

Häppchen

Weltfestspiele der Geiste und Brände

Österreichs «Oberschnapsnase» Wolfram Ortner organisiert vom 12. bis 18. Januar in Bad Kleinkirchheim (A) das World-Spirits Festival, eine Messe für gebrannte Wasser. Gleichzeitig lanciert er das erste Nock-Land-Genuss-Festival, einen Marktplatz für kulinarische Produkte.
www.world-spirits.com

Super Idee: Snacks über die Gass' verkaufen

Warum Backwaren und Pâtisserie-Produkte nicht über die Gasse verkaufen? Christian Guler vom «Güggel» in Zumikon (ZH) und Bäckerpapst Fredy Hiestand machen Nägel mit Köpfen. Seit neustem gibts würzige und süsse Tartelettes sowie Paticoupes nicht nur im Restaurant, sondern werden auch take-away angeboten.
www.fredys.ch



Christian Guler («Güggel», Zumikon) verkauft Fredy Hiestands würzige Tartelettes neu über die Gass'.

IGEHO

Asien-Sondershow im Centre Gastronomique

Kommt sie oder kommt sie nicht? Die geplante Asien-Sondershow an der diesjährigen IGEHO stand im Frühling auf Messers Schneide. Die SARS-Suche und ein überaus knappes Budget schienen die Show kurzfristig zu kippen («Xpresso» berichtete darüber in der Ausgabe vom 6. Mai 2003).

Laut Alex Sprecher von der Beraterfirma Gastrovision, der zusammen mit Marco Brühshweiler (Bangkok) und Innenarchitekt Primo Lorenzetti (Zürich) den spektakulären Event organisiert, findet die Asien-Show nun defini-

Kurzeinsatz in Thailand: Newcomer begeistern in Bangkok

Viel Applaus für drei Schweizer Köche an der Gastromesse IFHS in Bangkok. Andreas Altorfer, Daniel Schmidlin und Thomas Marti zauberten für 350 geladene Hoteliers und Tourismusmanager ein Schweizer Viergang-Menü auf den Tisch. «Xpresso» fragte die drei Koch-Botschafter nach ihren Eindrücken.

Was die IGEHO für die Schweiz, ist die IFHS (International Hotel, Catering, Food, Beverage and Retail Supplies Exhibition) für Thailand – ein Stelldichein der Lebensmittelindustrie und Gastropromis.

Einer der diesjährigen Höhepunkte war der Auftritt von drei jungen Kochkünstlern aus der Schweiz. Andreas Altorfer («Meal & More», Regensdorf), Thomas Marti («Alakart», Credit-Suisse-Uetlihof in Zürich) und Daniel Schmidlin («Carlton», Zürich) kreierten für 350 Gäste im exklusiven Bangkok National Convention Centre ein Viergang-Menü.

«Verlangt wurde die klassische Schweizer Küche, also zauberten unsere Jungs in kürzester Zeit viel Alpenländisches auf die Teller», so Alex Sprecher (Gastrovision, Basel), der den Trip nach Thailand organisierte.

«Für uns bedeutete der Auftritt viel Improvisationskunst,

denn die Kücheninfrastruktur ist mit unserer nicht zu vergleichen. Was aber Einsatz, Gründlichkeit



Die beiden Gastköche Andreas Altorfer (links, «Meal & More», Regensdorf) und Thomas Marti (rechts, Restaurant Alakart, «Uetlihof», Zürich) zusammen mit Suphot Chalermchai (Sirikit Convention Centre, Bangkok).

und Hilfsbereitschaft anbelangt, sind die Thailänder uns einiges voraus», blickt Andreas Altorfer zurück.

Daniel Schmidlin, der zusammen mit Andreas Altorfer bereits vor einem Jahr an der IFHS kochte, war besonders von der Produktauswahl und der Fingerfertigkeit der thailändischen Kochkollegen beeindruckt. «Bei ihnen hab' ich mir einiges an Gemüseschnitzkunst abgeschaut.»

Nach dem Galauftritt fungierten die drei noch als Juroren und kochten zudem vor Schulklassen. Nati-Koch Thomas Marti: «Mir hat das Engagement riesigen Spass gemacht. Nächstes Jahr wäre ich gerne wieder mit dabei.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Schweizer Gala-Menü in Bangkok

Coppa-Carpaccio mit marinierter Gerste und feinem Sprossen-Kräutersalat, Sbrinz und Olivenöl

Aargauer Rüblicrème-suppe, Köstlichkeiten aus Schweizer Seen, Greyerzer Grissini und Kürbiskernöl

Zartes Pouletbrüstchen mit mediterranem Gemüse gefüllt auf Papet-Vaudoise, kräftiger Rotweinjus, Griessschnitte

Schweizer Schoggi-Crème mit pochierter Williamsbirne, Kambly-Matterhorngebäck



Otto Weibel (links) und Manfred Roth zeigen ihre asiatischen Künste an der Asien-Show.

wie Schweizer Gastronomen im eigenen Betrieb die asiatische Küche, zum Beispiel innerhalb von Promotionswochen, präsentieren können.»

Wie konkret das aussehen kann, zeigen Schweizer Kochlegenden, die seit Jahren in Asien zuhause sind. Zu Gast an der Asien-Sondershow im Centre Gastronomique sind: Otto Weibel und Manfred Roth (beide Singapur), Fritz Gross (Hongkong), Hansueli Wiesmer (Langkawi, Malaysia) und Max Huber (Bangkok).

IGEHO, Halle 2.2, Stand A 50