Pressestimmen & Medienberichte

Ausgabe 2025

marmite.ch/youngster



marmite YOUNGSTER

Die nächste Generation
der Schweizer Gastronomie im Fokus

Marmite kürt die 20 grössten Gastrotalente

Rund 380 Branchenleute finden sich zum Marmite-Get-together im Zürcher Kongresshaus ein und erfahren, wer ins Finale des Nachwuchswettbewerbs einzieht.

Text und Foto Reto E. Wild

Die Sterneköche Antonio Colaianni und Laurent Eperon, Sommelier-Weltmeister Marc Almert, die einst jüngste Küchenchefin Meta Hiltebrand, die Unternehmer Rolf Hiltl und David Geisser, die Küchen-Zwillinge Dominik Sato und Fabio Toffolon, Kochbuchautor Claudio Del Principe und gegen 380 mehr: Sie alle – darunter viele ehemalige Marmite Youngsters – pilgern bei brütender Hitze auf die Terrasse des Restaurants Lux im Zürcher Kongresshaus. Marmite lädt zum zweiten Mal nach 2022 zum Get-together ein.

Auf der Bühne stehen SRF-Moderator Rainer Maria Salzgeber und seine Tochter Cloé Maria. Sie geben bekannt, wer von den Marmite Youngsters ins 13. Finale ziehen, und befragen Verleger Thomas Abegg. Zur Erinnerung: Ein «Youngster» muss jünger als 30 sein, kreativ und seinen Beruf mit Leidenschaft ausführen. Über die Vergabe der Finalplätze entscheidet wie gewohnt eine hochkarätige Fachjury, der unter anderem die Sterneköche Colaianni, Eperon und André Jaeger angehören. «Die Kompetenz der Jury ist ein weiterer Pfeiler des Marmite Youngster», betont Abegg.

- **In der Kategorie Sommellerie** gehören zu den fünf Finalisten für 2024: Martina Wilhelm (Terravigna AG, Utzenstorf BE), Martin Fellay (Rosi, Zürich), Anja Corina Walther (Weinbau Ottiger, Luzern), Michèle Warna (Schloss Freudenfels, Eschenz TG) und Richard Seltenreich (Krone, Regensberg ZH)
- **Service**: Stefanie Tschumper (Krone, Mosnang SG), Lynn Meier (Brasserie Ritzcoffier Bürgenstock Resort, Obbürgen OW), Dana Rhiner (Restaurant Brücke, Niedergösgen SO) sowie Jennifer Richter und Benjamin Schönbauer (beide vom Alten Torkel, Jenins GR)
- **Küche**: Fabio Vulcano (zuletzt Ristorante Ornellaia, Zürich), Yann Aeberhard (Roh & Nobel, Rüfenacht BE), Ramona Dänzer (Betagtenzentrum, Laufen BE), Lois Jones (Rheussbad Chez Thomas, Luzern) und Noah Sangare (Restolike GmbH, Hindelbank BE).
- **Pâtisserie**: Jessica Müller (Restaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac, Zürich), Jonathan Pichler (Magdalena, Rickenbach SZ), Finn Linsi (Swiss Re Zentrum für globalen Dialog, Rüschlikon ZH), Fabrice Ohlmann (Epoca by Tristan Brandt, Flims GR) und Nadja Auer (La Rôtisserie im Hotel Storchen, Zürich)

Für das leibliche Wohl sorgen anschliessend die Stände von rund einem Dutzend Sponsoren. Die Besucher entscheiden, dass Maximilian Huber, Zweiter beim Marmite Youngster in der Kategorie Küche 2023, an der Award Show sein Amuse-Bouche stellen darf. Er überzeugt mit Planted Chicken, fermentierten Rüebli, schwarzem Knoblauch und Tagetes. Dieser oscarähnliche Anlass wird dieses Jahr am 27. November im Hotel Dolder Grand stattfinden. Im Dolder werden die Titel Marmite Youngster 2024 vergeben. Der Wettbewerb steht 2023 unter dem Motto «Österreich. Grosse Kunst. Ohne Allüren». Entschieden wird nach dem Finaltag am 18. September in der Hotelfachschule Zürich.



Auf der Bühne der Kongresshaus-Terrasse in Zürich sind (v. l.): Rainer Maria Salzgeber, Antonio Colaianni, Laurent Eperon, Thomas Abegg und Cloé Maria Salzgeber

Branche trifft sich am 7.9.!



ZVG

Die Hotelfachschule Zürich (HFZ), die Alumni der HFZ und das GastroJournal laden zur Podiumsdiskussion und zum Branchentreff ein, und zwar am Donnerstag, 7. September, ab 18 Uhr, an der Hotelfachschule Zürich:
18 Uhr: **Eintreffen**, Get-together (Unkostenbeitrag von 30 Franken beim Empfang in bar bezahlen).
18.30 Uhr Start mit Keynote von Daniela Segmüller (Unternehmerin Segmüller Collection). **19 Uhr**: **Start Podiumsdiskussion** «Die Bedeutung der Frauen in der Branche», moderiert von GastroJournal-Chefredaktor Reto E. Wild, mit Daniela Segmüller, Esther Friedli, Elif Oskan und Michel Péclard.
Jetzt anmelden mit Vor- und Nachnamen, Angabe der Firma und E-Mail-Adresse an: info@hfz.swiss

Entlebuch: Hotelförderung

Die Unesco-Biosphäre unterstützt mit dem Weiterbildungsinstitut SHS Academy die Entlebucher Hotelbetriebe in deren Entwicklung. In einem Coachingprogramm, der «SHS Pop Up Academy Entlebuch», werden die Ausrichtung, die Online-Buchbarkeit und die Vernetzung gefördert. Zudem wird für den Winter 2023/24 eine Beratungsoffensive mit Entlebucher Landwirtschaftsbetrieben zum Einstieg in den Agrotourismus gestartet.

Zug Tourismus goes Fairtiq

Als erste Tourismusorganisation der Schweiz strebt Zug Tourismus eine Zusammenarbeit mit der App-Entwicklerin Fairtiq an. Ziel ist es, in den nächsten Jahren eine digitale Gästekarte für den Kanton zu entwickeln.

KURZNEWS

Sammelklage Booking.com
Hotels haben bis am 31. Juli 2025 die Möglichkeit, sich für die Sammelklage gegen Booking.com zu registrieren. Die europaweite Sammelklage fordert einen Teil des finanziellen Schadens zurück, der durch missbräuchliche Paritätsklauseln seitens Booking.com entstanden ist.
www.mybookingclaim.com/

Neue Jugi in Val-de-Travers



Leonidas Portmann

Die Schweizer Jugendherbergen stärken die Präsenz in der Romandie mit dem Neuzugang der Jugendherberge Val-de-Travers NE, direkt im Sportzentrum EspaceVal mit grossem Sport- und Wellnessangebot. Die Lodge bietet 56 Betten in 2- und 4-Bett-Zimmern mit privatem Bad, Terrasse, Aufenthalts- und Seminarräume. Sie wird in Partnerschaft mit dem lokalen Tourismusunternehmen Goût & Région betrieben.

Wie viel Trinkgeld?
Aus «20 Minuten»: Wie eine Umfrage der ZHAW im Auftrag der Bank Cler zeigt, geben nur etwas mehr als 5 Prozent von 1000 Personen kategorisch nie Trinkgeld. 31 Prozent geben nach einem zufriedenstellenden Besuch in einem bedientenRestaurant 5 Prozent extra – 28 Prozent zahlen 10 Prozent obendrauf. Mehr als ein Viertel entscheidet sich situativ.

Reka fasst Fuss auf Elba
Die Schweizer Reisekasse Reka übernimmt das Ferienresort Ortano Mare auf der Insel Elba (I). Mit dieser langfristig ausgerichteten Investition erweitert sie ihr Portfolio und bestätigt die Absicht, nebst Investitionen für Familienferien in der Schweiz der Nachfrage im Mittelmeerraum Rechnung zu tragen.

EVENT

Absolut reif für die grosse Bühne

Das 15. Marmite Youngster Get-together im Zürcher Restaurant Lux war ein rauschendes Sommerfest bei kühlen Temperaturen. Aber nicht nur: Marmite gab die Finalistinnen und Finalisten des Youngster-Jahrgangs 2026 bekannt.



Simon Springs Sieger-Amuse-Bouche «Twist von nah und fern» mit Lostallo-Lachs

Text und **Fotos** Corinne Nusskern

Dass das Sommerfest im Restaurant Lux in Zürich aufgrund des nasskaltem Wetter zu einem Indoorevent wurde, war der Feierlaune keineswegs abkömmlich. Unter den rund 350 Gästen waren bekannte Gesichter wie Zweisternekoch Mitja Birlo vom The Counter in Zürich, Sommelier-Weltmeister Marc Almert (Baur au Lac), Gourmetkoch Laurent Éperon oder Antonio Colaianni, Chefkoch in der Trattoria Freilager in Zürich und Marmite-Jurymitglied in der Kategorie Küche. «Es war wirklich nicht einfach, dieses Jahr sich für nur fünf Finalisten zu entscheiden, das Niveau war hoch», sagt Colaianni. «Ich bin sehr gespannt, auch auf den Finaltag im September.»

Marmite Youngster hat in den letzten 15 Jahren zahlreiche Talente entdeckt und gefördert. Alle unter 30-Jährigen mit abgeschlossener Fachlehre können sich jeweils bewerben. Das Wettbewerbsthema 2026: «Reif für die grosse Bühne!» Und es schien ein attraktives Motto zu sein. «Wir hatten noch nie so viele Anmeldungen wie dieses Jahr», sagt Marmite-Verleger Thomas Abegg. «Es war wahnsinnig schwierig auszuwählen, aber es zeigt, dass wir eine Bewegung auslösen und den Community-Gedanken weiterbringen konnten.»



