

Servicemeisterschaft ist eröffnet: Wer holt sich den Titel 2008?

Der Startschuss zur fünften Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration ist gefallen. Die besten Gastgeber der Schweiz werden an der Igeho in Basel ihr ganzes Können zeigen. Am letzten Messttag wird die Servicemeisterin oder der Servicemeister 2008 gekürt. Hier die ersten Impressionen.

Während fünf Tagen wird in Basel flambiert, gemixt und dekantiert. Denn die besten Restaurationspros der Schweiz messen sich an der Servicemeisterschaft. Dazu Jurypräsidentin Margrit Röllin:

«Wer die Igeho besucht, darf die Servicemeisterschaft auf keinen Fall verpassen!»

Für die Präsidentin ist klar: «Am Stand D99 in der Halle 1 gibt es neue, kreative und umsetzbare Ideen für die Restauration zu sehen. Schon der erste Tag war einfach toll.» Wer Servicemeister oder -meisterin wird, entscheidet sich morgen Mittwoch 21. November.

ernst.knuchel@gastronews.ch



Corinne Stäheli vom Restaurant Kronenhalle in Zürich, gelingt ein wunderbares Flambée. Dies wird mit einer Silbermedaille und dem Tagessieg am Samstag belohnt. Wird sie die nächste Servicemeisterin?



Bronzemedaille für Andrea Hess, Restaurant Kronenhalle in Zürich. Hier mixt sie ihre Cocktails.



Jolanda Von Büren, Hotel Sonne in Dürnten, beim Weindekantieren. Sie gewinnt Bronze.



Eine Bronzemedaille erhält Anita Helfenstein, Hotel Belvoir in Sachseln, für ihre tolle Leistung.

So kommt die Internationale Servicemeisterschaft bei den Besuchern der Igeho an



Petra Grebenstein
Roomservice im
Spital Chur

Der Hauptgrund, weshalb ich die Igeho besuche, ist die Servicemeisterschaft. Es macht sehr viel Spass, all diese Tischkreationen zu sehen und die Servicepros bei der Arbeit zu beobachten.



Martin Zehnder
Student an der
Hotelfachschule in
Thun

Vor zwei Jahren habe ich noch selber mitgemacht. Deshalb wollte ich als Erstes die Servicemeisterschaft sehen. Jetzt geniesse ich meine «Beobachter-Rolle» und freue mich über das Gebotene.



Patricia Schnarwiler
Zenos
Spezialitäten-
Restaurant, Zug

Das Flambieren hat mich besonders interessiert. Denn dies werde ich in Kürze an der Berufsprüfung selber zeigen müssen. Die Servicemeisterschaft gehört für mich einfach zu einem Igeho-Besuch.

Weintipp

Geschenkidee: Coffret «Switzerland Gourmand»

Unter dem Namen «Séductions gourmandes» lanciert das Neuenburger Traditionshaus Mauler für die Festtage vier Geschenksets, welche die Essenz seiner Vins Mousseux zusammen mit sorgfältig ausgewählten Produkten perfekt zur Geltung bringen. So vereint das Geschenkset «Switzerland Gourmand» die «Cuvée Switzerland Dry» von Mauler mit der Schokoladenspezialität «Avelines original» von Favarger.

Der feinperlige, elegante Vin Mousseux aus Pinot Noir und Chardonnay besticht durch seine schöne gelbe Robe mit graugrünen Reflexen und Noten von Zitronen, Birnen, Brombeeren und Zimt.

Der «Switzerland Dry» passt sehr gut zum Apéritif oder zu leichten Vorspeisen wie etwa einem Crevetcocktail oder einer Gänsestopfleber.



Das Coffret «Switzerland Gourmand» mit dem Mauler «Cuvée Switzerland Dry» (75 cl) und «Avelines original Favarger» (200g) kostet 38 Franken.

Übrigens: Mauler keltert seit 1829 alle seine Vins Mousseux nach der Méthode Traditionnelle am Firmensitz in Môtiers.

— Anzeige —
Weitere Geschenk-Sets unter:
www.mauler.ch

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Mauler & Cie.
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers (NE)
Tel. 032 862 03 03
Fax 032 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

Spannung bis zum Schluss: Hitchcock-Finale um den Servicemeistertitel

Die fünfte internationale Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration hat für Hochspannung unter den Besuchern der Igehog gesorgt. Tausende von Zuschauern beobachteten während fünf Tagen die Kandidaten und Kandidatinnen. Für besondere Spannung

sorgte Barbara Hildebrand, die als erste Servicemeisterin der Geschichte erneut antrat und versuchte, ihren Titel zu verteidigen. Ob sie es schaffte, und wie sich die weiteren Topkandidaten hielten, zeigt «eXpresso» in einer Exklusivreportage.



