

IN KÜRZE/EN BREF

**Das freut M. Schaerer AG
Zufriedenheit
der Kunden**

Die Kunden der Kaffeemaschinenherstellerin M. Schaerer AG sind «sehr zufrieden» bis «ausgezeichnet zufrieden». Dies hat eine Umfrage bei 228 Schweizer Kunden gezeigt. Die zwischen April und Oktober von der Unternehmensberatungsfirma Promouve geführten Interviews bei Schaerer-Kunden aus allen Bereichen der Gastronomie ergaben in allen Kategorien Noten zwischen 3,7 und 3,9. Die Bewertungsskala reichte von 1 (katastrophal) bis 4 (ausgezeichnet, vorbildlich). Erfragt wurde die Zufriedenheit mit der Disposition (3,7), mit Service-Technik (3,9), Kaffeemaschinen (3,8), Kundendienst (3,7) und Firma im Allgemeinen (3,8). Aus allen Regionen der Schweiz kamen gleichsam hohe Bewertungen, was von einer flächendeckend guten Qualität des Schaerer-Services zeugt.
Infos: www.schaerer.com

**In Zürich und Umgebung
Smart Gourmets
für den Heimweg**

Nach der erfolgreichen Einführung in Regionen der Nordost- und Zentralschweiz gibt es den Smart Gourmets-Service jetzt auch in Zürich und Umgebung. Bis jetzt zählen 56 Restaurants und Hotels als Partner auf diesen Service. Tendenz steigend. Damit wird eine sichere Heimfahrt mit ausgebildeten Fahrer-Teams im eigenen Auto in jedem Fall gewährleistet.
Infos: www.smartgourmets.ch

**Mitmachen und gewinnen
Lukrativer
Wettbewerb**

Der Internet-Wettbewerb 2007 für alle GastroJournal-Leserinnen und -Leser ist in vollem Gange. Wieder dürfen Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer Monat für Monat Fragen beantworten, die nicht allzu schwer zu lösen sind. Trotzdem wartet jeden Monat als Belohnung ein Gutschein der Schweizerischen Gilde etablierter Köche im Wert von je 200 Franken. Das heisst: Die Gewinnerin oder der Gewinner darf in einem der rund 300 Gilde-Gastbetriebe einkommen und für den entsprechenden Betrag genussvoll konsumieren. Die Sache ist wirklich ganz einfach: Reinklicken auf www.gastrojournal.ch, mitmachen und die Wettbewerbsfrage beantworten.
Alle Details unter: www.gastrojournal.ch

**Natürliche
Limonade**

Um Kindern, Schülern und Jugendlichen ein gesundes Erfrischungsgetränk bieten zu können, hat Thurella Bionade eingeführt. Ein Getränk, das auch gut schmeckt.

Mit dem Start des laufenden Schuljahres hat die Sekundarschule Kilchberg, die als Tagesschule geführt wird, einen wichtigen Schritt zur Gesundheitsförderung unternommen. Auf Wunsch der Eltern nach einer gesünderen Alternative zu herkömmlichen Limonaden, die am Pausenkiosk angeboten werden, sollte ein Getränk auf rein biologischer Basis in das Angebot aufgenommen werden. Die Wahl fiel auf Bionade, auf das weltweit erste und einzige alkoholfreie Erfrischungsgetränk, das im Brauverfahren hergestellt und von Thurella vertrieben wird. Für Bionade werden nur Zutaten rein biologischer Herkunft verwendet. Das spezielle Brauverfahren erlaubt es, dass der bei der Fermentation von Malz und Wasser beteiligte Zucker nicht in Alkohol umgewandelt wird, sondern in Glukose. Diese milde Säure,



Bionade schmeckt den Jugendlichen auf Anhieb gut.

die auch bei der Honigproduktion der Bienen entsteht, schont nicht nur die Zähne, sondern wirkt entgiftend und bindet Mineralstoffe wie Kalzium und Magnesium im Körper. Bionade wird in den drei Sorten Holunder, Litschi und Ingwer-Orange angeboten, ist im Grosshandel und bereits auch in einer Reihe von gastronomischen Betrieben erhältlich. In Deutschland hat Bionade als Szenetrink bereits Kultstatus.
Info: www.thurella.ch

**Vom Kleinbrauer
Lindenberg-Brauerei im Aufwind**



Robert und Tina Wettstein an einem der Sudtöpfe.