Cloé und Rainer Maria Salzgeber mit Marmite-Verleger Thomas Abegg (Mitte)



Excellence Cruises goes Marmite: Sandra Weiss, Stephan Frei und Manuela Leonhard

KÜCHE
- **Bridline Marie Rouvinez, Restaurant 7132 Silver, Vals GR**
- **Lois Jones, Restaurant Lucide, Luzern**
- **Michael Rossi, Roh & Nobel, Rüfenacht BE**
- **Nino Schüpbach, Igniv Zürich by Andreas Caminada**
- **Simon Klann, The Counter, Zürich**

SOMMELLERIE
- **Julien Beltzung, Igniv Grand Resort, Bad Ragaz SG**
- **Leonie Jana Öschger, Restaurant 7132 Silver, Vals GR**
- **Maurizio Chiocca, Igniv Zürich by Andreas Caminada**
- **Niklas Breithaupt, Hotel Baur au Lac, Zürich**
- **Thies Puls, Restaurant Einstein, St. Gallen**

PÂTISSERIE
- **Finn Linsi, FIFA SV Group/Klubschule Migros**
- **Julia Tichy, The Dolder Grand Hotel, Zürich**
- **Kalina Yordonova, Hotel Storchen, Zürich**
- **Mario Siegrist, Restaurant Magdalena, Rickenbach SZ**
- **Nadia Auer, Hotel Storchen, Zürich**

SERVICE
- **Alex Krebs, Hotel Baur au Lac, Zürich**
- **Anna Reichert, Hotel Baur au Lac, Zürich**
- **Laura Labarca, Restaurant Anna, Zürich**
- **Manuel Beer, Igniv Zürich by Andreas Caminada**
- **Yunis Al-Jamal, Restaurant Widder, Zürich**



Antonio Colaianni (Trattoria Freilager, ZH) und Stefano Corrado (Restaurant Anna, ZH)



Die frisch gekürten Finalisten und Finalistinnen des Marmite Youngster 2026 in den Kategorien Küche, Service, Pâtisserie und Sommellerie

Ein stolzer Hoteldirektor

Die Moderatoren Cloé Salzgeber und ihr Vater Rainer Maria Salzgeber führten gewohnt locker durch den Abend und riefen die je fünf Finalisten und Finalistinnen jeder Kategorie unter grossem Jubel auf die Bühne. Besonders erfreut war Christian von Rechenberg, Hoteldirektor des Baur au Lac. Gleich drei seiner Mitarbeitenden stehen im Finale der Marmite Youngster. «Ich bin mega stolz, dass sie mitmachen, sich qualifiziert haben und damit auch das Baur au Lac nach aussen bei den Jungen repräsentieren. Wir stehen Vollgas hinter ihnen!»

Neben den Genussständen von Laurent Perrier Champagner über Fideco und Galbani bis zu Oona Caviar lockt die Amuse-Bouche-Challenge zwischen Yann Aeberhard vom The Japanese im Chedi in Andermatt UR (2. Platz Küche 2024) und Sascha Spring vom Seepark Thun BE (2. Platz Küche 2025). Mit «Twist von nah und fern» – angebeizter Lostallo-Lachs mit Chips aus Hörnli und asiatischen Aromen – entschied Spring den Wettbewerb nach Publikumsvoting für sich.

«Das macht einfach Spass»

Nicht nur Finalisten und Finalistinnen strahlten, sondern auch Thomas Abegg, der Marmite Youngster vor 15 Jahren ins Leben rief. «Ich freue mich an der lebendigen Community, es ist sensationell, wie alle mitmachen. Mein Ziel war vor 15 Jahren, dass diese Community zum Leben erwacht, und wenn ich heute sehe, wie sie lebt, das macht einfach Spass!»

Der Marmite-Youngster-Finaltag findet am 22. September 2025 in der Hotelfachschule Zürich statt. Die Sieger und Siegerinnen jeder Kategorie werden am 1. Dezember an der Award Night im Dolder Grand Hotel Zürich bekanntgegeben.
www.marmite-youngster.ch

ANZEIGE



KURZNEWS

Säntis Malt mit Gold
Die Appenzeller Säntis Malt Destillerie der traditionsreichen Brauerei Locher wurde am vergangenen Wochenende von der Fachzeitschrift «Whisky Time» zur besten Destillerie der Schweiz erkoren. Seit 1999 reift der Appenzeller Single Malt in bis zu 130-jährigen Bierfässern aus Eichenholz – Zeugen von fünf Locher-Generationen und über einem Jahrhundert Brautradition.

Unbedingt reinhören!



ZVG

Er war ein Thema an der Präsidentenkonferenz in Genf: der Igeho-Podcast «Sondererfolge: Gastfreundschaft 2.0» mit GastroSuisse-Präsident Beat Imhof (Bild), Hotel&GastroUnion-Präsidentin Esther Lüscher sowie HotellerieSuisse-Präsident Martin von Moos. Deshalb unbedingt reinhören und mehr zu Gastfreundschaft, Bildung, Digitalisierung, politischer Strahlkraft und der Zusammenarbeit zwischen den Verbänden erfahren – via QR-Code.

Rückläufiger Bierkonsum
Laut dem Schweizer Brauerei-Verband ging im vergangenen Braujahr 2024/2025 der Bierkonsum in der Schweiz um 1,8 Prozent zurück. Die Schweizer Brauereien stehen vor grossen Herausforderungen. Besonders die gestiegenen Kosten und das geänderte Konsumverhalten machen den Betrieben zu schaffen.

EVENT

Jubiläums-Award-Night im Dolder Grand

Am 1. Dezember wurden zum 15. Mal die Marmite Youngster ausgezeichnet. Es siegen Laura Labarca (Restaurant Anna, Zürich), Julien Beltzung (Igniv, Bad Ragaz), Julia Tichy (Dolder Grand, Zürich) und Nino Schüpbach (Igniv, Zürich).

Text und **Fotos** Reto E. Wild

350 geladene Gäste, darunter zahlreiche Gastronomen, die vom Wirtesonntag profitieren, sind an der oscarähnlichen Veranstaltung gespannt, wer 71 Tage nach dem Finaltag an der Hotelfachschule Zürich gewinnt. Von den zehn Finalisten der vier Kategorien Service, Sommellerie, Patisserie und Küche kann nur je eine Person Marmite Youngster werden und somit die Trophäe der goldenen Artischocke hochstemmen.

Die Lieblingskategorie des Verlegers
Unternehmer Thomas Abegg, Verleger des Magazins «Marmite», hat die Auszeichnung für den Branchennachwuchs 2011 ins Leben gerufen. «Es ist, als ob es gestern gewesen wäre. 2016 haben wir nach der Kategorie Küche jene des Service dazugefügt. Das Gastgebersein war für mich immer wichtig. Der Service gehört zu meinen Lieblingskategorien», sagt Abegg auf der Bühne im Gallery-Saal des Luxushotels Dolder Grand, befragt von Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber und seiner Tochter Cloé.

Und in Abeggs Lieblingskategorie räumt Laura Labarca (30) ab, Chef de Service im Restaurant Anna in Zürich. «Hauptsache glücklich!» ist das Motto der Stadtzürcherin, die nach einem Linguistik-Studium die Hotelfachschule Luzern absolvierte. Auf der Bühne sorgt Cloé Salzgeber für einen tiefschürfenden Dialog: «Wie gross ist die Freude?», fragt sie. Antwort von Labarca: «Gross.» Für besonders viel Applaus und Stimmung im Saal sorgt die Thuner Fraktion (Gastronomen und Familie), als bekannt wird, dass ihr Nino Schüpbach (23), Commis de Cuisine im Igniv Zürich, in der Kategorie Küche gewinnt. Der Amateur-Fussballer aus dem Thuner Umland: «Ich habe keine Worte. Nach dem Finaltag war ich enttäuscht von mir, weil nicht alles so klappte, wie ich wollte. Meine Familie ist alles für mich, danke Mama, danke Papa.» Er, der seine Karriere in einer Altersheimküche startete, muss Tränen der Rührung unterdrücken.

«Noch besseren Wein trinken»
Der grosse Sieger der Kategorie Sommellerie heisst Julien Beltzung (28), der in dieser Funktion im Igniv by Andreas Caminada in Bad Ragaz SG arbeitet. Der Motorsportfan ist schon weit in der Welt herumgekommen und machte Halt in Frankreich, Hongkong und Schottland und war mit Caminadas Stiftung Uccelin in Dänemark, Spanien und selbstverständlich in der Schweiz. Der Wunsch des Elsässers für die Zukunft: «Noch besseren Wein trinken!»

Und schliesslich gewinnt in der Kategorie Patisserie jemand mit Heimvorteil, zumindest am Anlass der Award Night: In der Kategorie Patisserie siegt die Österreicherin Julia Tichy vom The Dolder Grand Zürich mit ihrem Gericht «Dahoam meets Japan». Auf der Bühne bedankt sie sich bei ihrer Chefin. Sie habe für diesen Erfolg viel Zeit investiert. Tichy kämpft ebenfalls mit den Tränen.

Die Gäste geniessen zwischen den Auszeichnungen einen hervorragenden Fünfgänger. Julian Stieger, Gastjuror Marmite Youngster, zeichnet beispielsweise für die kalte Vorspeise mit Rehcarpaccio, Rettich, Apfel, Ingwer und Kaviar verantwortlich. Grossartig!



Amuse von Sascha Spring (2. Platz Youngster 2025): Oona-Kaviar, Stangensellerie-Sudachi



Mitja Birlo ist für Jakobsmuscheln mit Paprika-Dashi und Blumenkohlpüree besorgt.



So sehen Sieger aus: Laura Labarca (Kategorie Service), Julien Beltzung (Sommellerie), Julia Tichy (Patisserie) sowie Nino Schüpbach (Küche, v. l.)



Fürs Gala-Abendessen sind ehemalige Sieger von Marmite Youngster sowie Juroren verantwortlich. Sie werden befragt von Rainer Maria Salzgeber und seiner Tochter Cloé (im Glitzerballkleid) befragt.

