz Japan kennen. So tauchte er Stück für Stück tiefer in die faszinierende Welt der japanischen Fermente ein.

Zurück in der Schweiz und angetrieben von der Leidenschaft für dieses einzigartige Handwerk, beschloss Lino eine eigene Manufaktur aufzubauen und seine Passion für handwerklich hergestellte Lebensmittel zum Hauptberuf zu machen.

Der Name Onri, der hier nicht über alle Lippen gleich flüssig geht, stammt vom gleichnamigen Lokal im Dorf, in dem Lino den grössten Teil seiner Zeit in Japan verbracht hat. Onri Ferments ist eine Hommage an dieses Lokal und die Menschen dort, die das Projekt mit ihrem Wissen, ihrer Offenheit und ihrem Netzwerk seit Beginn unterstützen.

www.onrifermments.ch



DEINE LÖSUNGS- BRINGERIN

Saviva ist die führende Dienstleisterin für die Schweizer Gastronomie, Hotellerie, die Gesundheitsbranche und den Handel in den Bereichen Lebensmittel-grosshandel, Food Logistik und digitale Lösungen.

Profitiere von unserem umfangreichen Sortiment mit innovativen Services und Dienstleistungen. Wir beliefern dich mit unseren Qualitätsprodukten in allen Temperaturzonen, national und innerhalb von 24 Stunden.

SAVIVA.CH



CCCB-Partner

Wir sind ihr Partner für regionale
Fleisch- und Wurst Spezialitäten



www.simperl.ch

031 544 74 73



TRINKST DU
SCHON
SCHWEIZ?

adelbodner
PROCELAN - GALEPPE - CASPARA

adelbodner
ETEL - ALPINE - NATURELLE

adelbodner



BEER⁺
Food perfectly presented

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

NEU
BEER Food Trolley
flexibel in der Speisenverteilung

weitere Infos

info@beergrill.com | www.beergrill.com





Bieri

Bieri Gemüse- und Früchte Engros
Strassacher 317, 3176 Neuenegg
031 741 01 38
info@bierigemuese.ch
www.bierigemuese.ch

Gemüse- und Früchte Engros

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!*


Farmers-Market
by bierigemuese.ch


Saft gibt *Chraft*
FRUCHTSAFT BAR
by bierigemuese.ch

Bühne frei für den kulinarischen Nachwuchs: **Young Chefs Table im SZB unterstützt Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung**

Entwickelt wurde das Projekt Young Chefs Table im Spitalzentrum Biel von Nico Tschenett und Thomas Walser mit einem klaren Ziel: Die Lernenden gezielt auf die Lehrabschlussprüfung (LAP) vorzubereiten und ihnen gleichzeitig Raum für eigene Ideen und kulinarische Kreativität zu geben.



• TEXT: THOMAS WALSER; BILDER: ZVG.

Das erste Durchführungsjahr 2025 mit insgesamt acht Young Chefs Tables war ein voller Erfolg und sämtliche Termine für 2026 sind bereits ausgebucht. Diese grosse Resonanz ist ein wunderschönes Zeichen und spricht für die Qualität dieser besonderen Idee.

Gute Vorbereitung auf Lehrabschlussprüfung

Für die Lernenden ist der Young Chefs Table eine einmalige Gelegenheit, aus dem operativen Alltag auszutreten und ihr Können vor einem kleinen Publikum zu präsentieren.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass die regulären Semesterkochkationen im intensiven Tagesgeschäft oft nicht ausreichen, um eine solide und praxisnahe Basis für die LAP zu schaffen. Gleichzeitig war es ein grosses Anliegen, die feine Küche sowie moderne Anrichte- und Präsentationstechniken stärker zu fördern. Genau hier setzt der Young Chefs Table an.

Vier Wochen vor dem Anlass erhalten die Lernenden den Auftrag, ein Drei-Gang-Menü inklusive Amuse-Bouche zu kreieren.



Sie haben den Young Chefs Table ins Leben gerufen: Nico Tschenett, Leiter Gastronomie (l.) und Thomas Walser, Leiter Verpflegung. Davon profitieren die Lernenden Jessica Salvisberg, 3. Lehrjahr, und Leilani Zuber, 2. Lehrjahr.



Von der ersten Idee über die Menüplanung bis hin zur Umsetzung werden sie eng begleitet und professionell unterstützt. Die Lernenden kochen und servieren vollständig selbst. Jeden Gang stellen sie den Gästen persönlich vor. So werden neben den fachlichen Fähigkeiten auch die Kommunikations- und Präsentationskompetenzen gezielt gestärkt.

Gäste geniessen in der Küche

Ein ganz besonderes Highlight: Der Young Chefs Table befindet sich direkt in der Küche. Schon beim Amuse-Bouche erleben die Gäste den Abschluss des Patientenservices am Anrichteband hautnah mit. Und während dem gesamten Service können sie den Lernenden über die Schulter schauen und so einen authentischen Einblick in den Küchenalltag gewinnen.

«Es macht Spass»

Interview mit Jessica Salvisberg, Lernende im 3. Lehrjahr

Was gefällt dir am Young Chefs Table?

Man kocht für weniger Gäste und bereitet sowohl speziellere Gerichte als auch klassische Pflichtgerichte zu. Auch die Zusammenarbeit mit den anderen Lernenden ist spannend, ebenso die Herausforderung, einmal alleine ein Menü zu kochen.

Was war für dich die grösste Herausforderung?

Die Planung, insbesondere die Selbstorganisation, um die zeitlichen Vorgaben einzuhalten und den Posten optimal zu organisieren.

Hat dir der Young Chefs Table bei der Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung geholfen?

Ja, vor allem beim Anrichten und dabei, ein besseres Gefühl für kleinere Mengen zu entwickeln. Zudem habe ich mein Zeitmanagement verbessert.

Für wen würdest du gerne einmal am Young Chefs Table kochen?

Für meinen Fachlehrer Gerhard Gunzinger 😊.

Wie ist es, für Gäste zu kochen und die Gerichte persönlich zu präsentieren?

Die ersten Male war ich sehr nervös. Mit der Zeit fiel es mir jedoch leichter, vor die Gäste zu treten und es macht Spass.

Was nimmst du aus diesem Projekt für deine Zukunft als Köchin mit?


Ich konnte mehr Selbstvertrauen gewinnen und habe jetzt weniger Angst, für Gäste zu kochen.



Entlastung im Fachkräftemangel

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


Praktische Produkte, die Ihren Betrieb entlasten – hier mehr erfahren. link.pistor.ch/fachkraeftemangel-4



GASSER
G O U R M E T

www.gasser-gourmet.ch

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



FELSENAU

Meistervereinigung Baden-Württemberg:

Erfolgreiche Teilnahme bei «Die besten 10»

Der Cercle des Chefs de Cuisine Bern (CCCB) durfte in diesem Jahr dank einer Wildcard unserer Freunde der Meistervereinigung Baden-Württemberg am renommierten Kochwettbewerb «Die besten 10» teilnehmen. Für unseren Verein war dies eine besondere Gelegenheit, junge Talente auf einer hochkarätigen Bühne zu präsentieren und gleichzeitig den fachlichen Austausch über die Landesgrenzen hinaus zu pflegen.



• TEXT: JÜRGEN JALOWITZKI; BILDER: ZVG.