Der Moment der Entscheidung: Die Tagessieger mit Goldmedaillen, Titi Bron, Barbara Hildebrand und Hathaichanok Chirapanyarat stehen auf der Bühne, als Jury-Präsidentin Margrit Röllin die Siegerin verkündet: «Servicemeisterin 2008 ist: Barbara Hildebrand!» Ueli Müller, Geschäftsführer des Berufsverbandes Restauration applaudiert der alten und neuen Servicemeisterin. Barbara Hildebrand hat es geschafft, sie hat ihren Titel verteidigt!

Achtzehn Restaurationsprofis stellen sich der Aufgabe der Servicemeisterschaft. Doch wer hoffte, es würde einen klaren Sieger geben, wurde enttäuscht respektive auf die Folter gespannt. Denn die Entscheidung, wer Servicemeister 2008 werden würde, hätte Alfred Hitchcock nicht spannender inszenieren können. Drei Kandidaten waren nach fünf Wettkampftagen noch im Rennen. Einer der möglichen Sieger war Titi Bron. Er

kämpfte am Mittwoch, dem letzten Meisterschaftstag, bravourös und holte sich den Tagessieg.

Hat diese Leistung von Titi Bron gereicht, um den anderen den Titel wegzuschnappen?

Das war durchaus denkbar, wenn da die Thailänderin Hathaichanok Chirapanyarat nicht gewesen wäre. Sie hatte am Montag, dem dritten Messetag, die höchste Gold-

wertung erzielt und die anderen Goldmedaillengewinner des Tages hinter sich gelassen. So war klar, dass sie eine sehr hohe Wertung erzielt haben musste. Deshalb darf man sie ohne Weiteres als Topfavoritin bezeichnen.

Mit auf die Rechnung gehörte aber natürlich auch Barbara Hildebrand, die amtierende Servicemeisterin. Zwar kullerten ihr während des Wettkampfs am Dienstag ein paar Tränen übers Gesicht, doch

mit der Goldmedaille und dem Tagessieg war allen Anwesenden klar, dass sie wieder einmal eine Topleistung abgeliefert hatte.

Alle drei Kandidaten hätten den Titel verdient. Doch Barbara Hildebrand siegte mit einem hauchdünnen Vorsprung von gerade mal einem Punkt. Den Vize-Servicemeistertitel holte sich Hathaichanok Chirapanyarat aus Thailand.

Siegerinterview und noch mehr Fotos: Seite 18
ernst.knuchel@gastroneus.ch



Die Jury der Servicemeisterschaft. Paul Senn, Michel Schefer, Markus Siegwart, Andrea Arnold, Claudia Dünner, Margrit Röllin und Paul Schmidt. Rechts: Ueli Müller, Geschäftsführer des Berufsverbandes Restauration.



Sogar eigene Fans haben die Teilnehmer der Servicemeisterschaft. An der Siegerehrung haben die beiden Petra Mathys unterstützt. Diese Hilfe brachte Petra Mathys eine Goldmedaille ein.



Eine Silbermedaille gewinnt Janik Giesser von der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern.



Reich beschenkt wird man an der Servicemeisterschaft. Patrick Peukert, Saskia Götschi, Fabio Frustaci und Janik Giesser erhalten je ein Frottee-Wäsche-Set. Der Tagessieger gewinnt zusätzlich 500 Franken.



Patrick Peukert präsentiert sein Konzept «Diplomabschluss». Dafür erhält er eine Silbermedaille.



Jillian Leigh Vest beim Spirituosen degustieren. Die Studentin der DCT in Vitznau gewinnt Gold.



Petra Mathys vom Single Hotel Eden in Spiez beim Flambieren von Crêpes Suzette. Sie gewinnt mit ihrem Restaurantkonzept «Im Zeichen der Natur», das auf Schweizer Produkte setzt, eine Goldmedaille.



Ekaterina Pakhomova von der DCT in Vitznau hatte das Thema «Piraten» gewählt. Dafür gabs Gold.



Das Konzept «Chinesische Kalligrafien» bringen Wang Sheng von der DCT in Vitznau eine Goldmedaille.



Sylvia Ragazzino von der Weinschenke Hotel Hirschen in Zürich holt sich eine Goldmedaille.



Sandra Domingos, Restaurant de la Truite in Péry, verteilt ihre Crêpes Suzette. Sie gewinnt Silber.



Kritischer Blick der Juroren: Markus Siegwart und Luca Andreano. Doch Titi Bron, Restaurant Du Coq in Granges-près-Marnand, lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Er gewinnt eine Goldmedaille und holt sich den Tagessieg.