ANZEIGEN





Events Bihar 03.10.2025 Petra von Bergen

Marmite Youngster Award Night 2025



The marmite youngster marked its 15-year anniversary with a glamorous Gala Night at *The Dolder Grand*, honouring Switzerland's most promising new talents in cuisine, service, sommellerie, and pâtisserie. The prestigious competition, dedicated to rising stars under 30, once again highlighted the creativity and passion shaping the country's gastronomic future.

After an intense final round in September, the winners of the title **"marmite youngster 2025"** were revealed:

- **Nino Schlipfurh** (Kitchen), Igniv by Andreas Caminada, Zürich
- **Laura Lahaxo** (Service), Restaurant Anna, Zürich
- **Julien Bultsung** (Sommelier), Igniv by Andreas Caminada, Bad Ragaz
- **Julia Tichy** (Pâtisserie), The Dolder Grand, Zürich

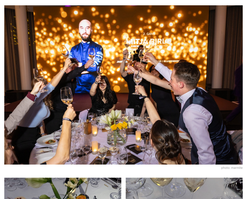
Each winner impressed the expert jury with originality, precision, and a strong personal signature — qualities that reflect the spirit of this long-standing competition.

Over the last decade and a half, the marmite youngster has grown into one of the most influential platforms for emerging professionals in the Swiss hospitality scene. Many past finalists have since become leading figures in top kitchens and dining rooms across the country.

The anniversary Gala Night embodied everything the award represents: elegance, inspiration, camaraderie, and a genuine passion for hospitality. Set against the refined backdrop of The Dolder Grand, the evening highlighted not only the winners of today but also the promising future of Swiss cuisine.



© Foto: Philipp Rüegg Photography



© Foto: marmite



© Foto: marmite



© Foto: marmite



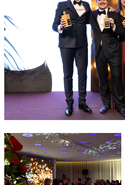
© Foto: marmite



© Foto: marmite



© Foto: marmite



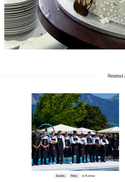
© Foto: marmite



© Foto: marmite



© Foto: marmite



© Foto: marmite



© Foto: marmite

Related Articles



Events Party 4–6 mins

Gault&Millau Garden Party 2026

The 2026 edition of the annual Gault&Millau Garden Party was a blast! The event brought together 22...



Bars & Restaurants Hotels 11.3 mins

Einstein Hotel & Gourmet Restaurant St. Gallen

The Hotel Einstein is located just a few steps from St. Gallen Old Town and the world-famous UNESCO...

Bars & Restaurants 4–5 mins

5 Top Coffee Shops & Cafés in Zürich

Zürich is home to plenty of fantastic places to grab a coffee. From boutique to unique, here are my top...

Hotels Travel 4–5 mins

Aurora Montenero Grand Tour – Swiss Deluxe Hotels

Grand Tour Swiss, in collaboration with Swiss Deluxe Hotels and Swiss Tourism, took us across the Swiss...

Copyright © 2025, swissglam blog. All rights reserved

15 Jahre marmite youngster: Junge Gastro-Talente zeigen „Reif für grosse Bühne“

23.09.25



20 Nachwuchstalente aus den Kategorien Küche, Pâtisserie, Service und Sommellerie sind am 22. September 2025 vor rund 250 Gästen

in der Hotelfachschule Zürich gegeneinander angetreten und haben in vier Kategorien um den begehrten Titel „marmite youngster 2026“ gekämpft.

Der renommierte Nachwuchswettbewerb feiert in diesem Jahr sein 15-jähriges Bestehen und lud aus diesem Grund rund um den Finaltag noch zu weiteren Events der Extraklasse ein.

Vor 15 Jahren ist der marmite youngster mit einer einfachen Idee gestartet: Junge Talente sichtbar zu machen. Heute gilt er als der renommierteste Nachwuchswettbewerb der Schweizer Gastronomie – und bereits die Finalteilnahme wird in der Branche als Auszeichnung und Leistungsnachweis verstanden.



Zahlreiche ehemalige Teilnehmende haben es inzwischen bis ganz nach oben geschafft, darunter viele prämierte Köchinnen und Köche wie Silvia Manser, die sich im Restaurant Truube in Gais einen Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte erkocht hat, oder Fabio Toffolon, Küchenchef im The Japanese im The Chedi Andermatt, das mit zwei Michelin-Sternen sowie 18 Gault-Millau-Punkte dotiert ist.

Im Zentrum des diesjährigen Wettbewerbs steht das Thema „Reif für die grosse Bühne!“. Es fordert die Teilnehmenden dazu auf, über sich

hinauszuwachsen und ihre besonderen Fähigkeiten ins Rampenlicht zu stellen. Und so boten die Finalistinnen und Finalisten der Jury am 22. September 2025 ein eindrucksvolles Programm.



Rund 250 Gäste wurden in der Hotelfachschule Zürich Zeugen von Innovationskraft, Talent sowie handwerklichem und kreativem Können – unter ihnen auch Sven Wassmer, Lisa Bader, Marc-André Buchwalder, der Geschäftsführer der Uccelin Stiftung, sowie Lucia und Felix Episser, die gerade in der Schweiz weilten.

Eine wichtige Aufgabe übernimmt am Finaltag traditionell auch die Jury der vier Kategorien, besetzt mit vielen namenhaften Persönlichkeiten wie André Jaeger, Pascal Schmutz, Antonio Colaianni, Mitja und Florentina Birlo, Patrick Mahler, Dominik Hartmann, Oliver Friedrich, Aurélien Blanc und Marc Almert, um nur einige zu nennen. Gastjuror war dieses Jahr Julian Stieger, Chefkoch vom Rote Wand Chef’s Table. „Die hier versammelte geballte Kraft an Wissen und Know-how ist ein Beweis dafür, welche bedeutende Plattform der marmite youngster im Laufe der Jahre geworden ist“, freut sich Gründer und marmite-Verleger Thomas Abegg.



Tagesprogramm, das es in sich hat

Bereits um 9 Uhr herrschte in der Showküche der Hotelfachschule Zürich Hochbetrieb. Ab 9.15 Uhr traten im Viertelstundentakt die Finalistinnen und Finalisten der Kategorien Küche und Pâtisserie an. Zwei Stunden hatten sie Zeit, um sowohl das Gericht, mit dem sie sich qualifiziert hatten, als auch eine spontane Kreation mit Zutaten aus dem Mystery-Warenkorb, zuzubereiten.

Die Atmosphäre war elektrisierend: Messer klackten auf Brettern, Pfannen zischten, und zwischen konzentrierten Blicken und präzisen Handgriffen lag greifbare Spannung in der Luft.



Um 12.30 Uhr richtete sich der Fokus auf die Kategorien Service und Sommellerie. Die Service-Finalistinnen und -Finalisten starteten ihren Tag bereits am Morgen mit einem ausführlichen Wein- und Menü-Briefing, bevor sie eine Stunde Zeit erhielten, ihren Tisch bis ins kleinste Detail einzudecken.

Parallel dazu absolvierten die Sommellerie-Kandidatinnen und -Kandidaten eine anspruchsvolle Blinddegustation sowie einen schriftlichen Test. Am Mittag galt es dann, die geladenen Gäste zu

begrüssen und mit perfektem Service zu überzeugen.

Durch den gesamten Finaltag führten Rainer Maria und Cloé Salzgeber, die mit viel Charme und Fachwissen für einen würdigen Rahmen sorgten.



Rote Wand zu Gast

Am Finaltag durften besondere Jubiläumsgäste nicht fehlen: Julian Stieger, Jamie Unshelm und Joschi Walch von der Roten Wand waren

persönlich in der Hotelfachschule zu Gast. Das Haus hat sich in den vergangenen zehn Jahren zu einem der führenden Kulinarik-Hotspots Europas entwickelt – ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 4 Hauben, 18,5 Punkten im Gault Millau sowie 98 Punkten im Falstaff-Restaurantguide.

Für viele gilt die Rote Wand als das „Noma der Alpen“: Hier wird geforscht, angepflanzt, fermentiert, zerlegt, Wissen weitergegeben, Denkmuster werden hinterfragt und neue Talente gefördert – immer mit dem Ziel, Genuss neu zu definieren. Diese Werte decken sich perfekt mit jenen des marmite youngster.





Attraktives Zusatzprogramm im Rahmen des Jubiläums

Am 22. September 2025 fand ebenfalls in der Hotelfachschule eine öffentliche Fermentations-Masterclass mit Jamie Unshelm von der Roten Wand statt. Er gewährte spannende Einblicke in die Welt von Kimchi, Koji, Miso, Garum, Kombucha & Co.

Am 23. September 2025 stellt sich Joschi Walch in der Da Capo Bar der

Brasserie Süd im Rahmen des Unternehmer-Talks den Fragen des Publikums. Visionär, Unternehmer, Förderer, Gourmet – Walch erzählt, wie er es geschafft hat, aus einem einfachen Gasthof in den Vorarlberger Alpen ein international anerkanntes Kompetenzzentrum für Kulinarik zu formen.

Die feierliche Award Night mit der Bekanntgabe der Rangliste und der Verleihung der Preise findet am 1. Dezember 2025 im The Dolder Grand in Zürich statt.

Quelle: OPPENHEIM & PARTNER / marmite youngster
Bildquelle: Tyro Media Group

Marmite Youngster Award Night

01. Dezember 2025 /

Die Marmite Youngster 2026 in den Kategorien Küche, Patisserie, Service und Sommellerie wurden am Montag im The Dolder Grand gekürt und gefeiert. Es war dieses Jahr eine Jubiläumsfeier, denn die Marmite Youngsters feiern ihr 15-jähriges Bestehen – umso mehr ein Grund, darauf anzustossen! Das Motto der Gala war «Black Tie», und alle wurden stilvoll auf dem roten Teppich abgelichtet und mit einem Glas Laurent Perrier in Empfang genommen.