Mit Lars Klingenhagen stellte sich ein engagierter und talentierter Lernender dieser anspruchsvollen Herausforderung. In einem äusserst stark besetzten Teilnehmerfeld konnte Lars sein Können eindrucksvoll unter Beweis stellen und erreichte den hervorragenden vierten Platz. Dieses Resultat verdient höchste Anerkennung und zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial in unserem Berufsnachwuchs steckt.

Die Vorbereitung auf einen solchen Wettbewerb verlangt viel Disziplin, Einsatzbereitschaft und zusätzliche Trainingsstunden neben dem Berufsalltag. Lars wurde dabei intensiv von Jürgen Jalowitzki, Vorstandsmitglied des CCCB und Berufsbildner von Lars, sowie von unserem Präsidenten Thomas Herger begleitet und unterstützt.

Gemeinsam wurde an Technik, Organisation, Kreativität und Präzision gearbeitet – mit grossem Engagement und viel Leidenschaft für den Kochberuf. Der Wettbewerb bot nicht nur die Möglichkeit, sich mit jungen Kochtalenten aus verschiedenen Betrieben und Regionen zu messen, sondern auch wertvolle Erfahrungen für die persönliche und berufliche Entwicklung zu sammeln. Gerade solche Plattformen sind für Lernende von grosser Bedeutung, da sie Moti-

vation schaffen, das Selbstvertrauen stärken und die Freude am Beruf weiter fördern. Der CCCB ist stolz auf die Leistung von Lars Klingenhagen und gratuliert ihm herzlich zu diesem grossartigen Erfolg. Gleichzeitig bedanken wir uns bei der Meistervereinigung Baden-Württemberg für die Einladung und die Möglichkeit zur Teilnahme sowie bei allen Beteiligten, die junge Berufsleute mit viel Herzblut fördern und begleiten.



Jürgen Jalowitzki und Thomas Herger haben Lars Klingenhagen während der Vorbereitungsphase intensiv unterstützt.

vation schaffen, das Selbstvertrauen stärken und die Freude am Beruf weiter fördern.

Der CCCB ist stolz auf die Leistung von Lars Klingenhagen und gratuliert ihm herzlich zu diesem grossartigen Erfolg. Gleichzeitig bedanken wir uns bei der Meistervereinigung Baden-Württemberg für die Einladung und die Möglichkeit zur Teilnahme sowie bei allen Beteiligten, die junge Berufsleute mit viel Herzblut fördern und begleiten.



Lars Klingenhagen gemeinsam mit den Gastgebern der Meistervereinigung Baden-Württemberg.

Netzwerken, Weiterbildung, Kollegialität:

Der CCCB verbindet mit seinen Mitgliederanlässen Kulinarik und Austausch

Mit abwechslungsreichen Veranstaltungen übers Jahr hinweg fördert der CCCB den fachlichen Austausch und das kollegiale Miteinander unter den Mitgliedern.



• DENISE JAGGI; BILDER: ZVG.

Der Cercle des Chefs de Cuisine Berne organisiert übers Jahr hinweg regelmässig Veranstaltungen für seine Mitglieder. Dabei stehen Weiterbildung, Austausch, Networking und das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt. Im vergangenen Halbjahr waren es drei Veranstaltungen:

Adventstreff im Chalet auf dem Bundesplatz

Trotz hektischer Adventszeit trafen sich im Dezember einige CCCB-Mitglieder im Chalet auf dem Bundesplatz in Bern. Thomas Herger hatte zu dem Anlass geladen, bei dem feine Plättli sowie Bier und Wein für eine gemütliche Atmosphäre sorgten.



Kevin Schmid, CEO von Bakery Bakery (I.) und Thomas Herger.



Inspirierender Vortrag bei der Stiftung Rossfeld

Im Februar fand die Mitgliederversammlung in der Stiftung Schulungs- und Wohnheim Rossfeld in Bern statt, wo CCCB-Mitglied Donat Schatzmann Gastgeber war. Als Referent sprach Kevin Schmid, Gründer und CEO von Bakery Bakery, der ersten veganen Bäckerei der Schweiz.

Im Zentrum seines Vortrags stand die Idee, heute weniger stark zwischen Kundinnen, Kunden und Mitarbeitenden zu unterscheiden, sondern vielmehr eine «Community» aufzubauen und Mitarbeitende ähnlich wie Kundinnen und Kunden zu betrachten. Ebenso wichtig seien klare Strukturen und Visionen, die aufzeigen, wofür ein Betrieb steht. Je klarer die Ausrichtung und je einfacher die Strukturen, desto besser könne ein Unternehmen wachsen und sich weiterentwickeln.

Netzwerken bei Aligro in Bern

Zum Netzwerkanlass im März lud die ehemalige Partnerfirma Aligro nach Bern ein. Das Schweizer Familienunternehmen beliefert Gastronomiebetriebe und den Detailhandel und gewährte den CCCB-Mitgliedern spannende Einblicke hinter die Kulissen. Michael Ehlers, Key Account Manager bei Aligro, begrüßte die Gäste herzlich und stellte das Unternehmen vor. Bei einer Führung durch die grossen Verkaufshallen erhielten die Teilnehmenden interessante Einblicke in die Abläufe des Grosshandels. Der Anlass klang bei Wein, feinen Plättli und intensivem Networking in geselliger Runde aus.



Michael Ehlers, Key Account Manager, und Christophe Jander (r.), beide von Aligro.



GÖNNER

ELRO
ELRO-WERKE AG
 Küchengeräte
 Wohlerstrasse 47
 5620 Bremgarten
 Tel. +41 (0)56 6489-111
 www.elro.ch

EPS
 ELECTRONIC PAY SYSTEMS
**EPS Registrierkassen
 und Computer AG**
 Ziegelackerstrasse 7
 3027 Bern
 www.epsag.ch

FREDAG

 cook fine - via time
Fredag AG
 Oberfeld 7
 6037 Root
 Tel. +41 (0)41 455 57 00
 www.fredag.ch

BE WTR
 UNLEASH
 THE PWR OF
 YOUR TAP WATER
BE WTR
 Rue de Genève 21
 1003 Lausanne
 Tel. +21 312 41 26
 www.bewtr.com

INDUCS
Inducs AG
 Bahnhofstrasse 25
 9100 Herisau
 Tel: +41 (0)71 560 70 00
 info@inducs.com
 www.inducs.com

Nestlé
 PROFESSIONAL
 MAKING MORE POSSIBLE
Nestlé Professional
 www.nestle.ch

ROTOR
Lips
Rotor Lips AG
 Maschinenfabrik
 Glütschbachstrasse 91
 3661 Uetendorf
 Tel. +41 (0)33 346 70 70
 info@rotorlips.ch
 www.rotorlips.ch,

TOP EINFACH
 ALLES FÜR IHREN ANLASS
EVENTS MIETEN
Top Events
 Tel. +41 (0)31 330 10 90
 info@top-events.ch
 www.top-events.ch



Schwob ⁺
1872

Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
3401 Burgdorf
schwob.swiss



iCombi Pro. iVario Pro. Und plötzlich ist viel mehr möglich.

Die decken 90 % aller herkömmlichen Kochanwendungen ab, brauchen trotzdem weniger Platz. Weil sie intelligent planen, zusammenarbeiten, flexibel sind. Damit Sie Energie, Rohwaren, Zeit sparen. Und trotzdem mehr produzieren als jemals zuvor.



