



Medienmitteilung

ZAGG 2012: ein Erfolg für Aussteller und Messeveranstalter

Zufriedene Aussteller und zwei Schweizer Meisterinnen für Leipzig

Luzern, 12. September 2012 – Die ZAGG, die Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Restauration in Luzern, hat seine Tore geschlossen. Messeleiterin Suzanne Galliker zeigt sich sehr zufrieden über die diesjährige Durchführung: „Trotz verkürzter Messedauer auf 4 Tage und schönstem Spätsommerwetter haben gleichviele Fachleute wie vor zwei Jahren den Weg nach Luzern gefunden.“ Auch die 250 Aussteller berichten über qualitativ hochstehende Gespräche. Schweizer Meisterin in der Küche wurde Julia Scheuber vom Restaurant Linde in Stans und bei den Restaurationsfachangestellten Noemi Kessler vom Widder Hotel in Zürich. Somit wird die Schweiz 2013 durch zwei Frauen an den Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills) in Leipzig vertreten sein.

Rundherum zufriedene Gesichter: bei den Ausstellern, bei den Besucherinnen und Besuchern und bei der Messeleiterin der ZAGG, Suzanne Galliker: „Die Stimmung war wie gewohnt familiär, die vielen Veranstaltungen haben trotz sehr warmem Wetter und verkürzter Messedauer zahlreiche Besucher angezogen und die Aussteller sind über die Qualität der Gespräche sehr zufrieden. Die Messe hat gehalten, was sie im Vorfeld versprochen hat“, so Galliker.

Schweizer Vertreter für die WorldSkills 2013 und weitere Auszeichnungen

Im Vordergrund der Veranstaltungen standen die Schweizer Meisterschaften Restauration und Küche. 12 Jungköche und Restaurationsfachkräfte haben während vier Tagen ihr Können gezeigt und die Nachfolgerinnen von Sabrina Keller (Restaurant-Service, Goldmedaille) und Sandrine Eisenhut (Küche, Diplom) erkürt. Gewonnen haben Julia Scheuber vom Restaurant Linde in Stans in der Küche und Noemi Kessler vom Widder Hotel in Zürich bei den Restaurationsfachangestellten.



Gleichzeitig hat der dritte von vier Wettkämpfen zur Wahl der neuen Schweizer Kochnationalmannschaft stattgefunden. Kochkunst auf höchstem Niveau boten die Aargauer Kochgilde, der CC Zürich, das Gilde Team und der CC Luzern. Zwischenresultate werden keine veröffentlicht, Goldauszeichnungen erhielten aber alle vier Mannschaften. Wer schlussendlich neue Nationalmannschaft wird, steht nach der Olympiade der Köche in Erfurt im Oktober 2012 fest.

Die Juniorenkochnationalmannschaft war ebenfalls im Einsatz und trainierte für die bevorstehenden Wettkämpfe. Sie gewann Gold in der Kochkunstausstellung und bewies einmal mehr, dass sie ein Garant für Spitzenleistungen an Wettbewerben ist.

Ein spezieller Wettbewerb für Klassen aus der Restauration ermöglichte einen interessanten Vergleich zwischen Teams, die aus 17 angehenden Restaurationsfachangestellten einer Klasse bestanden. Gewonnen hat den neuartigen Team Challenge die „Grütliankerklasse“ der GBS St. Gallen von Berufsschullehrer Martin Erlacher.

Auch die Barkeeper haben ihre Schweizer Cocktailmeisterschaft 2012 an der ZAGG ausgetragen. Neuer Schweizer Cocktailmeister wurde Michael Bieri von der Cranberry Bar in Zürich und Vize-Schweizer Cocktailmeister Matthias Keiser vom Lenkerhof Alpine Resort in Lenk.

Aus Anlass ihres 10-jährigen Jubiläums wurde auch das Finale von „La Cuisine des Jeunes“ in der Kocharena durchgeführt. Gewonnen hat David Lanz vom Restaurant Casa Novo aus Bern. Seine Interpretation des Themas „Wild, Wild Veal“ hat der Jury am besten gefallen.



Sonderschau Fleisch, Jugendforum und kulinarische Höhepunkte

Die Sonderschau „Fleisch“ die von Schweizer Fleisch und ZAGG präsentiert wurde, erfreute sich grosser Beliebtheit. Das auf Fleischspezialitäten ausgerichtete Restaurant „Vianderie“ war stark frequentiert und bot einen reichhaltigen Querschnitt durch die Fleisch- und Wurstlandschaft der Schweiz.

Starke Beachtung fand das erstmals durchgeführte Jugendforum. An diesem lehrreichen Event für junge Berufsleute referierten an drei Messtagen Fachleute wie Stefan Wiesner, Rolf Beeler, Urs Messerli, Rolf Mürner oder Daniela Manser. Sie begeisterten die Besucher mit spannenden Darbietungen und Informationen.

Wie es sich für eine Gastronomiemesse gehört, standen täglich auch kulinarische Höhepunkte auf dem Programm. Im Restaurant Lucerne kochten verschiedene Regionalteams und im Restaurant Dyhrberg konnten hervorragende Fischspezialitäten genossen werden.

Die nächste ZAGG findet vom 7.-10. September 2014 auf dem bis dann fertiggestellten neuen Messegelände Luzern statt.

Weitere Auskünfte:

Suzanne Galliker, Messeleitung ZAGG, Abtwilstrasse 6a, 6275 Ballwil
Tel: 041 449 01 61 E-Mail: suzanne.galliker@zagg.ch

René Kalt, Verantwortlicher Kommunikation ZAGG, Tel: 079 700 14 05
E-Mail: rene.kalt@zagg.ch



Die Resultate der verschiedenen Wettkämpfe:

Schweizer Meisterschaften Küche:

1. Scheuber Julia, Restaurant Linde, Stans
2. Suter Dominik, Militär
3. Schori Marcel, Landhaus Liebefeld, Liebefeld
4. Weber Miriam Olivia, Corviglia Mathis Food Affairs, St. Moritz
4. Mathys Olivia, Restaurant Botta – Glacier 3000, Saanen
4. Winkler Thomas, Militär

Schweizer Meisterschaften Restauration:

1. Kessler Noemi, Widder Hotel, Zürich
2. Freiburghaus Stefanie, Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau
3. Heimberg, Tanja, Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg
4. Studer Nina, Brasserie Maienrisli, Baar
4. Lehmann Jessica, Restaurant die Waid, Zürich
4. Zünd Anja, Ferienart Resort & Spa, Saas-Fee

Schweizer Cocktailmeisterschaft 2012:

1. Michael Bieri, Cranberry Bar, Zürich (Drink: "Santa Fidel")
2. Matthias Keiser, Lenkerhof Alpine Resort, Lenk ("Veneto Flip")
3. Marlene Schärer, Allegro Bar, Kursaal, Bern („African Desert“)

Schweizer Meister Flairtending 2012: André Stauffer, Barfüsser ("Sunny")