Mein Platz war am Pressetisch mit Journalist:innen. Eine perfekte Runde für diesen spannenden und unterhaltsamen Abend. Wie üblich führten Rainer Maria und Cloé Salzgeber gemeinsam durch den Abend. Wir durften ein Menü der Spitzenköche aus der Community des Marmite Youngster mit einer Getränkebegleitung von Terravigna geniessen. Anschliessend wurde an der Afterparty im oberen Stockwerk gebührend weitergefeiert. Es war ein toller, glamouröser Abend mit viel Austausch über neue Talente, Genuss, Restaurants und Köche. Vor Ort waren auch viele meiner Gastro-Lieferanten, darunter meine Collab-Partner Oona Caviar und Swisslachs. Vielen Dank an Thomas Abegg für diese schöne Einladung.



The Dolder Grand



Marmite Youngster Jubiläums- Award-Night –15 Jahre



Mel B. Blogger Gästin am Marmite Youngster Award



Mel B. Blogger – Chef Antonio Collaianni und Partnerin Cristal De La Mota



Dominik Winteler und Caviar Heini und im Hintergrund Ronald Herculeijns von Swisslachs



Mel B. und Collab Partner Caviar Heini



Ronald Herculeijns Collab Partner von Swisslachs und Dominik Winteler von Oona Caviar



Jubiläums-Award-Night



La Cuveé brut – Laurent-Perrier – Champagne



Mel B. im Hintergrund Michael Lütscher von der Schweizerfamilie



Angebeizter Lostallo-Lachs | Myoga | Gurke-Stangensellerie-Sudachi | Urdinkel-Tapioka | Oona Caviar N°103 traditionnel, von Sascha Spring – Seepark Thun



Moderatoren Cloé und Rainer Maria Salzgeber mit Verleger Thomas Abegg



Jury Küche/Patisserie



Finalisten Service



Reh | Rettich | Apfel Ingwer | Oona Caviar Osietra Carat – Von Julian Stieger – Rote Wand Lech am Arlberg



1. Platz Service Laura Labarca vom Restaurant ANNA, Zürich



BirloJakobsmuschel | Paprika-Dashi | Blumenkohl – Von Mitja Pirlo The Counter



3. Platz Kategorie Küche, Bridline Marie Rouvinez, Silver Vals



2. Platz Kategorie Küche, Simon Klann, The Counter Zürich



1. Platz Kategorie Küche, Nino Schüppach, IGNIV, Zürich



Ente | Feige | Pastinake von Heiko Nieder/ Ingo Kühn, The Dolder Grand, Zürich



Marmite Youngster Award-Night



Dessertwein – Fattoria Le Pupille
Solalto Di Clara IGT 2022 – Toskana



Rande | Blutorange | Langer Pfeffer | Zitronenthymian, Larissa Wehrli



Finalisten Sommellerie



1 Platz Sommellerie Julien Beltzung, IGNIV, Bad Ragaz



1. Platz Patisserie, Julia Tichy, The Dolder Grand Zürich



Ronald Herculeijns Collab Partner von Swisslachs und Dominik Winteler von Oona Caviar



Marmite Youngster Award-Night



Moderatoren Cloé und Rainer Maria Salzgeber gratulieren Verleger Thomas Abegg zu den 15 Jahren Marmite Youngster



Die Torte zum Jubiläum 15 Jahren Marmite Youngster – Award Night After Party



Edipo von Marmite und Mel B.



Sonja Siegenthaler, NZZ, Kristina A. Koehler, Coopzeitung, und Mel B. Blogger



Chef Christian Vogel, vom Birdys Brunnen kann auch als DJ



Mel B., Ronald Herculeijns Collab Partner von Swisslachs und Partnerin Daniela



Mel B. mit Moderatorin Cloé Salgeber

MARMITE YOUNGSTER 2025: Das sind die besten jungen Kellner, Köchinnen und Sommeliers

2. Dezember 2025, 18:16

Für einmal standen sie selber im Rampenlicht: Das Gourmetmagazin «Marmite» ehrte am Montag im Dolder Grand die Besten des Schweizer Gastro-Nachwuchses.



1 / 6

An einer festlichen Gala im Dolder Grand in Zürich zeichnete das Gourmetmagazin die besten Nachwuchskräfte der Schweizer Gastronomie aus.BUENVIAJE STUDIOS

Was hältst du von jungen Talenten, die sich in anspruchsvollen Berufen wie der Gastronomie beweisen?

2868 Abstimmungen

Die Jubiläums-Award-Night des Gastro-Nachwuchswettbewerbs «Marmite Youngster» im Dolder Grand in Zürich konnte sich sehen lassen: Im Beisein der wichtigsten Grössen der Schweizer Hospitality und Gourmetküche zeichnete das Magazin die besten Nachwuchstalente jener Berufe aus, die sonst im Hintergrund bleiben, wenn andere feiern: die Köche, die Pâtissiers, die Sommelièren und die Serviererinnen.

Der Wettbewerb hat sich inzwischen zum bedeutendsten Förderpreis der Branche entwickelt. Das Moderationsduo Cloé und Rainer Maria Salzgeber führte durch den Abend und verkündete mit viel Glanz, Glitter und einigen Zoten zwischendurch die Gewinner:

• Kategorie Küche: Nino Schüpbach (Igniv by Andreas Caminada, Zürich).

• Kategorie Service: Laura Labarca (Restaurant Anna, Zürich).

• Kategorie Sommellerie: Julien Beltzung (Igniv by Andreas Caminada, Bad Ragaz).

• Kategorie Pâtisserie: Julia Tichy (The Dolder Grand, Zürich).

Thomas Abegg, der Marmite-Verleger und Initiant des Wettbewerbs, betonte die Wichtigkeit des Nachwuchses so: «In jedem dieser jungen Talente steckt die Energie, die unsere Branche momentan so dringend braucht und die sie voranbringt. Das zeigt sich auch darin, dass diese Bühne seit 15 Jahren jedes Jahr grösser wird! In den Händen dieser Talente liegt die Zukunft unserer Gastronomie.»

Der Wettbewerb stellt junge Talente unter 30 Jahren ins Rampenlicht, wobei der Einzug ins Finale bereits als wertvolle Anerkennung aussergewöhnlicher Fähigkeiten gilt.

Marmite Youngster: Jubiläums-«Award-Night» im Dolder Grand

Reto E. Wild – 02. Dezember 2025



350 geladene Gäste, darunter zahlreiche Gastronomen, die vom Wirtesonntag profitieren, sind an der oscarähnlichen Veranstaltung gespannt, wer 71 Tage nach dem Finaltag an der Hotelfachschule Zürich gewinnt. Von den zehn Finalisten der vier Kategorien Service, Sommellerie, Patisserie und Küche kann nur je eine Person Marmite Youngster werden und somit die Trophäe der goldenen Artischocke hochstemmen.

Die Lieblingskategorie des Verlegers

Unternehmer Thomas Abegg, Verleger des Magazins Marmite, hat die Auszeichnung für den Branchennachwuchs 2011 ins Leben gerufen. «Es

ist, als ob es gestern gewesen wäre. 2016 haben wir nach der Kategorie Küche jene des Service dazugefügt. Das Gastgebersein war für mich immer wichtig. Der Service gehört zu meinen Lieblingskategorien», sagt Abegg auf der Bühne im «Gallery»-Saal des Luxushotels Dolder Grand, befragt von Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber und seiner Tochter Cloé.

Und in Abeggs Lieblingskategorie räumt Laura Labarca (30) ab, Chef de Service im Restaurant Anna in Zürich. «Hauptsache glücklich!» ist das Motto der Stadtzürcherin, die nach einem Linguistik-Studium die Hotelfachschule Luzern absolvierte. Auf der Bühne sorgt Cloé Salzgeber für einen tiefschürfenden Dialog: «Wie gross ist die Freude?», fragt sie. Antwort von Labarca: «Gross». Für besonders viel Applaus und Stimmung im Saal sorgt die Thuner Fraktion (Gastronomen und Familie), als bekannt wird, dass ihr Nino Schüpbach (23), Commis de Cuisine im Igniv Zürich, in der Kategorie Küche gewinnt. Der Amateur-Fussballer aus dem Thuner Umland: «Ich habe keine Worte. Nach dem Finaltag war ich enttäuscht von mir, weil nicht alles so klappte, wie ich wollte. Meine Familie ist alles für mich, danke Mama, danke Papa.» Er, der seine Karriere in einer Altersheimküche startete, muss Tränen der Rührung unterdrücken.

Marmite Youngster 2026: Die besten Nachwuchstalente der Schweizer Gastronomie

02.12.25



Der bedeutendste Förderpreis der Branche feierte sein 15-jähriges Bestehen mit einer glanzvollen Award Night in Zürich.

Im Rahmen der feierlichen Verleihung am 1. Dezember 2025 im The Dolder Grand wurden die vier Sieger des marmite youngster 2026 in den Kategorien Küche, Service, Sommellerie und Pâtisserie gekürt.



Alex Krebs, Laura Labarca, Anna Reichert, Yunis Al-Jamal, Manuel Beer



15 Jahre marmite Youngster



Lois Jones, Bridline Marie Rouvinez, Nino Schüpbach, Simon Klann, Michael Rossi



Julien Beltzung, Niklas Breithaupt, Leonie Jana Oeschger, Maurizio Chiocca, Thies Puls



Julia Tichy, Nadia Auer, Mario Siegrist, Kalina Yordanova, Finn Linsi



Thomas Abegg mit Cloe und Rainer Maria Salzgeber

Die Gewinnerinnen und Gewinner

Küche: Nino Schüpbach (Igniv by Andrea Caminada, Zürich)
Service: Laura Labarca (Restaurant Anna, Zürich)
Sommellerie: Julien Beltzung (Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz)
Pâtisserie: Julia Tichy (The Dolder Grand, Zürich)

„In jedem dieser jungen Talente steckt die Energie, die unsere Branche momentan so dringend braucht und voranbringt. Das zeigt sich auch darin, dass diese Bühne seit 15 Jahren jedes Jahr grösser wird! In den Händen dieser Talente liegt die Zukunft unserer Gastronomie.“ **Thomas Abegg** Verleger, marmite

15 Jahre Nachwuchsförderung

Der marmite youngster wurde ins Leben gerufen, um Talente unter 30 Jahren aus der Schweizer Gastronomie ins Rampenlicht zu stellen. Heute gilt er als bedeutendster Nachwuchspreis der Branche. Bereits der Einzug ins Finale ist eine Auszeichnung. Finalisten werden Teil der marmite youngster Community und erhalten Zugang zu einem exklusiven Netzwerk. Sieger der Kategorie Küche qualifizieren sich zudem automatisch für das Halbfinale des Goldenen Kochs.