Jetzt anmelden und mehr erleben.



rational-online.com



Entdecke unser Angebot:
Kein Mindestbestellwert,
6 Tage die Woche für dich da!
Heute das vielfältige Sortiment
bestellen & morgen flexibel geliefert



UNSER SORTIMENT: FRÜCHTE & GEMÜSE / KÜCHENFERTIGE PRODUKTE / CONVENIENCE / FLEISCH & FISCH / MILCHPRODUKTE / GLACE / NON FOOD
WEITERE INFORMATIONEN FINDEST DU IN UNSEREM WEBSHOP



MUNDO AG

BRINGT'S - SEIT 1893!



Haben wir dein Interesse geweckt? Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme!

<p>MERSID AMIDOVIC Tel: 076 444 46 88 E-Mail: mersid.amidovic@mundoag.ch</p>	<p>MARTIN AMHOF Tel: 079 747 54 61 E-Mail: martin.amhof@mundoag.ch</p>
---	---





Nachwuchsförderung mit Wirkung:

Wie der CCCB den Koch-Nachwuchs stärkt

Der Cercle des Chefs de Cuisine Berne unterstützt den gastronomischen Nachwuchs mit finanziellen Beiträgen. Davon profitieren Lernende an den Berufsschulen in Interlaken, Burgdorf, Bern und Biel.

Die Förderung des Koch-Nachwuchses gehört zu den zentralen Anliegen des CCCB. Deshalb unterstützt der Verband die Lernenden der vier Berufsfachschulen mit finanziellen Beiträgen. Wie diese Unterstützung eingesetzt wird, entscheiden die Berufsfachschulen selbst: Während in Interlaken die Teilnahme am Gastro-Elite-Wettbewerb ermöglicht wurde, floss das Geld in Burgdorf in die Organisation der Genussmeile in Saas-Fee. In Bern wiederum investierte man in hochwertige Kochjacken für die Lernenden, die an der Berner Gourmet Gala teilnahmen. Drei Projekte zeigen, wie vielseitig die Nachwuchsförderung gelebt wird.

Bildungszentrum Interlaken bzi:

Wettbewerb an der Gastro Elite

Das bzi trat mit zwei Lernenden-Teams am Gastro-Elite-Wettbewerb an, der in die St.Galler Frühlingmesse Offa eingebettet war. Die Kitchen Battle Bears holten Platz zwei, die Blades & Flames wurden vierte.

Die beiden Lernenden-Teams mussten am Gastro-Elite-Wettbewerb mehrgängige Menüs für rund 70 Gäste kreieren und das unter Zeitdruck, in einer fremden Küche und vor den Augen der Jury. Bewertet wurden dabei nicht nur Geschmack und Technik, sondern auch Organisation, Zusammenarbeit, Präsentation und Service. Ein Rückblick mit den beiden Teamchefs:

Kitchen Battle Bears: Mit Teamgeist aufs Podest

«Nach der Zusage ging alles Schlag auf Schlag. Erste Meetings, Menüplanung, Tests und ab März intensive Trainings. Schnell wurde klar: Der starke Teamgeist ist unser grösster Vorteil. Der erste grosse Probelauf brachte noch Nervosität, aber auch Selbstvertrauen. Das hat uns richtig gepusht. Am Wettkampftag in St.Gallen war die Anspannung spürbar. Um 15 Uhr fiel der Startschuss und plötzlich zählte nur noch eines: Fokus. Trotz



Janis Loretan, Teamchef von den «Kitchen Battle Bears» mit Nils Thomen, Lena Flück, Samira Mayor, Levin Loretan und Anna Tähnler (v.l.).



Loic Reinhard, Teamchef der «Blades & Flames» mit Thierry Gsponer, Micha Blum, Sandra Santschi, Florian Rytter und Dominic Blaser (v.l.).

Publikum und Druck arbeiteten wir ruhig und konzentriert. Erst gegen Schluss wurde es hektisch, als die Küche termingerecht gereinigt werden musste. Der zweite Tag brachte den intensiven Service. Rund 70 Gäste zu bedienen, während die Jury jeden Schritt beobachtet, verlangte alles ab und machte gleichzeitig richtig Spass. Dann der grosse Moment: Finaleinzug! Am Ende holten wir uns den hervorragenden zweiten Platz. Nach einem kurzen Moment der Enttäuschung überwogen Stolz und Freude über eine aussergewöhnliche Leistung.» Janis Loretan

Blades & Flames: Erfolg durch Ausdauer

«Die Zusage im Dezember löste grosse Freude aus und gleichzeitig Respekt vor der bevorstehenden Aufgabe. Die zentrale Frage: Wie kreiert man ein überzeugendes Menü für 70 Personen? Die Antwort kam nicht sofort. Viele Ideen wurden diskutiert, verworfen und weiterentwickelt. Schritt für Schritt entstand ein durchdachtes Konzept. Im Februar folgte der erste Probelauf, im März der Test mit Gästen. Das Feedback? Positiv und ein wichtiger Motivationsschub. In St.Gallen angekommen, verschafften wir uns einen Überblick über Küche und Konkurrenz. Die Nervosität stieg, aber auch die Vorfreude. Am ersten Wettkampftag lief nicht alles perfekt, doch genau daraus zogen wir wichtige Erkenntnisse. Am Abend wurde analysiert, angepasst und optimiert. Der zweite Tag verlangte nochmals alles: hoher Druck, enge Zeitfenster, volle Konzentration. Doch wir lieferten ab. Punkt zwölf Uhr startete der Service, um 13.30 Uhr war alles geschafft. Die Belohnung: Tagessieg! Ein verdienter Erfolg für die harte Arbeit. In der Gesamtwertung reichte es für den vierten Platz und auch ohne Podest ist der Stolz gross.» Loic Reinhard

Bildungszentrum Emme in Burgdorf:

Lernende aus dem Emmental begeisterten an der Genussmeile Saas-Fee

Im Rahmen der «Nostalgischen Genussmeile» in Saas-Fee präsentierten rund 40 Lernende des Bildungszentrums Emme unter der Leitung von Gastro Futura Burgdorf die kulinarische Vielfalt des Emmentals – authentisch, kreativ und professionell.

Was die Besucherinnen und Besucher in Saas-Fee erwartete, war weit mehr als ein klassischer Promotionsstand: Die Lernenden entwickelten im Rahmen des handlungskompetenz-orientierten Unterrichts ein Gastronomiekonzept – von der Menü-Idee über die Produktionsplanung bis hin zur Organisation und Umsetzung vor Ort.

Angeboten wurden unter anderem Spezialitäten wie der «Gott-häuf Börger», die «Lueg Trilogie», ein «Ämmitaler Lammvorässa mit Händöpfustock» oder der «Ämmitaler Öpfutroum» – in Burgdorf im Rahmen des Unterrichts produziert und in Saas-Fee vor den Augen der Gäste angerichtet. Besonders beeindruckend war nebst der Qualität der Gerichte das professionelle Auftreten der jungen Berufsleute. Viele Gäste zeigten sich erstaunt über das hohe Niveau der Lernenden aus Burgdorf.

Ergänzt wurde der kulinarische Auftritt durch traditionelle Elemente aus dem Emmental: Alphornbläser und FahnenSchwinger verliehen dem Dorfplatz in Saas-Fee eine festliche Atmosphäre und machten den Anlass auch kulturell zu einem besonderen Erlebnis. Für die Lernenden bedeutete das Projekt eine aussergewöhnliche Praxiserfahrung: Arbeiten unter realen Bedingungen, Produktion für mehrere hundert Gäste, Teamarbeit, Zeitdruck und direkter Gästekontakt – Kompetenzen, die im Berufsalltag entscheidend sind und an der Genussmeile eindrücklich unter Beweis gestellt wurden.

