



Erik Zimmermann

Erik Zimmermann verantwortet als neuer **Area Director Switzerland BWH Hotels** die Expansion und Betreuung der Region Schweiz. Der ausgebildete Hotelfachmann und Hotelbetriebswirt blickt auf mehr als 15 Jahre Erfahrung in der Hotellerie zurück. In der Schweiz war der 35-Jährige unter anderem als Direktor 2020 des Hotel St. Gotthard in Zürich tätig und war zuvor Resident Manager und Head of Operations Schweiz und Frankfurt im «The Flag Zürich». Seine erste Station in der Schweiz hatte Zimmermann bereits von 2014 bis 2018 als Resident Manager im Fleming's Hotel Zürich.



Ariane und Lino Cresta

Im Juni übernehmen Lino (29) und Ariane Cresta (30) als **neue Pächter** das **Restaurant Landhaus in Rheineck SG**. Sie folgen auf Ramona Eigenmann und Gino Kobi, die sich beruflich neu orientieren. Lino und Ariane Cresta sind leidenschaftliche Gastronomen und wirkten zuletzt im Restaurant Villa am See in Goldach – er als Souschef, sie als Restaurationsfachfrau. Im «Landhaus» setzen sie auf eine klassische Küche mit modernem Touch. «Wir freuen uns, den Gästen in diesem einzigartigen Ambiente kulinarische Genüsse, romantische Stunden und unvergessliche Feste zu bereiten», sagt Ariane Cresta.



Marco Veneruso

Nach einer kurzen Schliessung wegen Umbauarbeiten hat das **Hotel Splendide Royal in Lugano TI** seit dem 8. Februar mit einem neuen Gesicht wieder geöffnet. Der gebürtige Italiener Marco Veneruso (38) hat bereits als **Executive Chef** in den Four Seasons Hotels in Florenz und in Mailand (Italien) gekocht und seinen ersten Michelin-Stern im Restaurant von Niko Romito im Bulgari Hotel in Peking (China) bekommen. «Ich freue mich unheimlich, diese neue Herausforderung anzunehmen, und es spornt mich an, Teil von einem historischen Haus wie dem «Splendide» zu sein», so Veneruso.

VERBAND

Kochlernende proben für Gastro-Elite 2024

Am Wettbewerb Gastro-Elite 2024 nehmen zehn Teams mit je fünf Kochlernenden teil. Bei Gastro-Graubünden wird bereits geprobt.

Text Nicole Steffen

Am diesjährigen Wettbewerb Gastro-Elite 2024 nehmen zehn Teams mit je fünf Kochlernenden aus verschiedenen Kantonen teil. Der Wettbewerb wird bereits zum vierten Mal an der OFFA Frühlings- und Trendmesse vom 17. bis zum 21. April 2024 in St. Gallen durchgeführt.

Jedes Team organisiert von sich aus einen Coach, der als Ansprechperson dient und am Wettbewerbstag das Team von ausserhalb der Küche betreut. Gekocht werden 70 Portionen eines bereits vorgegebenen 3-Gänge-Menüs. Dieses wird in der Showküche Ostschweiz zubereitet, und die Besuchenden können die Zubereitungs- und Kochprozesse vor Ort live mitverfolgen. Anschliessend werden die Menüs inklusive Getränke im Restaurant Elite als Lunch für die Besuchenden serviert. Die Hauptpreisver-



Das Bündner Team: Nikolay Achermann, Elisa Galasi, Coach Manuel Zünd, Alisha Fleischmann, Breilin Cruz Osoria, Eric Schär (v.l.n.r.)

leihung und die Bekanntgabe des Gewinnerteams des Wettbewerbs Gastro Elite 2024, finden am Sonntag, 21. April 2024 um 14 Uhr im Restaurant Elite statt.

Das Bündner Team um Coach Manuel Zünd (Executive Chef im AlpenGold Hotel Davos) bereitet sich bereits intensiv auf den Wettbewerb vor. In Zusammenarbeit mit der Gewerblichen Berufsschule Chur zeigten die fünf talentierten Kochlernenden einem ausgewählten Publikum bei einer Hauptprobe ihr Können. Das Ziel dieser Hauptprobe ist, die Berufskennntnisse der Jugendlichen auszubauen, ihr erlerntes Wissen in die Praxis

umzusetzen und den Gästen vertiefte Einblicke in die Branche zu gewähren.

«Ein solcher Wettbewerb ist für die Lernenden ein Highlight, weil sie im Team gemeinsam auf einen Event hinarbeiten, sich mit anderen messen, und ihre eigenen Skills, aber auch ihr Netzwerk erweitern können», sagt Marc Tischhauser (45), Geschäftsführer von GastroGraubünden. «Auch für das Gastgewerbe ist der Wettbewerb eine grosse Chance, denn er gibt Einblick in die Branche und macht die Kreativität und die Emotionalität dieser Berufe sichtbar.»