Viele ehemalige Teilnehmer haben erfolgreiche Karrieren gestartet, darunter Silvia Manser, Fabio Toffolon, Dominik Sato, Sven Wassmer, Pascal Steffen, Noah Bachofen, Maximilian Müller, Lisa Bader und Benjamin Zimmerling.

Renommierte Fachjury

Am Finaltag am 22. September 2025 traten 20 Finalisten an. Bewertet wurden sie von einer Jury mit namhaften Persönlichkeiten wie André Jaeger, Pascal Schmutz, Antonio Colaianni, Mitja und Florentina Birlo, Patrick Mahler, Dominik Hartmann, Oliver Friedrich, Aurélien Blanc und Marc Almert. Gastjuror war Julian Stieger vom Rote Wand Chef’s Table.

Die Gewinner im Detail

Nino Schüpbach überzeugte mit seinem Gericht „Aus Liebe zum Handwerk“: „Härzblut fürs Kochen ist mein Antrieb“, so der Gewinner, der

seine Leidenschaft gekonnt auf die Bühne brachte.

Julia Tichy begeisterte mit ihrem Dessert „Dahoam meets Japan“: „Ich wollte meine Komfortzone verlassen und mit Zielstrebigkeit, Perfektion und meiner Handschrift beeindrucken“, erklärte sie.

Laura Labarca entschied die Kategorie Service für sich: „Ich sorge mit Erfahrung, Leidenschaft und Empathie dafür, dass jeder Moment stimmt.“ Ihr Motto: „Hauptsache glücklich.“

Julien Beltzung punktete mit internationaler Erfahrung: „Ich möchte zeigen, was ich auf meinen Reisen gelernt habe“, sagte der junge Sommelier, der mit viel Drive ins Ziel kam.

Quelle: marmite
Bildquelle: marmite

Bühne frei für neue Gastro-Stars



Eine grosse Feier für den Gastro-Nachwuchs: Der Wettbewerb «Marmite Youngster» feierte sein 15-Jahr-Jubiläum in Zürich.

Der Wettbewerb «Marmite Youngster» feierte sein 15-Jahr-Jubiläum mit einer Preisverleihung in Zürich. In vier Kategorien – Küche, Service, Sommellerie und Pâtisserie – wurden je eine Gewinnerin oder ein Gewinner ausgezeichnet. Die Entscheidung fiel auf Basis des Finaltags vom 22. September, an dem sich 20 Nachwuchstalente dem Wettbewerb stellten.

In der Kategorie Küche gewann Nino Schüpbach aus dem «Igniv by Andrea Caminada» in Zürich, im Service setzte sich Laura Labarca aus dem Restaurant Anna in Zürich durch. In der Sommellerie wurde Julien Beltzung aus dem «Igniv by Andrea Caminada» in Bad Ragaz ausgezeichnet, in der Pâtisserie Julia Tichy aus dem «The Dolder Grand» in Zürich.

Wettbewerb mit Branchennetzwerk

Der Wettbewerb richtet sich an Fachkräfte unter 30 Jahren aus der Schweizer Gastronomie. Seit der ersten Durchführung 2010 hat sich der Wettbewerb Marmite Youngster zu einem anerkannten Förderformat entwickelt. Gewinnerinnen und Gewinner profitieren vom Netzwerk der Fachzeitschrift Marmite und – im Fall der Kategorie Küche – von einer direkten Qualifikation für das Halbfinale des Wettbewerbs «Goldener Koch».

Beiträge mit persönlicher Note

Die eingereichten Arbeiten wurden von einer Fachjury bewertet. Dabei spielten neben Fachwissen auch Konzept, Technik und Eigenständigkeit eine Rolle. Nino Schüpbach überzeugte mit seinem Gericht «Aus Liebe zum Handwerk». Julia Tichy präsentierte ein Dessert unter dem Titel «Dahoam meets Japan». Laura Labarca stellte ihre Servicephilosophie in den Mittelpunkt, Julien Beltzung brachte Erfahrungen aus früheren Stationen ein.

Fachjury mit Branchenvertreterinnen und -vertretern

Die Bewertung übernahmen Persönlichkeiten aus der Gastronomie wie André Jaeger, Antonio Colaianni, Mitja und Florentina Birlo, Patrick Mahler, Dominik Hartmann und Marc Almert. Gastjuror war Julian Stieger, Chefkoch am Rote Wand Chef’s Table.

Ehemalige Preistragende im Beruf etabliert

Ehemalige Finalteilnehmende des Wettbewerbs sind heute in verschiedenen Bereichen der Gastronomie tätig, einige davon in leitenden Positionen. Dazu gehören unter anderem Silvia Manser, Fabio Toffolon, Sven Wassmer, Lisa Bader oder Benjamin Zimmerling. (mm)

15 Jahre «Marmite Youngster»: Die Award Night

Der Nachwuchswettbewerb feiert sein 15-jähriges Bestehen. An der Award Night im Hotel Dolder Grand wurden die stärksten Gastro-Talente der Schweiz in den Kategorien Küche, Service, Sommellerie und Patisserie ausgezeichnet.

20 Nachwuchskräfte hatten sich dafür am Finaltag vom 22. September gemessen und um den Titel «Marmite Youngster 2026» gekämpft. Der Gala-Abend wurde von Cloe und Rainer Maria Salzgeber moderiert. Gewonnen haben: Nino Schüpach (Küche, Igniv Zürich), Laura Labarca (Service, Restaurant Anna, Zürich), Julien Beltzung (Sommellerie, Igniv Bad Ragaz) und Julia Tichy (Pâtisserie, The Dolder Grand). Verleger Thomas Abegg gratulierte: «In diesen Talenten steckt die Energie, die unsere Branche so dringend braucht. Diese Bühne wächst seit 15 Jahren – und mit ihr unsere Zukunft.»

15 Jahre Nachwuchsförderung

Der Wettbewerb Marmite Youngster stellt seit 15 Jahren junge Talente unter 30 ins Rampenlicht – heute gilt der Finaleinzug bereits als Auszeichnung. Die Finalistinnen und Finalisten sind Teil der Marmite-Youngster-Community und profitieren vom Netzwerk der Schweizer Gourmetzeitschrift. Die Siegerin oder der Sieger der Kategorie Küche qualifiziert sich zudem direkt für das Halbfinale des «Goldenen Kochs». Zahlreiche ehemalige Teilnehmende haben beachtliche Karrieren gestartet, darunter Silvia Manser, Dominik Sato, Sven Wassmer, Pascal Steffen oder Lisa Bader. Ehemalige Marmite-Younster-Finalistinnen und -Finalisten erhielten eine Einladung zum Preis von 444 Franken.

Die Jury

Die Jury war erneut hochkarätig besetzt mit Persönlichkeiten wie André Jaeger, Pascal Schmutz, Antonio Colaianni, Mitja und Florentina Birlo, Patrick Mahler, Dominik Hartmann oder Marc Almert. Gastjuror war dieses Jahr Julian Stieger vom Rote Wand Chef's Table.

(mm/ade)

Die Gewinnerinnen und Gewinner

Küche – Nino Schüpbach, Igniv by Caminada, Zürich: Der 23-Jährige überzeugte mit «Aus Liebe zum Handwerk» und zeigte «Härzblut fürs Kochen» auf der grossen Bühne.
Pâtisserie – Julia Tichy, The Dolder Grand, Zürich: Mit «Dahoam meets Japan» beeindruckte sie durch Präzision und eigene Handschrift.
Service – Laura Labarca, Restaurant Anna, Zürich: Die Chef de Service des Restaurant Anna gewann mit Empathie, Leidenschaft und ihrem Motto «Hauptsache glücklich!».
Sommellerie – Julien Beltzung, Igniv by Caminada, Bad Ragaz/SG: Der junge Sommelier punktete mit internationaler Erfahrung und viel Drive.

Marmite Youngster Award Night 2025

Darya von Bergen

The marmite youngster marked its 15-year anniversary with a glamorous Gala Night at *The Dolder Grand*, honouring Switzerland's most promising new talents in cuisine, service, sommellerie, and pâtisserie. The prestigious competition, dedicated to rising stars under 30, once again highlighted the creativity and passion shaping the country's gastronomic future.

After an intense final round in September, the winners of the title **"marmite youngster 2026"** were revealed:
– **Nino Schüpbach** (Kitchen), Igniv by Andreas Caminada, Zürich
– **Laura Labarca** (Service), Restaurant Anna, Zürich
– **Julien Beltzung** (Sommellerie), Igniv by Andreas Caminada, Bad Ragaz
– **Julia Tichy** (Pâtisserie), The Dolder Grand, Zürich

Each winner impressed the expert jury with originality, precision, and a strong personal signature — qualities that reflect the spirit of this long-standing competition.

Over the last decade and a half, the marmite youngster has grown into one of the most influential platforms for emerging professionals in the Swiss hospitality scene. Many past finalists have since become leading figures in top kitchens and dining rooms across the country.

The anniversary Gala Night embodied everything the award represents: elegance, inspiration, community, and a genuine passion for hospitality. Set against the refined backdrop of The Dolder Grand, the evening highlighted not only the winners of today but also the promising future of

Swiss cuisine.

Welche Weine der Sommelier-Sieger des «Marmite Youngster 2026» zum Fondue-Weihnachtsmenu empfiehlt

Peter Keller 11.12.2025



Der passende Weisswein zum Fondue.