Der Verein Gastro Futura Burgdorf bedankt sich bei den unterstützenden Cercle-Betrieben sowie beim Cercle des Chefs de Cuisine Berne für die grosszügige Unterstützung des Projekts. Ohne dieses Engagement wäre ein Auftritt in dieser Form nicht möglich gewesen. Der Anlass zeigte eindrücklich, wie motiviert, engagiert und leistungsfähig der gastronomische Nachwuchs im Emmental ist, und dass die Zukunft der Schweizer Küche in guten Händen liegt.



Die angehenden Köchinnen und Köche des Bildungszentrums Emme aus Burgdorf präsentierten in Saas-Fee die Region Emmental zusammen mit Emmental Tourismus.

Gastro Futura Burgdorf

Der Verein bezweckt die Förderung des Berufsnachwuchses in den Küchenberufen mit Schwerpunkt auf der Region Emmental/Oberaargau. Vom CCCB sind Stefan Schwab, Simon Renggli, Andreas Schütz und Serge Muheim dabei.



Die Lernenden der Berner Gala 2025 mit ihren Ausbildnern.

gibb Berufsschule Bern:

CCCB fördert den Koch-Nachwuchs mit Engagement und Leidenschaft

Auch in diesem Jahr setzt der CCCB ein starkes Zeichen für die Zukunft der Gastronomie. Die Lernenden, die am 17. Oktober an der Berner Gourmet Gala 2026 im Berner «Bierhübeli» mitwirken, werden für ihren Einsatz gewürdigt.

Als Anerkennung erhalten sie eine hochwertige Kochjacke sowie einen Gutschein im Wert von 80 Franken für ein Essen in einem CCCB-Betrieb, eine Wertschätzung, die motiviert und Perspektiven eröffnet. Gleichzeitig engagiert sich auch der CCCB-Vorstand persönlich: Präsident Thomas Herger und Aktuar Jürgen Jalowitzki unterstützen den Anlass in der Küche vor Ort. Begleitet und unterstützt werden die Lernenden der Berufsfachschule gibb Bern zudem von den Fachlehrern und CCCB-Mitgliedern Michael Ramseier, Elly Rexhepaj, Thomas Riesen, Gregory Connelly und Patrick Ammann.

Der Event, der in diesem Jahr zum zweiten Mal vom Catering Unternehmen Restolike durchgeführt wird, verspricht erneut ein exklusives Music&Dine-Erlebnis, bei dem kulinarische Spitzenleistungen auf hochkarätige Schweizer Musik treffen – ein Abend voller Genuss und besonderer Momente. Unter anderem werden CCCB-Mitglied Björn Inniger und CCCB-Ehrenmitglied Rolf Mürner mitwirken und ihre kulinarischen Kreationen beibringen.

Auch bei der ersten Ausgabe der Berner Gourmet Gala im letzten Jahr haben 16 Lernende der gibb nicht nur mitgewirkt, sondern das Amuse-Bouche aus drei eigens kreierten Häppchen beigesteuert. Zudem griffen sie den beiden Spitzenköchen und CCCB-Mitgliedern Daniel Lehmann, Hotel Moosegg, und «Dodo» S. Domingo, Restaurant Mille Sens Bern, tatkräftig unter die Arme und unterstützten überall da, wo helfende Hände gebraucht wurden.

Mit ihrer freiwilligen Mitarbeit haben die 16 Lernenden ihre Freizeit in dieses Erlebnis investiert und konnten von der Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen profitieren. Die 500 Franken, welche der CCCB den vier Berufsfachschulen gesponsert hat, flossen in die eleganten und schnittigen Kochjacken der Firma Bragard und wurden somit in ein tragbares Andenken umgewandelt, welches die Lernenden bis heute mit Stolz tragen.

Kochausbildung auf einem Kreuzfahrtschiff: Ein Traumjob auf hoher See

Anfang 2018 machte mich ein Bekannter auf ein Inserat aufmerksam: «Kochlehrer auf der Mein Schiff Flotte» gesucht. Da ich bereits auf Kreuzfahrtschiffen gearbeitet und auch in der Ausbildung Erfahrung hatte, bewarb ich mich umgehend.



• TEXT: SAMUEL BRUNNER; BILDER: ZVG.

Kurz darauf wurde ich von sea chefs in Zug kontaktiert, einer Firma, die weltweit Fachkräfte für Kreuzfahrtschiffe rekrutiert. Ich erhielt die Zusage relativ rasch. Als Erstes folgte das Aufgebot für das Ausbildertraining bei der Wifi Österreich in Innsbruck, dem Pendant zur Hotel & Gastro formation

in der Schweiz. Sie stellte die Ausbildungsunterlagen und Prüfungskriterien für den Kochberuf auf der «Mein Schiff Flotte» bereit. Ausbildungsplan und Unterlagen entsprachen weitgehend Schweizer Standards.

2018 war die Möglichkeit, die Kochausbildung auf einem Kreuzfahrtschiff zu absolvieren, ganz neu. Tui Cruises bot diese erstmals in Zusammenarbeit mit der Wifi Österreich und sea chefs an. Wir waren die ersten Lehrpersonen, gleichzeitig wurden die ersten Lernenden rekrutiert, überwiegend aus dem deutschsprachigen Europa. Die Ausbildung bei der Wifi in Innsbruck dauerte drei Wochen und umfasste Theorie- und Praxisblöcke mit abschliessender Prüfung.

Nach einer kurzen Pause ging es direkt auf die Schiffe. Ich startete mit einem Kollegen auf der Mein Schiff 4. Die Organisation der Ausbildungsräume und -plätze war anspruchsvoll, da das Schiff nicht als Lernort konzipiert war. Auch das benötigte Küchenmaterial musste erst beschafft werden: Pfannen, Messer, Ausstecher und Siebe waren nur begrenzt vorhanden und meist im laufenden Betrieb der Küche im Einsatz.

Tui Cruises rührte zu dieser Zeit kräftig die Werbetrommel. Mehrere TV-Teams waren deshalb zu Beginn an Bord, um Ausbildung, Lernende und Ausbildungsort zu fotografieren und zu



Neben ihrer Ausbildung arbeiteten die Lernenden zehn Stunden pro Tag in der Küche.



2018 wurde erstmals die Möglichkeit geboten, auf einem Kreuzfahrtschiff die Kochausbildung zu absolvieren.



Die viermonatigen Einsätze waren intensiv und freie Zeit sowie Rückzugsmöglichkeiten begrenzt.

filmen. Nach der medialen Präsenz stieg das Interesse an der Ausbildung spürbar an.

Intensive Lern- und Arbeitseinsätze

Pro Klasse und Modul wurden täglich drei Stunden Theorie und Praxis unterrichtet. Neben der Ausbildung waren die Lernenden vollständig in den Küchenbetrieb integriert und arbeiteten rund zehn Stunden netto pro Tag. Der Ausbildungsvertrag dauerte vier Monate, gefolgt von zwei Monaten Ferien. An Bord wurde täglich gearbeitet, in der Regel von 8 bis 14 und von 17 bis 22 Uhr. Die Verträge der Ausbilder entsprachen dem Lehrmodell: vier Monate an Bord, gefolgt von zwei Monaten Urlaub, allerdings bei einem ganzjährigen Arbeitsvertrag.