Sylvano Fracasso arbeitet im Airportotel Basel. Hier shakt er einen Cosmopolitan Drink. Er holt Silber.



Die Servicemeisterin von 2005 Barbara Hildebrand holte Gold und den Tagessieg am Dienstag.

Rangliste: Internationale Servicemeisterschaft

Rang	Name	Betrieb	Medaille
1	Barbara Hildebrand	Restaurant Eintracht, Oberriet	Gold/Tagessieg
2	Hathaichanok Chirapanyarat	DCT Int. Vitznau	Gold/Tagessieg
3	Jillian Leigh Vest	DCT Int. Vitznau	Gold
4	Sylvia Ragozzino	Weinschenke Hirschen, Zürich	Gold
5	Ekaterina Pakhomova	DCT Int. Vitznau	Gold
6	Petra Mathys	Single Hotel Eden, Spiez	Gold
7	Wang Sheng	DCT Int. Vitznau	Gold
8	Titi Bron	Restaurant du Coq Granges-Marnand	Gold/Tagessieg
9	Sandra Domingos	Restaurant de la truite, Péry	Silber
10	Patrick Peukert	SHL, Luzern	Silber/Tagessieg
11	Corinne Stäheli	Kronenhalle, Zürich	Silber/Tagessieg
12	Sylvano Fracasso	Airport Hotel Basel	Silber
13	Saskia Götschi	SHL, Luzern	Silber
14	Janik Giesser	SHL, Luzern	Silber
15	Fabio Frustaci	SHL, Luzern	Bronze
16	Andrea Hess	Kronenhalle, Zürich	Bronze
17	Anita Helfenstein	Hotel Belvoir, Sachseln	Bronze
18	Jolanda von Büren	Hotel Sonne, Dürnten	Bronze



Hathaichanok Chirapanyarat von der DCT in Vitznau wurde am Montag Tagessiegerin.



Der Tisch von Barbara Hildebrand. Ihr Konzept: «Ein Reisebüro veranstaltet eine kulinarische Reise durch China und als Einstimmung wird dieses Diner serviert.» Mit diesem Tisch gewinnt sie den Titel 2008.



Der Tisch von Hathaichanok Chirapanyarat ist im traditionellen Thai-Stil dekoriert. Die Gäste feiern die 60-jährige Herrschaft des Königs. Diese Arbeit macht die Thailänderin zur Vize-Servicemeisterin der Schweiz!

Interview mit der zweifachen Servicemeisterin Barbara Hildebrand



eXpresso Herzliche Gratulation zum zweiten Servicemeistertitel. Waren Sie sich sicher, dass Sie wieder gewinnen würden?

Nein, absolut nicht! Nach dem Wettkampf hatte ich eher an eine Silbermedaille geglaubt.

eXpresso Weshalb?

Im Training lief einfach vieles besser. Ich befürchtete, dass ich zu viele Punkte mit blöden Fehlern vergeben hatte.

eXpresso Die Goldmedaille und der Tagessieg waren also eine Überraschung. Glaubten Sie noch an die Verteidigung des Titels?

Ich war übergücklich mit dem Erreichten. Damit hatte ich nicht gerechnet. Ich glaubte nicht, den Titel verteidigen zu können. Ich kam nur nochmals nach Basel, um dem Sieger zu gratulieren.

eXpresso Jetzt sind Sie zum zweiten Mal Servicemeisterin. Wie fühlen Sie sich?

Ich bin übergücklich und kann es gar nicht fassen. Als ich meinen

Namen an der Siegerehrung hörte, dachte ich: «Nein, die haben sich sicher geirrt.» Erst als mir die ersten Geschenke überreicht wurden, konnte ich glauben, was ich soeben gehört hatte.

eXpresso Ihre Leistung war besser als Sie sie selbst eingeschätzt hatten. Was haben Sie besser gemacht als die Konkurrenz?

Ich bin einfach immer hoch konzentriert während des Wettkampfes und versuche alles andere auszublenden. Meine Vorbereitung war dieses Mal ein bisschen an-

ders. Ich habe gesamthaft gesehen wohl weniger trainiert als für den ersten Titel, dafür habe ich aber mehr an meinen Schwächen gearbeitet. Vielleicht war dies der Schlüssel zum Erfolg.

eXpresso Ihre Mutter und Ihr Freund konnten die Siegerehrung live miterleben. Wird heute noch gemeinsam gefeiert?

Ich habe keine Ahnung, was mich erwartet. Denn daran hatte ich wirklich nicht geglaubt. Deshalb halte ich mich an mein Wettkampfmotto: «Ich nimms wie's chunt.»