Eine schöne Geschichte, aber keine Bieridee: Die höchst gelegene Brauerei im Freiamt produziert seit einem Jahr das Lindenberg-Bräu. Und das mit zunehmendem Erfolg. Robert Wettstein hat sich schon als Bursche für Bier und seine differenzierten Geschmacksrichtungen interessiert. Erst aber wurde er Automechaniker, dann Informatiker und Ausbilder auf einer Bank. Als er Tina kennenlernte, konnte er seine Leidenschaft für gutes und speziell schmeckendes Bier mit ihr teilen. So kam es, dass die beiden Wettsteins sich in Sachen

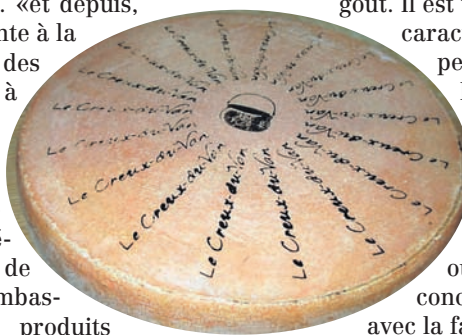
Brauen auf verschiedenen Wegen ausbildeten und erst mit einem 20-l-, dann mit einem 70-l-Brautopf zu wirken begannen. Als sich die Chance bot die einstige Buttwilser Käseerei zu übernehmen, richteten sie ihr Brauhaus mit einer modernen 3-hl-Anlage ein. Damit wurde die Zukunft des Lindenberg-Bräu gesichert. Inzwischen produzieren sie verschiedene Biere (160 hl im ersten Jahr), die auf die Jahreszeiten abgestimmt sind, und dank ausgezeichnete Qualität immer mehr Freunde finden. Auch bei regionalen Gastronomen.
Info: www.lindenbergbraeu.ch

**Un fromage
de caractère**

Création à Provence-Mutru d'un fromage à pâte molle qui devient l'ambassadeur de l'impressionnant et plus beau cirque de rochers, le Creux-du-Van.

Vaudois fier de ses origines gruériennes, Cédric Fragnière, le jeune patron de la Fromagerie de Provence-Mutru (VD), a créé un fromage issu des alpages de la région. Produit depuis plus d'un an, il est arrivé à son aboutissement peu avant la Semaine du goût. D'ailleurs, de nombreux gourmands avaient pu le déguster lors de cet événement sur la place du château à Grandson... «et depuis, il est en vente à la Maison des terroirs de Grandson», rappelle Albert Banderet, président de cette «ambassade» des produits de la région et préfet du district Jura-Nord vaudois. Le lait utilisé pour la fabrication du Creux-du-Van provient essentiellement d'alpages de la région de Provence et

d'alpages de montagne – à une altitude moyenne de 1100 mètres – autour du cirque rocheux dont les cantons de Vaud et de Neuchâtel se disputent (amicalement) la territorialité. Chaque meule de ce fromage au lait cru et à la pâte mi-dure est tournée et brossée deux fois par semaine durant trois mois et demi en cave. Au final, le Creux-du-Van est un fromage doux, mais qui a du goût. Il est typé et a du caractère. Il rappelle agréablement l'amer-tume et se marie bien avec des noix ou, selon son concepteur, avec la fameuse briede solée chère aux Valaisans. Il est distribué par Nicolet aux Ponts-de-Martel ou, pour la Suisse alémanique, par Baumann Käse à Zollikofen.
www.fromagerie-provence.ch