Ich versuchte, möglichst viel Abwechslung in die Ausbildung zu bringen, da die Arbeitstage lang und die Einsätze von vier Monaten intensiv waren. Teile der Ausbildung verlegten wir auf Märkte in den Häfen oder in Lebensmittelgeschäfte. Ein grosser Vorteil der Arbeit auf Kreuzfahrtschiffen ist, dass man dort arbeitet, wo andere Ferien machen und dabei die Welt bereist. Gleichzeitig ist man kaum je allein, die Rückzugsmöglichkeiten sind begrenzt. Als Kochlehrer hatte ich zum Glück eine Einzelkabine. Alles in allem ein Traumjob für mich!

Mit dem Corona-Ausbruch endete mein Einsatz Anfang 2020 abrupt, die Ausbildung wurde gestoppt. Mitte 2020 folgte dann ein Online-Konzept, jedoch mit veränderter Bezahlung. Aus finanziellen Gründen gab ich die Tätigkeit schliesslich auf.

Freiwilligeneinsatz:

Kochen für ein Wasserprojekt in Uganda

Hans-Ruedi Schiffmann reiste letztes Jahr nach Tongolo und war Teil eines ungewöhnlichen Einsatzes: Während ein Team eine Wasserversorgung für 2000 Menschen baute, sorgte er unter einfachen Bedingungen für die Verpflegung und sammelte prägende Erfahrungen.



• TEXT: HANS-RUEDI SCHIFFMANN; BILDER: ZVG.

Im ugandischen Dorf Tongolo hat ein Schweizer Projektteam in Zusammenarbeit mit lokalen Mitarbeitenden eine Wasserversorgung für rund 2000 Menschen realisiert. Heute liefert diese das ganze Jahr über sauberes Trinkwasser. Zwei Grundwasserpumpen fördern Wasser aus etwa

100 Metern Tiefe auf einen Wasserturm, betrieben durch eine Solaranlage. Initiiert wurde das Vorhaben vom Schweizer Bauingenieur Markus Wüthrich. Für die Umsetzung stellte er ein Team aus verschiedenen Fachkräften zusammen, darunter einen Koch: Hans-Ruedi Schiffmann. Welche Erfahrungen er vor Ort machte, erzählt er im folgenden Bericht.



In der Schule in Tongolo wird der Unterricht um 7.30 Uhr mit gemeinsamem Singen eingeläutet.

Das Abenteuer beginnt

«Nach monatelanger Vorbereitung reiste ich Ende Oktober 2025 mit Hans Berger und vier weiteren Teilnehmern des Projekts für meinen freiwilligen Einsatz nach Uganda. Nach der Ankunft in Tongolo und dem Eintreffen des Containers, der im Mai von der Schweiz aus verschifft worden war, begannen wir mit dem Einrichten auf dem Schulgelände: Wir platzierten den Container, räumten das Material aus und stellten die Küche (ein Markthäuschen aus der Schweiz) sowie ein Toilettenhäuschen (Plumpsklo) auf. Zudem richteten wir eine Outdoor-Dusche ein. Unsere Schlafplätze – Matratzen mit Moskitonetzen – befanden sich in zwei Schulzimmern.

Tongolo liegt auf rund 1300 m ü. M. Tagsüber wurde es oft über 30 °C heiss, nachts kühlte es ab, teils unter 20 °C. Die Landschaft ist wunderschön grün, mit vielen Mangobäumen, Bananenpflanzen sowie Feldern mit Zuckerrohr, Mais und Süsskartoffeln.

Zu Projektbeginn bestand das Team aus sieben Fachkräften aus der Schweiz (Maurer, Bauingenieur, Sanitärinstallateur, Elektriker, Schreiner, Krankenschwester, Arzt) sowie aus sieben lokalen Arbeitern. Durch weitere Helfer aus der Schweiz wuchs das Team bis Dezember auf 21 Personen an.

Kochen auf dem Feuerofen

Meine Aufgabe war es, für das leibliche Wohl des Teams zu sorgen. Frühstück ab 6.15 Uhr, Znünpause um neun Uhr sowie Mittag- und Abendessen. Es gab einen Elektroherd (aus der Schweiz im Container mitgeliefert) sowie einen Feuerofen. Da das Stromaggregat meist für die Bauarbeiten beansprucht wurde, blieb mir oft nur der Feuerofen, was anfangs ganz schön herausfordernd war.

Zum Frühstück und zum Znüni assen wir viele frische Früchte wie Ananas, Mango, Wassermelonen und Papaya. Vor allem die herrlichen Bananen waren ein wertvoller Energielieferant. Fleisch stand mit wenigen Ausnahmen nicht auf unserem Speiseplan, da das Angebot an Frischfleisch begrenzt war und ungekühlt



Fleisch gab es selten, dafür viel Gemüse und herrliche Früchte, vor allem die Bananen waren ein Genuss.

Lanz - der Laden, Bolacker 9, 4564 Obergerlafingen



3x besser

- Milch direkt aus der Nachbarschaft
- Bestausgereifte Früchte und sparsam gesüsst
- Milde Bifiduskulturen





Verlassen Sie sich auf unsere persönliche Erfahrung.

Fiez-vous à notre expérience personnelle.



Hiestand *Coup de Pâte* *La Carte* *OH MY Sweetness*

Die Kunst des Kaffeeröstens: Eine Familie, eine Leidenschaft.






La torréfaction du café - tout un art: Une famille, une passion.

anno **1911**



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



verkauft wurde. Dafür war das Gemüseangebot sehr reichhaltig und frisch: Süsskartoffeln, Maniok (Cassava), Bohnen, Tomaten, Gurken, Kohl, Kürbis, Avocados, Karotten, Peperoni, Randen und Auberginen. Zusammen mit Sättigungsbeilagen wie Kartoffeln, Teigwaren und Reis sowie Linsen und Eiern konnten wir uns vielseitig und abwechslungsreich ernähren. Und Rösti mit Spiegeleiern gab es auch.

Die einheimischen Arbeiter bevorzugten am Mittag und Abend ihr gewohntes Essen, Posho (fester Brei aus Maismehl) oder Reis mit Bohneneintopf. Dies wurde von einer einheimischen Köchin zubereitet. Zweimal pro Woche fuhr ich in unserem Mietbus mit einer Begleitperson nach Jinja, eine Stadt, ca. 30 Minuten Fahrzeit von Tongolo entfernt. Hier kauften wir Lebensmittel, Trinkwasser in 20-Liter-Bidons, Benzin für das Stromaggregat und manchmal auch Baumaterial ein.

Fliessendes Wasser als Weihnachtsgeschenk

Am 23. Dezember 2025 floss erstmals Trinkwasser aus den Wasserhähnen. Das war ein Moment, der bei der Dorfbewölkerung grosse Freude und Dankbarkeit auslöste. Anschliessend wurden der Wasserturm und die Energiezentrale umzäunt. Am 11. Januar 2026 fand das Einweihungsfest mit Einwohnern, lokalen Behörden und Vertretern statt. Dank der vielen Spenden, auch vom CCCB – herzlichen Dank –, konnte dieses Projekt realisiert werden.



Grösstenteils kochte ich auf dem Feuerofen, da das Stromaggregat für den Schweizer Elektroherd für die Bauarbeiten gebraucht wurde.



Kurz vor Weihnachten floss Wasser aus den Hähnen – das war für alle ein grossartiger Moment.



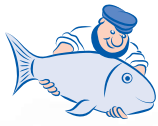
Zweimal pro Woche fuhren wir nach Jinja und kauften ein – Lebensmittel, Wasser, Benzin, gelegentlich auch Baumaterial.