Getty Images

Julien Beltzung vom «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz hat beim Nachwuchswettbewerb «Marmite Youngster 2026» in der Kategorie Sommellerie gewonnen. Der talentierte Franzose hat zu einem Drei-Gang-Weihnachtsmenu des renommieren Restaurants drei passende Weine ausgewählt.

Zum fünfzehnten Mal wurden kürzlich im Rahmen des «Marmite Youngster» die grössten Gastro-Talente der Schweiz ausgezeichnet. In der Kategorie Sommellerie schwang der 28-jährige Julien Beltzung obenaus. Er arbeitet seit sechs Monaten als Sommelier im «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz. Im nächsten Jahr wechselt der Elsässer in die Zürcher «Villa Florhof», die auch ein Gourmetrestaurant beherbergen wird. «Der Wettbewerb war eine tolle sprachliche Herausforderung und die Möglichkeit, meine Komfortzone zu verlassen», so blickt der Sieger zurück. Es habe ihn sehr gefreut, dass es zum ersten Platz gereicht habe.

«Marmite Youngster 2026»: Julien Beltzung.

PD

Julian Beltzung fasziniert am Wein «alles». Im Alltag ist es ihm wichtig, die Wünsche und Präferenzen der Gäste zu verstehen und zu respektieren. «Der persönliche Geschmack spielt dabei eine deutlich grössere Rolle als das perfekte Pairing», erklärt der Franzose. Der Gast soll trinken, was ihm schmeckt. Beltzung kommt es nicht in den Sinn, die teuersten Flaschen zu empfehlen. Diese würden einfach bestellt, fügt er an.

Für den Sommelier sind namentlich in seiner Heimat einige Weinregionen unterbewertet, etwa das Jura, das Elsass, das Savoie und Beaujolais. So würden etwa die weisse Sorte Sylvaner oder der Gamay unterschätzt. Ausserhalb von Frankreich sieht Julien Beltzung bei griechischen Weinen, die aus einheimischen Trauben wie Assyrtiko und Xinomavro gekeltert werden, grosses Potenzial. Das gelte auch für Schweizer Weine: «Sie werden meistens zu jung getrunken. Reife Gewächse verdienen mehr Aufmerksamkeit», davon ist der Weinexperte überzeugt.

Die passenden Weine zum dreigängigen Weihnachtsmenu:

Das Restaurant «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz und Julien Beltzung haben exklusiv für NZZ Bellevue ein dreigängiges Weihnachtsmenu mit den entsprechenden Weinempfehlungen zusammengestellt. Hier finden Sie die Rezepte:

Vorspeise: Bündner Flammkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 Minuten, 60 Minuten Ruhezeit

Zutaten

Für den Teig

400 g Gran Alpin-Bio-Halbweissmehl
200 ml warmes Wasser
80 ml Bio-Olivenöl Terre di San Mauro
4 g Salz

Für das Topping

240 g Speck, beispielsweise von der Metzgerei Peduzzi
180 g Quark von der Sennerei Andeer
20 g dicker Vollrahm von der Sennerei Andeer
4 Stk. grosse Zwiebeln
200 g Andeerer Kümmel oder ähnlicher Käse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung Bündner Flammkuchen

1. Mehl, Salz und Öl in einer Schüssel vermengen. Das warme Wasser langsam zugeben und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 280 °C vorheizen. Zwiebeln schälen und in dünne

Streifen schneiden. Quark und Rahm glattrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn – etwa 1 mm – zu einem Kreis oder Oval ausrollen. Auf ein bemehltes Backblech legen.
4. Die Quark-Rahm-Mischung gleichmässig auf dem Teig verstreichen. Zwiebeln, Speckwürfel und Käse darauf verteilen.
5. Den Flammkuchen etwa 10 Minuten backen, bis die Ränder schön gebräunt und knusprig sind.

Weinempfehlung: Sylvaner Cuvée Z 2021, Domaine Eric Rominger, Elsass:

Die Herkunft Elsass haben dieser Wein, die Speise und Beltzung gemeinsam. Es handelt sich dabei um eine Flasche, die der Sommelier immer gekühlt bereit hat. Man muss keine Angst haben, ihn Freunden und Familie zu servieren. Er hat eine tolle Säure, eine gewisse Würzigkeit und dennoch eine schöne Eleganz. Die Noten von Birne, weissem Pfeffer und gekochten Zitrusfrüchten geben eine wunderbare Frische, die den Sylvaner zu einem perfekten Apéritif-Wein macht.

Hauptgang: Fondue mit selbstgemachtem Fonduebrot

Zutaten

Fürs Fonduebrot

Sauerteigfutter
50 g Weissmehl
50 g Vollkornmehl
120 g Wasser

Zutaten vermischen und bei Raumtemperatur auf das maximal dreifache Volumen aufgehen lassen.

Für den Vorteig

130 g Sauerteig
100 g Wasser
200 g Ruchmehl
1 g Hefe

Verrühren, 3 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, 15–20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den frischen Teig

270 g Mehl
200 g Wasser

30 Minuten Autolyse, sprich Mehl und Wasser miteinander verrühren, und abgedeckt stehen lassen.

Zubereitung Fonduebrot:

1. Den Vorteig und den frischen Teig für 3 Minuten sanft kneten.
2. 12 Gramm Salz hinzufügen, 5 weitere Minuten stärker kneten. 10 Minuten ruhen lassen.
3. 4- bis 6-mal in Abständen von 20 Minuten falten und dazwischen den Teig kaltstellen. Formen, indem man Spannung im Teig aufbaut. In Form geben und mit viel Spannung verschliessen. Mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.
4. Ofen auf 250 °C vorheizen. Ofen auf 220 °C herunterregeln (wichtig, ohne Umluft) und mit Dampf während 40 Minuten backen. Für den Dampf eine Schale Wasser in den Ofen stellen.

(Oder ein Brot nach Wahl kaufen.)

Zutaten

Für das Fondue

2 Stk. Knoblauchzehen
800 g Moitié-Moitié-Käse
4 TL Maizena
3,5 dl Weisswein
1 Glas Schnaps (Kirsch oder Mirabelle)
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
1 EL Senf
1 TL Zitronensaft

Zubereitung Fondue:

1. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Käse grob reiben und das Maizena mit etwas Weisswein glatt verrühren.
2. Das Caquelon mit den halbierten Knoblauchzehen ausreiben. Optional die Zehen hacken / in Scheiben schneiden und im Caquelon lassen.
3. Den restlichen Weisswein im Caquelon erhitzen, den Käse nach und nach zugeben und unter stetigem Rühren schmelzen lassen.
4. Die angerührte Maizena-Mischung hinzufügen. Mit Senf, Zitronensaft, Muskatnuss, Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss den Schnaps einrühren.

Weinbegleitung: Vin de Voile Chardonnay-Savagnin «Les Singuliers» 2020, Domaine Labet, Côtes du Jura:

Für ein Käsefondue bevorzugt Beltzung einen Weisswein, der in die

oxidative Richtung geht. Für ihn gehört dieser Winzer zu den Besten. Die Kombination eines Schweizer Käses mit einem französischen Wein maximiert das Geschmackserlebnis. Die feinen, eleganten Haselnussnoten und der lange Ausbau im Barrique verleihen dem Wein eine Charakteristik, die perfekt zum Fondue passt und mit ihrer Säure auch die Fettigkeit des Fondues komplementiert. Wichtig ist, den Wein nicht zu kalt zum warmen Käsefondue zu servieren.

Dessert: Charlotte au Chocolat

Zutaten

Für das Biskuit

225 g Butter
300 g Mehl
145 g Mandelmehl
160 g Zucker
2 kleine Eier
3 g Salz
1/2 Limette (Zeste)

Zubereitung Biskuit:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel cremig rühren, bis die Masse hell und luftig ist. Die Eier nacheinander unterrühren und so lange schlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Mehl und Mandelmehl vermischen und in die Butter-Ei-Masse einarbeiten. Zum Schluss die Limettenzesten hinzufügen und gleichmässig unterheben.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und für 20 Minuten bei 160 °C backen. Den noch warmen Biskuitboden in der Form von Löffelbiskuits ausstechen.

Zutaten

Für die Mousse au Chocolat

125 g Rahm
125 g Milch
150 g Eigelb
50 g Zucker
1,5 Blatt Gelatine
375 g Schokolade 54%
0,5 l Rahm, halb steif geschlagen

Zubereitung Mousse au Chocolat:

1. Die Gelatine in Wasser einweichen.
2. Milch, Rahm und Zucker auf 90 °C erhitzen und die Eier hineinschlagen. Eingeweichte Gelatine hinzufügen.
3. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und dazugeben. Den halb steif geschlagenen Rahm unterheben und kühl stellen.

Zubereitung Charlotte:

1. Eine Halbkugel-förmige Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Die ausgestochenen Löffelbiskuits dicht an dicht in die Form legen, bis die Wände und der Boden vollständig ausgekleidet sind. Die Mousse au Chocolat bis knapp unter den Rand einfüllen. Optional kann in der Hälfte der Schüssel eine dünne Schicht Biskuits eingezogen werden. Zum Schluss die Oberfläche mit einer weiteren dünnen Schicht Biskuit bedecken. Die Form mit Frischhaltefolie verschliessen und idealerweise über Nacht kühl stellen, damit die Mousse vollständig fest werden kann.
2. Zum Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen. Die Charlotte nach Belieben dekorieren, beispielsweise mit Schokoladenraspeln, einem

Hauch Kakao, Beeren oder etwas Limettenzeste.

Weinempfehlung: Porto Colheita 1997, Niepoort:

1997 ist der Jahrgang von Beltzung, der die älteren Jahrgänge besonders mag. Der Colheita gehört für ihn zu den grossartigsten Portweinen Portugals. 1997 ist einer jener Jahrgänge, in denen ein sehr gelungener Colheita produziert werden konnte. Elegante Würze, tolle Säure, eine beeindruckende Frische: getrocknete Aprikosen, Feigen, Haselnüsse und feine Kakaonoten prägen sein Aroma, ergänzt durch eine sanfte, gereifte Note. Eine wunderbare Verbindung und gerade zu Schokolade ist es wichtig, diese Frische hervorzuheben.

newsletter

Newsletter

Die besten Artikel aus «NZZ Bellevue», einmal pro Woche von der Redaktion für Sie zusammengestellt.