Crissier change de tête

Un nouveau directeur au marché Prodega

Changement de direction au marché Prodega CC de Crissier, dès le 1^{er} janvier 2008. Après huit ans d'activité à Prodega, Christian Schmed a décidé de relever un nouveau défi chez Nestlé Waters Suisse, en qualité de Market Development Manager pour la gastronomie en Suisse. Durant son mandat à la direction du marché de Saint-Blaise, puis de Crissier en double mandat avec une fonction à la direction du groupe, Christian Schmed a fait de nom-

breuses rencontres: «Connaître toutes ces personnes gravitant dans le milieu de la gastronomie a été très enrichissant et passionnant. Je me réjouis de continuer à les côtoyer dans ma nouvelle fonction», relève-t-il en félicitant son successeur, Hans-Ruedi Gerber. Maître-boucher de formation et ancien collaborateur d'un grand distributeur romand, le nouveau directeur se réjouit de faire la connaissance de ses clients de Crissier.
www.prodega.ch



Hans-Ruedi Gerber remplacera, dès le 1^{er} janvier 2008, Christian Schmed (à gauche) à la direction du marché Prodega CC de Crissier.

E-wash gagne le Design Label

La machine à laver de l'avenir

C'est Levente Szabo de la Moholy-Nagy University of Arts&Design en Hongrie qui a remporté, cette année, l'Electrolux Design Label 2007. Il a convaincu le jury par sa contribution «E-wash», une machine à laver compacte qui utilise des noix de lavage au lieu d'un détergent. Avec l'Electrolux Design Label, la cinquième édition de ce concours mondial annuel, des étudiants étaient invités à présenter des produits écologiques et commercialisables qui permettent à l'homme de vivre en accord avec son environnement. Plus de quatre cents étudiants y ont participé. Le gagnant a été élu à Paris.
www.electrolux.ch



**Concours GastroJournal
Participez
pour gagner!**

C'est aujourd'hui qu'est lancé le nouveau concours Internet de GastroJournal. Douze prix attractifs sont à gagner, un par mois. Ce sont des produits des éditions de GastroJournal qui attendent les heureux vainqueurs. Pour gagner, il faut évidemment participer. Et rien n'est plus simple: il suffit d'un clic sur www.gastrojournal.ch. Il vous mène tout droit sur le site où vous trouverez facilement la question du mois. A vous de jouer!
www.gastrojournal.ch



NOTICE/NOTIZ

SCHULTHESS ET HIESTAND: La société new-yorkaise Focus Capital Investors est montée à plus de 28% dans le capital-actions du fabricant de linge et sèche-linge zurichois Schulthess (ses droits de vote restent toutefois limités à 5%) et dans celui du boulanger industriel argovien Hiestand (28,47% des droits de vote).

BEL ETAGE AG: Die Wellis Holding in Willisau hat sich von ihrer Tochterfirma der Bel Etage AG getrennt. Per 1. Januar übernimmt der bisherige Geschäftsführer Markus Kirchofer die auf Hotel- und Gastronomiekonzepte spezialisierte Firma. Bel Etage wird im gleichen Rahmen weitergeführt, losgelöst von Wellis Holding, die sich künftig auf Herstellung und Vertrieb von hochwertigen Designmöbeln konzentriert.

GASTRO Journal
IMPRESSUM
Gegründet/Fondation 1895
AUFLAGE/TIRAGE
26 500 Druckexemplare/exemplaires imprimés
23 829 Ex. total vendue Auflage,
WEMF/SW-Beglaubigung 2007/
Tirage total vendu REMP/FRP 2007
98 000 Leser/lecteurs
Zustellung an alle GastroSuisse-Mitglieder
envoi à tous les membres GastroSuisse
HERAUSGEBER/EDITEUR
GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Fédération de l'hôtellerie et de la restauration
HERAUSGEBERRAT/CONSEIL D'ÉDITION
Dr. Florian Hew, Jürg Ingold, Gabriele Beltrami
Michael Vuillemin, Tobias Zbinden
LEITER VERLAGE/RESPONSABLE DES ÉDITIONS
(GastroJournal/GastroEdition)
Romeo Brodmann (bro)