Mein Freiwilligeneinsatz endete bereits am 19. Dezember 2025. Anschliessend gingen wir zu viert noch für eine Woche auf Safari. Der Abschied von Tongolo fiel mir nicht leicht. Es waren sehr erlebnisreiche Wochen. Es hat mich beeindruckt, wie die Einheimischen ihr einfaches Leben unter oft schwierigen Bedingungen meistern. In den ländlichen Gebieten um Jinja ist Armut weit verbreitet, auch wegen fehlender Arbeitsmöglichkeiten. Das stimmte mich nachdenklich. Gleichzeitig waren die Begegnungen mit den Einheimischen offen und herzlich. Es wurde viel gelacht, und die Fröhlichkeit der Kinder war ansteckend und bereichernd. Ich bin dankbar und glücklich für diese schöne Zeit in Uganda.»

www.trinkwasser-afrika.ch

GERTSCH COMESTIBLES

VIelfalt, die begeistert



FISCH



PFANNENFERTIG



GEFLÜGEL



FLEISCH



WILD



VEGETARISCH/
VEGAN



Gertsch Comestibles AG

Uttigenstrasse 138a | 3603 Thun | Telefon +41 33 227 70 00 | info@gertsch-comestibles.ch | www.gertsch-comestibles.ch

Online-Bestellungen: www.gertsch-shop.ch



Wir haben die optimalen
Lösungen für Ihre
Speisenverteilung



www.socamel.ch



Steffen Gastro AG
Bolacker 3, CH-4563 Gerlafingen
Tel. +41 32 621 26 60
info@steffengastro.ch



Herzlich Willkommen in der VINOtheK MILLE VINS

Montag bis Freitag
von 8h30 bis 17h00
Donnerstag bis 19h00
Oktober bis Dezember
zusätzlich Samstags
9h00 bis 13h00

*der Onlineshop hat
24/7 geöffnet*

Offizieller
CCCB-Wein
Lieferant

Sonderkonditionen
für alle
CCCB-Mitglieder



Mottastrasse 20, 3005 Bern | 031 329 29 23 | info@millevins.ch



Sie machten den Gönnerabend im Grenchner Parktheater zu einem Erfolg (v.l.): Lukas Schär, Gurten Restaurant (CCCB), Dominic Bucher, Berater (CCCB), Kevin Edelmann, Restaurant End der Welt, Steven Moy, Restaurant Chappeli, Michelle Christen, HSM, Oliver Hofer, Domicil Selva Park, Jessica Arnold, Confiserie Schlossbeck, Markus Baumann, Tertianum Villa Sutter, Tobias Jaberg, Klinik Linde, Werner Kohler, HSM, Christoph Hunziker, Restaurant Schüpberg-Beizli (CCCB), Ron Fischer, Restaurant Arcade (CCCB). Es fehlen Armin Fuchs, ehemaliger Gewerbeschullehrer (CCCB) und Nicole Gatschet, Klinik Linde

Von der Igeho-Legende zur neuen Generation:

Gönnerabend «Next Generation» der Kochkunst-Equipe Biel-Seeland im Grenchner Parktheater

Die Kochkunst-Equipe Biel-Seeland gibt es seit beinahe 30 Jahren. Seeländer Koch-Grössen wie Armin Fuchs, Reinhold Karl, Dominic Bucher, Marcel Möri und weitere gründeten 1997 die Equipe, die mit dem Sieg an der legendären Igeho 2005 regionale Kochkunstgeschichte schrieb. Später bildete ein Teil der Equipe die Koch-Nationalmannschaft, die regelmässig grosse Erfolge feierte.



• DOMINIC BUCHER; BILDER: ZVG.

Nun, nach 29 Jahren, wurde der Stab an die nächste Generation übergeben. Eigentlich ist es wohl schon die über-übernächste Generation, doch die sichtbare Verjüngung gibt Hoffnung, dass die Kochkunst-Equipe viele weitere Jahre existiert. Zu diesem Zweck lud die Equipe im Februar zum Gönnerabend ein. In den 2000er Jahren gab es einige solcher Events, seit 20 Jahren jedoch nicht mehr.

Vor zwei Jahren wurde die Idee neu aufgegriffen und die Kochkunst-Equipe lancierte 2024 im Palace in Biel den ersten Gönnerabend der Neuzeit. Vom Erfolg und den positiven Rückmeldungen beflügelt, fand der zweite Abend im Parktheater in Grenchen statt. Exakt 100 Gäste wurden Zeuge, dass (zu) viele Köche den Brei nicht verderben, sondern hochstehende Gerichte servieren.

Vor zwei Jahren wurde die Idee neu aufgegriffen und die Kochkunst-Equipe lancierte 2024 im Palace in Biel den ersten Gönnerabend der Neuzeit. Vom Erfolg und den positiven Rückmeldungen beflügelt, fand der zweite Abend im Parktheater in Grenchen statt. Exakt 100 Gäste wurden Zeuge, dass (zu) viele Köche den Brei nicht verderben, sondern hochstehende Gerichte servieren.

Kulinarik, Teamgeist und gute Stimmung

Reinhold Karl, Gründer und bis vor einem Jahr Präsident der Kochkunst-Equipe war als Ehrengast eingeladen und viele Wegbegleiter und/oder ehemalige Mitglieder sassen ebenfalls im wunderbar dekorierten und gedeckten Saal des Parktheaters. Das hochstehende Apéro stimmte die Gäste ein und machte Lust auf mehr. Und mehr gab es dann auch. Fünf Gänge, immer von zwei Mitgliedern kreiert und umgesetzt, wurden den Gästen serviert. Beim «Schicken» halfen immer alle mit, so dass der Lärmpegel (vor allem Gelächter) hoch war und von der guten Laune und Freude der Mitglieder zeugte.

Nicht alle waren Teil der Küchencrew, Werner Kohler übernahm im Vorfeld viele administrative Aufgaben und war am Abend selbst Service-Koordinator. Dominic Bucher moderierte den Anlass und informierte die Anwesenden über die Entstehung der Gerichte und gab allgemeine Hintergrundinformationen. Armin Fuchs verstärkte die Service-Brigade und der neue Präsident, Tobias Jaberg, agierte in mehreren Rollen und war einerseits für das Apéro und andererseits für die Gästebetreuung zuständig. Die Aufteilung der Aufgaben zeigte, dass ein solcher Anlass keine One-Man- oder One-Woman-Show ist, sondern ein Zusammenspiel aus vielen Disziplinen mit vielen Fähigkeiten. Zum Schluss servierte die Kochkunst-Equipe die Desserts gleich selbst und verabschiedete sich unter grossem Applaus in den wohlverdienten Feierabend.

Mehrwert für Branche und Nachwuchs

Sehr zufriedene Gäste, ein zufriedener Gastgeber des Parktheaters und ebenso glückliche Partner und Sponsoren zeigten, dass diese Art von Vereins-Unterstützung für alle Beteiligten einen Mehrwert mit sich bringt. Als die Buchhaltung dann noch einen Gewinn für die Kochkunst-Equipe auswies, konnte man sagen: «Alles perfekt gelaufen.»