Kostenlos abonnieren

marmite youngster 2026:

Ein Heimspiel mit Auszeichnung für Julia Tichy

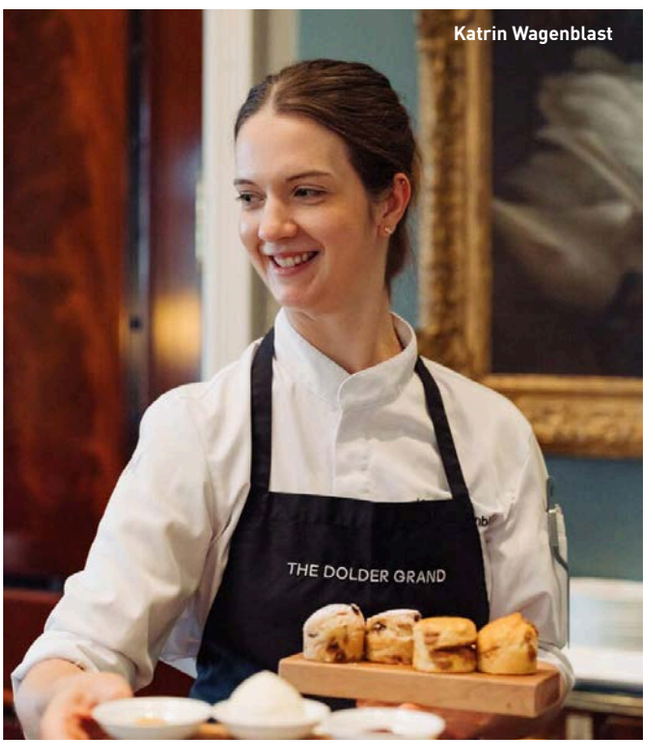
Der Nachwuchswettbewerb marmite youngster machte das The Dolder Grand in Zürich zur Bühne für die Zukunft der Gastronomie. An der Award Night Ende letztes Jahr jubelten Koch Nino Schüpbach, Patissière Julia Tichy, Serviceprofi Laura Labarca und Sommelier Julien Beltzung und zeigten, wie selbstbewusst die nächste Generation auftritt.

Gemeinsam mit 20 Finalistinnen und Finalisten feierten im The Dolder Grand über 320 geladene Gäste aus der Branche. Für Julia Tichy (28) war die Award Night ein Heimspiel: Sie arbeitet als Souschefin Patisserie im Haus und überzeugte die Jury mit ihrer Kreation «Dahoam meets Japan», die ihr den ersten Platz einbrachte. Stellvertretend für die Youngsters rücken wir sie gemeinsam mit ihrer Chefin und Mentorin Katrin Wagenblast, Chef-Patissière im The Dolder Grand, ins Rampenlicht. Denn hinter jedem Talent steht immer auch eine Persönlichkeit, die fordert, fördert und den Weg nach oben begleitet.


Julia Tichy

Julia Tichy: Ein Werdegang mit klarer Linie
Julia Tichy begann ihre Laufbahn mit der Lehre als Konditorin im Café Lorenz in Hohenems, Vorarlberg. Schon während der Ausbildung machte sie mit Podestplätzen an Landeslehrlingswettbewerben auf sich aufmerksam. Nach der Lehre blieb sie als Konditorgesellin im Betrieb und übernahm früh Verantwortung in der Ausbildung von Lernenden. 2017 folgte der Wechsel ins Hotel Rote Wand in Lech am Arlberg, wo sie Schritt für Schritt zur Chefin Patissier aufstieg. Seit 2020 prägt sie nun die Patisserie im The Dolder Grand, von der Commis de Patisserie bis zur Sous Chefin, eine Position, die sie seit Ende 2023 innehat. Begleitend dazu investiert sie gezielt in ihre Weiterbildung, unter anderem mit Fachseminaren im Pfersich Trendforum, mit internationalen Caterings sowie Führungs- und Berufsbildnerkursen. Ein Werdegang, der zeigt, wie Talent, Handwerk und starke Begleitung zusammenwirken.

Katrin Wagenblast: Erfahrung weitergeben, Talente stärken
Von der prämierten Nachwuchskraft zur erfahrenen Mentorin ist es dabei oft nur ein konsequenter Schritt. Diesen hat Katrin Wagenblast bereits hinter sich und fördert und begleitet heute junge Talente wie Julia Tichy. Katrin Wagenblast ist gelernte Köchin, hat ihre Laufbahn als Commis de cuisine gestartet und sich als Chefin de Partie in mehreren Küchenposten profiliert.
Später verlagerte sie ihren Schwerpunkt auf die Patisserie . Ab 2020 war sie im Bürgenstock Resort tätig und entwickelte sich dort bis zur Assistant Executive Pastry Chefin. Seit 2024 verantwortet sie nun als Chef Patissier im The Dolder Grand die Patisserie auf höchstem Niveau. Ergänzt wird ihr Profil durch ausgewählte Stages in national und international renommierten Betrieben. Sie alle sind Ausdruck ihrer Neugier, ihres Qualitätsanspruchs und ihrer Leidenschaft für die Patisserie.
www.thedoldergrand.com



Katrin Wagenblast

Von der Freundschaft von Steinen zu Steinen

In der Botschaft zum Budget 2026 wird die Beziehung zur Partnergemeinde in Deutschland gew rdigt.

Andreas Seeholzer



Luftaufnahme der Pfarrkirche Steinen. Bild: Erhard Gick

Der Voranschlag 2026 der Gemeinde Steinen rechnet bei einem Gesamtauf wand von 17,158 Millionen Franken und einem Gesamtertrag von 15,163 Millio nen Franken mit einem Aufwand ber schuss von 1,995 Millionen Franken. Die Nettoinvestitionen betragen 2,227 Millionen Franken. Der Steuerfuss soll bei 160 Prozent einer Einheit belassen werden, heisst es in einer Mitteilung zur Botschaft.

Nebst dem Voranschlag 2026 wer den an der Gemeindeversammlung vier weitere Traktanden behandelt: das Reglement der Wasserversorgung, das Abwasser und das Parkplatzreglement sowie die Neubeschaffung eines Fahr zeugs f r die Feuerwehr.

Steiner besuchen Steiner

In seinem Vorwort zur Botschaft schreibt der Gemeindepr sident Paul Betschart ber die Beziehung zur Part nergemeinde Steinen im Landkreis L rrach im S dwesten Baden W rt tembergs in Deutschland. Was einst als freundschaftlicher Kontakt begonnen habe, sei heute ein lebendiges Beispiel daf r, was gegenseitiges Vertrauen, Offenheit und Engagement bewirken k nnen . Trotz unterschiedlicher Ge schichte und Kultur verbinde nicht al lein der Name, sondern vor allem das gemeinsame Bestreben, Br cken zu bauen, voneinander zu lernen und ein ander in guter Nachbarschaft zu begeg nen .

Die beiden Gemeinden liegen rund 135 Kilometer voneinander ent fernt. Dieses Jahr besuchte eine kleine Delegation der Deutschen bereits im Vorfeld der Feierlichkeiten zum 900-Jahr Jubil um die Innerschwyzer, um gemeinsam die Festivit ten vorzu bereiten. W hrend der offiziellen Fei erlichkeiten beehrte uns eine stattliche Delegation des B rgerrates wie auch der Musikverein, sie trugen zur Einzig artigkeit des Jubil ums bei. Die Be geisterung war so gross, dass sie im lau fenden Jahr den Personalausflug f r die Verwaltung mit 60 Teilnehmenden in den Kanton Schwyz organisierten. Im Gegenzug nahm eine Vertretung des Ju bil ums OK sowie des Gemeinderates wiederum am Dorffest vom Juli in Deutschland teil. Unsere Partner schaft zeigt, dass gelebte Freundschaft keine Grenzen kennt , schreibt Betschart, sie erinnert uns daran, wie wertvoll es ist, ber den eigenen Teller rand hinauszublicken und gemeinsam Neues zu schaffen.

Budget 2026

Erfolgsrechnung

Aufwand	17,158 Mio. Fr.
Ertrag	15,163 Mio. Fr.
Aufwand berschuss	1,995 Mio. Fr.

Investitionsrechnung

Ausgaben	2,972 Mio. Fr.
Einnahmen	745’000 Fr.

Steuerfuss 160 % *(2025: 160 %)*

Hinweis
Die Gemeindeversammlung findet am Freitag, 12. Dezember, um 20.15 Uhr in der Aula statt.

Mit Symbolen in den Ruhestand

Schwyz Am 20. November trafen sich rund 80 frischgebackene Pension rin nen und Pension re zum traditionellen Neurentner Ap ro, welcher von der Al terskommission der Gemeinde Schwyz organisiert wurde. Die Veranstaltung fand im Foyer des Kollegiums statt und bot den Teilnehmenden die Gelegen heit, gemeinsam auf ihren neuen Le bensabschnitt anzustossen.

Begr sst wurden die Neupension rinnen und Neupension re von Ge meindepr sident Peppino Beffa, der auch seine eigene Ehefrau als Neupen sion rin willkommen heissen durfte, sowie von Gemeinder tin und Ressort vorsteherin Soziales, Andrea Schelbert.

Kaffeebecher, Schl ssel, Sanduhr und ein Hammer

Im anschliessenden Kurzreferat nahm Beatrice B rgler, Leiterin der Fachstelle Alter der Gemeinde Schwyz, die Zuh renden mit auf eine symbolische Reise durch die vielf ltigen Aufgaben der Fachstelle. Mit dem Kaffeebecher ver deutlichte sie die Wichtigkeit, sich Zeit f r die Anliegen von Seniorinnen, Senio ren und ihren Angeh rigen zu nehmen, w hrend der Schl ssel den Zugang zu einer Welt voller wertvoller Informatio nen symbolisierte. Die Sanduhr erinner te an die Bedeutsamkeit einer fr hzeiti gen Vorsorge, w hrend der Hammer f r die Hilfe zur Selbsthilfe stand, mit der die Fachstelle ihren Ratsuchenden er m glicht, eigenverantwortlich und ge st rkt ihren Weg zu gehen.