**REDAKTIONSLEITUNG/
RESPONSABLE DE LA REDACTION**
Matthias Nold (mn)
REDAKTION DEUTSCHSPRACHIG
Andrej Abplanalp (aa), Peter Mathias Grunder (pg),
Daniela Oegerli Müller (doe), Jo Steimen (js),
E-Mail: redaktion@gastrojournal.ch
REDAKTION FRANÇAISE
Francesco Di Franco (fdf),
Marie-Thérèse Page Pinto (mtpp)
E-mail: redaction-romande@gastrojournal.ch
PRODUCTION/LAYOUT
Olga Krejci (okr)
**FREIE MITARBEITER/
COLLABORATEURS FREE-LANCE**
Franz Bamert (fb), Martina Gradmann (mg),
Karin Huber (kh), Michael Hutschneker (hu),
Patrick M. Lucca (pl), Laurence Carducci (lc),
René Hug (rh), Elizabeth Kaufmann (ek) Paris,
Nicolas Michel (nm), Jacques Stadelmann (stad),
Pierrette Weissbrodt (pw), André Winckler (aw)
Redaktionsschluss Montag 12 Uhr.
Clôture rédactionnelle: lundi à 12 heures.

VERLAG/ÉDITIONS
Marianne Huber, Verlagsleiterin/
responsable des éditions
E-Mail: verlag@gastrojournal.ch
ANZEIGEN/ANNONCES
Kontakte Deutschschweiz:
Stellen und Liegenschaften:
Claudia Antener, Tel. 044 377 53 11/17
E-Mail: anzeigen@gastrojournal.ch
Geschäftsanzeigen:
Heinz Bachmann, Tel. 044 377 53 12,
Mary-Anne Maczassek, Tel. 044 377 53 18
Contacts Suisse romande:
Publi Annonces, Rue Jacques-Grosselin 25,
1227 Carouge GE
tél. 022 308 68 78, fax 022 342 56 12
E-Mail: gastro@publi-annonces.ch
Vorlangen Sie den vollständigen Anzeigentarif/
Demandez la liste de prix complète des annonces
Inseratenschluss Montag 11 Uhr/
Date limite pour les annonces: lundi à 11 heures.

ABONNEMENTE/ABONNEMENTS
Petra Bürgi, Tel./tél. 044 377 53 05
Abonnementspreise/Prix d'abonnement:
12 Monate/mois Fr. 135.-
Einzelnummer/exemplaire Fr. 4.30
E-Mail: verlag@gastrojournal.ch
GILDE
**OFFIZIELLES ORGAN/
ORGANE OFFICIELLE:**
Schweizerische Gilde etablierter
Köche / Guilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers / Gilde svizzera dei Ristoratori-Cuochi
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich,
Tel. 044 377 52 90, Fax 044 377 55 14,
E-Mail: gilde@gastrosuisse.ch, www.gilde.ch
DRUCK UND SPEDITION/IMPRESSON ET ENVOI
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil
KONTAKTE/CONTACTS
GastroJournal, Blumenfeldstr. 20, 8046 Zürich,
Tel./tél. 044 377 53 05, Fax 044 377 50 70 42
GastroJournal, avenue Général-Guisan, case postale 169, 1009 Pully, tél. 021 711 45 55,
fax 021 711 45 57

Der Abdruck von Artikeln aus dem GastroJournal ist nur nach Rücksprache mit der Redaktion gestattet. Für unverlangte Manuskripte und Bilder wird jede Haftung abgelehnt. Honoriert werden nur publizierte Berichte. Die im GastroJournal publizierten Inserate dürfen von Dritten weder teilweise noch ganz kopiert und in Print- oder anderen Medien weiter verbreitet werden.
Publikation
FORUMSERT
KOMPETENT
TRANSPARENT
La reproduction d'articles du GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction. Le journal décline toute responsabilité pour les textes et illustrations non commandés. Seuls les textes publiés seront honorés.
Les annonces parues dans le GastroJournal ne peuvent être ni copiées ni reproduites sous quelque forme que ce soit.
GastroJournal erscheint
jeden Donnerstag/
paraît tous les jeudis