Zur Info: mit dem Gewinn fördert die Kochkunst-Equipe junge Berufsleute, unterstützt den Kochberuf und stärkt den Zusammenhalt in der Branche. Gönnerabende und Kochevents, organisiert und durchgeführt von der Kochkunst-Equipe Biel-Seeland werden nicht wieder verschwinden, sondern in Zukunft regelmässig durchgeführt. Die Nachfrage auf Gästeseite ist gross und die Lust, gerade bei den jungen Equipen-Mitglieder, sehr gross.

Gemeinsam zum Sieg:

Die Familie Bolli am Kitchen Battle

Als der Anruf von Christian mit der Anfrage zur Teilnahme am Kitchen Battle kam, musste ich nicht lange überlegen, ob oder mit wem ich teilnehmen möchte! Und das schönste: Die Kinder und das Grosskind sagten ohne Zögern zu. Kein Abwägen, kein «mal schauen», einfach: Wir sind dabei.



• TEXT: EMIL BOLLI; BILDER: ZVG.

Zwei Monate vor dem Anlass mussten wir die Aufgaben verteilen und die Rollen waren schnell klar:

Gian-Emil, der jüngste im Bunde, kümmerte sich um den Appetizer, Manuela, die jüngste Tochter um die Vorspeise, Andrea die älteste Tochter übernahm den Hauptgang und Emil

jun. der mittlere der drei Geschwister, das Dessert. Und Emil sen.? Der war alles gleichzeitig: Koordinator, Antreiber, Ruhepol oder anders gesagt der «Gib, heb, zünd».

Erste Ideen wurden gesammelt. Die Herausforderung war jedoch, dass der Warenkorb mit den Pflicht-Zutaten erst am Wettkampftag bekanntgegeben werden. Mit einer Handvoll Utensilien starteten wir in der Berner Reithalle ins Abenteuer. Nach einem Begrüssungskaffee und der Besichtigung der Infrastruktur kam er dann: der Warenkorb, mit den Zutaten, die im Menü zwingend vorkommen mussten. Wir verteilten die Lebensmittel auf die Gänge und kreierte Ideen zu den Gerichten. Einige Komponenten passten perfekt in den Plan. Andere forderten kreative Lösungen.

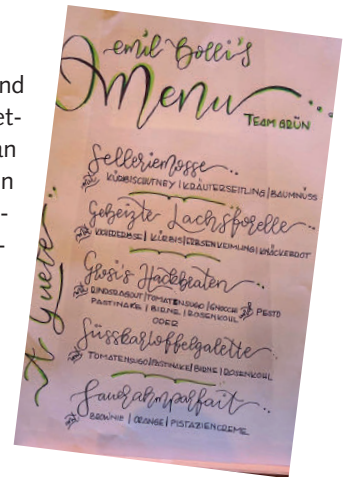
Amuse-Bouche von Gian-Emil: Feinschliff auf kleinstem Raum

Für mich begann das Abenteuer im Miniaturformat und mit maximaler Präzision. Ein Haufen Sellerie, der zu filigranen Scheiben und einer delikaten Mousse verarbeitet werden wollte. Dazu der Kräutersaitling, der erdige Akzente setzte und das Kürbis-Chutney, welches geschmacklich nicht zu dominant werden durfte. Und alles für 150 Teller. Schon etwas beindruckend.



Das Amuse-Bouche von Gian-Emil, Lernender im ersten Lehrjahr, wird angerichtet.

Alle arbeiteten konzentriert, schnell, und im Takt und ich mittendrin, war es etwas viel? Egal, ich hatte gute Hilfe an meiner Seite und so fügte ich mich in die Arbeit ein. Beim Anrichten funktionierten wir effizient und mit viel Fingerspitzengefühl. Dann der Moment, das fertige Amouse-Bouche vor uns, wie eine kleine Harmonie. Sellerie, Pilz und Kürbis performten ihr Solo und ich dachte: «Ja, das ist jetzt echt gelungen.»



Vorspeise von Manuela:

Lachsforelle und Erbsenpüree auf Messers Schneide

Ich setzte bei der Vorspeise auf eine elegante, nordisch inspirierte Vorspeise rund um die Lachsforelle. Als Privatköchin von drei hungrigen Löwen (manche würden es Hausfrau nennen) hatte ich schon länger nicht mehr so viele Fische filetiert. Nach dem ersten Filet kam das Gefühl zurück, die Handgriffe sassen noch und plötzlich lief alles. Die Vorbereitungszeit verging gleichzeitig wie im Flug und in Zeitlupe.

Wir hatten uns früh entschieden, nach den Amouse-Bouches direkt die Vorspeise anzurichten. Eine weise Entscheidung, wie sich herausstellte, denn bald sah ich, dass mein Erbsenpüree zu knapp kalkuliert war. Und jetzt? Schnell musste Nachschub her. Dank eines gewissen Hochleistungsmixers gelang das Püree in wenigen Minuten. Ohne dieses Wunderwerk hätte der schwarze Teller ziemlich düster ausgesehen. Oder die Vorspeisen eben nicht ganz so elegant wie geplant.

Hauptgang von Andrea:

Handwerk, Erfahrung und ein Hauch Improvisation

Der Warenkorb brachte anspruchsvolle Komponenten: Skirt Steak, Schweinsleber und damit die Basis für einen Hauptgang mit Herausforderung. Unser erster Gedanke war Hackbraten, denn Emil sen. hat darin viel Übung und Erfahrung. Dazu ein kleines Ragout mit seiner wunderbaren Sauce. Als Beilage planten wir eine Kartoffelroulade mit Pesto sowie Rosenkohl auf einem Pastinakenbeet mit Birnenpüree. Das schien uns geschmacklich stimmig, passend und zeitlich machbar. Klassisch? Ja. Einfach? Keineswegs. Ein paar Hürden galt es zu bewältigen: ein Fleischwolf mit fehlendem Stössel. Doch warum nicht gleich die grossen Pastinaken dafür zweckentfremden? Neue Küche, neue Challenge, ganz wie bei den unzähligen Caterings, die unsere Erfahrung geprägt und gestärkt haben. Unsere Prämisse war auch diesmal klar: Die Teller müssen heiss serviert werden. Gut, dass Emil jun. rechtzeitig bemerkte, dass dafür auch der Tellerwärmer eingesteckt werden musste. Das Anrichten klappte dann wie am Schnürchen, echtes Teamwork, zügig und dennoch ruhig.



Der Hauptgang wird von einem Jurymitglied als bester «Grosis Hackbraten» bezeichnet, den er je gegessen habe.



Die grosszügig ausgestattete Küche in der Berner Reithalle bot eine beeindruckende Kulisse.

Dessert von Emil jun.: Planung trifft auf Realität

Für das Dessert entschied ich mich schon im Vorfeld für Komponenten, die schon seit Jahren zu den Signatur-Rezepten von Emil sen. zählten, und die ich aus dem Vorrat kannte. Denn auch wenn ich gerne ausprobieren und etwas Neues wagen, bin ich schon zu lange nicht mehr in der Küche tätig und kann nicht mit Routine auftrumpfen. Die positive Überraschung bei der Warenkorbbeurteilung: Viele der geplanten Zutaten, wie zum Beispiel die Baumnüsse, fanden sich tatsächlich im Warenkorb.

Während der Herstellung der Komponenten kamen noch einige Ideen dazu und da noch etwas Zeit bis zum Anrichten war, konnten wir die Ideen umsetzen und so dem Dessert noch einige kleine Details hinzufügen, was ein komplettes Gedicht ergab.