Im Anschluss an die Pr sentation begeisterte Sagenerz hler Guido Schu ler die Anwesenden als Nachtw chter. Er nahm sie mit auf eine Reise zu den Schwyzer Hausbergen, die in seinen Er z hlungen zu lebendigen Mythen wurden. Seine Geschichten weckten Erinnerungen an pers nliche Erlebnis se. Er verstand es, die Zuh renden zu unterhalten, w hrend er zugleich zum Nachdenken anregte und eine ganz be sondere Verbindung zur Region und ihren Geschichten schuf. *(red)*

Magdi Patissier schrammt knapp am Titel vorbei

Mario Siegrist vom Magdalena erreicht am Marmite Youngster den 2. Platz.

Der Demi Chef de Partie Patisserie vom Restaurant Magdalena in Rickenbach, Mario Siegrist, war f r den Wettbewerb Marmite Youngster nominiert. Mit 19 anderen Gastro Nachwuchstalenten aus den Kategorien K che, Patisserie, Service und Sommellerie ist er am 22. September vor rund 250 G sten in der Hotelfachschule Z rich um den be gehrten Titel Marmite Youngster 2026 angetreten. Am Montag wurden im Rahmen einer glamour sen Award Night die Gewinnerinnen und Gewin ner bekannt gegeben: Koch Nino Sch pbach (Igniv by Andreas Camina da, Z rich), Patissi re Julia Tichy (The Dolder Grand, Z rich), Servicepro fi Laura Labarca (Anna, Z rich) und Sommelier Julien Beltzung (Igniv by Andreas Caminada, Bad Ragaz) haben die Jury am meisten berzeugt. Mario Siegrist landete auf Platz zwei.

Der Nachwuchspatissier zieht dennoch ein positives Fazit vom Final tag: Der Tag war unglaublich inten siv und herausfordernd. Ich habe aber genau das abliefern k nnen, worauf ich wochenlang hingearbeitet und trainiert habe. Nat rlich war ich ner v s, doch gleichzeitig auch voller Vor freude, endlich zeigen zu d rfen, was in mir steckt. R ckblickend bin ich sehr gl cklich, wie alles gelaufen ist und auch ein wenig erleichtert, dass dieser grosse Moment nun hinter mir liegt. *(zvg/nad)*



Mario Siegrist, Demi Chef de Partie Patisserie im Magdale na Ricken bach, am Finaltag vom Marmite Youngster am 22. September in Z rich. Bild: zvg

Chlaus besuchte 40 Kinder in den Illgauer Stuben



Unter H rnerschall begr ssten am 1. Adventssonntag zahlreiche Kinder den Samichlaus in der Kirche von Illgau. Nach einer kurzen Feier wurde die Respektsperson von zwei Dienerli, dem Schmutzli und vielen Kindern mit Laternen auf einem Rundgang durchs Dorf begleitet (Bild). Inzwischen besuchte der Samichlaus 21 Familien, und 40 Kinder wurden in den warmen Stuben beschert. Bild: Guido B rgler

Begegnungen und Blickwechsel an der Igeho 2025

Fünf Tage lang wurde die Messe Basel zum lebendigen Treffpunkt für Hotellerie und Gastronomie. Viel Publikum, viele Gesichter, viele Ideen. Die **internationale Branchenplattform** zeigte, wie viel Energie, Kreativität und Zukunftsfreude in der Branche steckt.



HotellerieSuisse-Präsident **Martin von Moos,** Gastrosuisse-Präsident **Beat Imhof** und **Esther Lüscher,** Präsidentin Hotel & Gastro Union, diskutierten mit Moderator **Andrin Willi** über die Zukunft der Gastfreundschaftsbranche (v. r.).



Moderator **Benny Epstein** mit den Marmite-Youngster-Gewinnerinnen **Nicole Lüthi** (Patisserie, Restaurant Memories, Bad Ragaz) und **Alina Präser** (Service, Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden) (v. l.).



Moderator **Roger Lütolf** befragte **Nicole Agnew** und **Naomi Steffen,** Dozentinnen der Hotelfachschule Thun, sowie die HF-Thun-Studentinnen **Laura Braun** und **Fabienne Kobel** zu ihren Erfahrungen im Zukunftsrestaurant Utopia Dining an der Igeho (v. l.).

An der Igeho 2025 wurde geschaut, probiert, diskutiert und vor allem Menschen begegnet. Vom futuristischen Hotel Utopia über das Pop-up-Restaurant der Hotelfachschule Thun bis zu den Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern, die über die Gastgeberwelt von morgen debattierten: Die Messe bot eine Mischung aus Innovationsshow, Branchentreff und Wiedersehen unter Kolleginnen und Kollegen. Zwischen den Ständen von Software-Profis, Textilspezialistinnen und Küchentechnik-Teams blieb viel Raum für spontane Gespräche, frische Ideen und staunende Blicke auf das, was die Zukunft bringen könnte. Die Igeho zeigte sich einmal mehr als Bühne für alles, was Gastfreundschaft ausmacht, und für alle, die die Branche mit Leben füllen. **mm/nde**

Köpfe und Impulse für einen klimafitten Tourismus

Zwischen politischen Botschaften, branchenübergreifenden fachlichen Inputs und persönlichen Begegnungen zeigte das **Tourismus Forum Schweiz,** wie engagiert und verantwortungsvoll die Branche ihre Zukunft gestaltet.



Reto Burkard, Vizedirektor Bundesamt für Umwelt, **Christophe Clivaz,** Nationalrat, **Monika Rüegger,** Nationalrätin, **Richard Kämpf,** Leiter Tourismuspolitik Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), **Damian Constantin,** Direktor Valais Wallis Promotion, **Felix Walter,** Moderator (v. l.).



Martin Saladin, Leiter Direktion für Standortförderung beim Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), eröffnete das Tourismus Forum Schweiz im Zentrum Paul Klee in Bern.



Rund 165 Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Forschung sowie Bund und Kantonen diskutierten, wie Destinationen die Folgen der Erderwärmung bewältigen können.



Erich Fischer, ETH-Klimaforscher, und **Monika Bandi**, Leiterin Forschungsstelle Tourismus an der Universität Bern, führten in das Schwerpunktthema Klimawandel ein. **nde**

Anzeige

Elektronische Schliessanlagen für Hotels und Appartements
msb INTELLIGENTE SCHLIESS - SYSTEME
HotellerieSuisse Trusted Supplier
✓ Top Qualität ✓ faire Preise ✓ 24/7 Support ✓ grosse Auswahl
msb Schliess-Systeme GmbH — 8580 Amriswil TG
044 500 2331 — info@e-schloss.ch — e-schloss.ch

BADAG GmbH
Alles für Ihr Bad...
PARTNER VON
balneotec®
PREMIUM HOTEL MODERNISATION



ESSEN

EINGEKEHRT

OSTERIA CONCORDIA

von Salomé Schmid-Widmer

Meine Tessiner Freundin lud zu ihrem Geburtstag, und so reisten mein Liebster und ich durch den Gotthard ins sonnige Lugano. Von dort ging es am Abend ins benachbarte Muzzano in die Osteria Concordia, wo sich die Runde der Geladenen zu Ehren des Geburtstagskindes versammelte. Was wurden wir verwöhnt vom gut gelaunten Personal und vom offenbar ebenso gut gelaunten Koch! Im Minutentakt kamen aus seiner Küche Köstlichkeiten wie Rindstatar all'albese mit Trüffeln, frittierte Sardellen mit Soja-Mayonnaise, Polpette mit Datteln, wurden herumgereicht und mit Hochgenuss verspeist. Das Schlemmen erreichte seinen Höhepunkt mit den Hauptgerichten, von denen mir die würzigen Pappardelle al Ragù di Cinghiale in bester Erinnerung sind. Den Weinen sprachen wir kräftig zu, liessen die Jubilarin satt und fröhlich hochleben – und kehren hier bestimmt wieder ein.



OSTERIA CONCORDIA
Via Corale 3, 6933 Muzzano,
Telefon 091 966 44 34.
osteriaconcordia.ch

Markt frisch



PRETTY IN PINK

Den Wassermelonenrettich muss man nur schon wegen seines Aussehens auftischen! Lassen Sie die Schale dran, und schneiden Sie den Rettich in feine Scheiben, dann leuchtet er in Grün, Weiss und Pink. Geschmacklich ähnelt das Farbwunder seinem weissen Verwandten und passt zu Wurst und Bier.

Dolce Vita



Ohne Süsses gehts zuweilen nicht. Wie wärs deshalb mit ein paar Saporetti? So heissen die Amaretti des Spezialitätengeschäfts Buonsapore in Buchs SG. Es gibt sie unter anderem in den Varianten Pistazie, Limoncello, Glühwein oder Champagner. 5 Stück 12.90 Fr. **buonsapore.ch**

NACHWUCHS-CAMINADAS

Der Starkoch Andreas Caminada gilt als grosser Lehrer. Die 15. «Youngster»-Awards des Kochmagazins «Marmite» bestätigen dies. Mit Koch Nino Schüpbach und Sommelier Julien Beltzung siegten von ihm Ausgebildete in zwei der vier Kategorien des Nachwuchswettbewerbs. **marmite.ch**

BUCH TIPP

TRADITIONELLES FÜR VEGANER

Chäschüechli, Zürcher Geschnetzeltes, Zopf oder Schoggimousse? Wer sich vegan ernährt, musste bisher darauf verzichten. Nun hat sich die bekannte Kochbuchautorin Tiziana Cuviello der traditionellen Schweizer Rezepte angenommen und sie an die vegane Küche angepasst. Tiziana Cuviello, «Schweizer Küche vegan». Fona, 36 Fr.



Foto: Adobe Stock