Die Spannung vor dem Urteil

Nach getaner Arbeit blieb ein kurzer Moment zum Durchatmen. Waren wir schon Sieger? Nein. Aber wir waren heil durchgekommen, das war bereits ein kleiner Triumph. Dann der Moment der Punktvergabe. Vorab der Hinweis: Es werde eng. Spannung aufbauen, das können sie, die Organisatoren vom Kitchen Battle, einem Projekt von Cuisine sans Frontières.

Von der Jury erhielten wir zwei von fünf möglichen Wertungen, also zehn Punkte auf unser Konto. Die zehn Publikumspunkte fürs Dessert gingen an das Team des Kursaals. Für unseren Hauptgang gab es zehn Punkte. Das Lob des Metzgers aus der Jury, es sei der beste «Grosis Hackbraten», den er je gegessen habe, freute uns ganz besonders. Und dann «Trommelwirbel», zehn Punkte für unsere Vorspeise. Wer schnell genug rechnen konnte, wusste: Das reicht! Was für ein Gefühl.

Was bleibt, ist mehr als ein Ergebnis. Für Gian-Emil ein prall gefülltes Erfahrungskonto. Manuela war beeindruckt von der starken Teamleistung und dem Zusammenhalt. Für Andrea war dieses aussergewöhnliche Format eine bereichernde Erfahrung. Für Emil jun. ein wei-

terer gemeinsamer Meilenstein als Familie. Und für Emil sen. vor allem eines: Stolz. Nicht nur auf das Resultat, sondern auf die Teamarbeit, die Harmonie und das gemeinsame Durchziehen. Der Sieg? Das i-Tüpfelchen.

Danke sagen – aber bitte mit Applaus

Ein Abend wie dieser fällt nicht vom Himmel, er wird organisiert, ermöglicht, begleitet. Und deshalb möchten wir von Herzen Danke sagen. Ein riesiges Dankeschön geht an Christian und John und Cuisine sans Frontières für die Anfrage und die Möglichkeit, Teil dieses wunderbaren Projekts zu sein. Ein ebenso grosser Dank geht an unsere geschätzten «Gegner», das Team um Steffen Schneider vom Kursaal in Bern. Ihr wart fair und habt das Battle bis zum letzten Teller hochgehalten. Der wichtigste Dank aber gehört den unzähligen Freiwilligen. Denjenigen, die vor den Kulissen mit einem Lächeln serviert, erklärt und eingeschmückt haben. Und ebenso denen, die hinter den Kulissen geschleppt, gespült und improvisiert haben. Sollte in den kommenden Jahren jemand von Ihnen angefragt werden: Nicht zu lange überlegen, einfach machen. Es ist für eine gute Sache und es könnte – mit ziemlich hoher Wahrscheinlichkeit – richtig gut werden.



Die Familie Bolli gewann das Kitchen Battle (v.l.): Emil jun., Gian-Emil, Emil sen., Andrea und Manuela.

Janis Müller gewinnt «La Cuisine des Jeunes» 2026



Unter dem Motto «The Veal Deal» kreierten Janis Müller, Melina Schenk, Massimo Rogger, Matthias Hervochon und Loris Tronnolone am diesjährigen «La Cuisine des Jeunes» je ein Hauptgericht und ein Amuse-Bouche mit Schweizer Kalbfleisch. Sie mussten zwei Kalbsmilken und ein Kalbshuftdeckel verarbeiten, ergänzt mit regionalen und saisonalen Zutaten. Den ersten Platz sicherte sich Janis Müller vom Restaurant Panorama in Steffisburg mit seiner Kreation «Schweizer Kalbsinvoltni mit Belp-er Spargel». Neben 3000 Franken Preisgeld gewinnt er unter anderem ein Praktikum im Bürgerstock Resort Lake Lucerne bei Mike Wehrle und einen Einsatz am Bocuse d'Or Suisse. Auch die übrigen Teilnehmenden erhalten Preisgelder und weitere Auszeichnungen.

www.lcdj.ch

gusto26: Mateo Hoefliger ist der beste Kochlernende der Schweiz

Der neue Schweizer Meister der Kochlernenden heisst Mateo Hoefliger und ist im dritten Ausbildungsjahr im Casino Bern. Der 18-Jährige setzte sich in einem finalen Wettkochen gegen fünf weitere Nachwuchstalente durch. Mit dem Sieg bei gusto26 gewinnt er zwei Wochen Stage in Chicago. Den zweiten Platz erreichte Tiziano Palazzo vom The Omnia in Zermatt, Dritte wurde Vivien Burkhard vom Schüpberg-Beizli in Schüpfen.

gusto.transgourmet.ch



Mit Herz und Engagement für den CCCB unterwegs

2018 übernahm Hans-Ruedi Schiffmann das Amt des Krankenbetreuers von Yves Sunier und engagierte sich seither mit viel Hingabe für die Kolleginnen und Kollegen des CCCB. Ob bei Kranken- oder Unfallbesuchen – Hans-Ruedi brachte nicht nur einen guten Tropfen Wein oder eine süsse Überraschung vorbei, sondern sorgte mit seiner charman-ten Art vor allem auch für viel Abwechslung. Bei Gesprächen über Fussball – als langjäh-riger Thun-Fan mitten unter zahlreichen YB-Anhängern – oder Erinnerungen an frü-here Zeiten verging die Zeit oft wie im Flug. Auch telefonisch pflegte er den Kontakt zu vielen Mitgliedern.

An der letzten Hauptversammlung in der Heiliggeistkirche gab Hans-Ruedi dieses ehrenvolle Amt nun weiter. Mit Christian Mettler hat sich bereits ein Nachfolger bereit erklärt, diese Auf-gabe zu übernehmen. Der CCCB dankt Christian herzlich für sei-ne Bereitschaft. Ein herzlicher Dank im Namen des CCCB geht zudem an Hans-Ruedi Schiffmann für seinen langjährigen Einsatz.



Hans-Ruedi Schiffmann



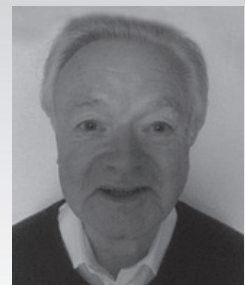
Christian Mettler

In Erinnerung

Traurig müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass folgende CCCB-Mitglieder verstorben sind:



Walter Dietz (91)
Verstorben am
4. Februar 2026



Erhard Möller-Herren (86)
Verstorben am
20. Februar 2026



Kurt Meyer (80)
Verstorben am
1. April 2026



Paul Messer (89)
Verstorben am
27. April 2026

Herzliche Gratulation

Wir gratulieren den CCCB-Mitgliedern Patrick Ammann, Jan Iseli und Simon Hesseler (v.l.) herzlich zur erfolgreich bestandenenen Prüfung zum Eidgenössisch diplomierten Küchenchef HFP.



Schweiz. Natürlich.


Der feine Unterschied

von Valentin Chappuis,
Schweinehalter aus Lussy-Villars

«Kein Stress für meine Tiere.»

Valentin Chappuis lässt seinen Tieren Zeit. Zeit zum Wachsen, Zeit zum Fressen, Zeit zum Spielen und zum Herumtollen. Er sorgt dafür, dass seine Schweine artgerecht aufgezogen werden: dass sie Platz haben, dass sie sich frei bewegen können und dass sie möglichst Futter vom eigenen Hof kriegen. Diese naturnahe Haltung macht sich schliesslich auch in der Fleischqualität bemerkbar. Denn je besser die Haltung und die Fütterung, desto besser das Fleisch.





Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch



TRANSGOURMET
PRODEGA