

Best of Swiss Gastro Award

# Rösti- und Salamigraben

**Am Abend des** Igeho-Montags trifft sich die Branche jeweils im Congress Center Basel zur Auszeichnung des Best of Swiss Gastro Awards. Nach dem letztjährigen Wagnis, als Moderator den wortgewandten und aneckenden Jonathan «Jontsch» Schächter zu engagieren, setzten die Organisatoren dieses Jahr auf leichte Kost, Melanie Winiger führte durch den Abend.

**Winiger war es auch**, die die Ehre hatte, erstmals den Preis «Youngster Best of Swiss Gastro» zu übergeben, der unter dem Patronat Ivo Adams steht. Aus den 50 talentierten Nachwuchsköchen kürte die Jury, darunter Köche wie André Jaeger oder Jörg Slaschek, den 25-jährigen Mario Inderschmitt, Chefpâtissier im Schlosskeller in Brig-Glis. Zugleich ist er Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft.

**Am Kampf um** einen der Kategoriensiege im 8. Best of Swiss Gastro

Award beteiligten sich in diesem Jahr 141 Betriebe aus der ganzen Schweiz. Für die Westschweiz war einzig das Hotel Restaurant Bellevue aus Porrentruy am Start, die Tessiner waren mit fünf Betrieben vertreten. Das Al Porto Café Lago in Locarno-Muralto setzte sich in der Kategorie Coffee gegen alle durch (siehe Kasten).

**Aus den neun** Kategoriensiegern kristallisierte sich das Restaurant Vivanda in Brail zum Sieger aller Kategorien, zum Master heraus.

**Vom 1. August** bis 12. Oktober konnte das Publikum aus einer Vorauswahl seinen Sieger wählen. Die Organisatoren bezeichnen das Publikumsinteresse als gross. Dank des Zuschauerwotings ist der Best of Swiss Gastro einer der wenigen Branchen-Preise, die weit ins Publikum hinausstrahlen. Allerdings können nur jene Restaurants gewinnen, die am meisten Gäste animieren, für das Restaurant zu voten. Je breiter der Kundenstamm ist, umso einfacher ist es, genügend Stimmen zu erhalten.

mno

## Die Sieger

**Activity:** Jucker Farmart, Aathal-Seegräben

**Bar & Nightlife:** Plaza, Zürich

**Business & Care:** Personal-restaurant Credit Suisse Tower, Zürich

**Classic:** Jucker's Gasthaus Linde, Tägerwil

**Coffee:** Al Porto Café Lago, Locarno-Muralto

**Gourmet:** Restaurant Vivanda, Brail

**On the Move:** Hitzberger, Basel

**Outdoor:** Fischer's Fritz, Zürich

**Trend:** Kohlmanns, Basel

**Master aller Kategorien:**

Restaurant Vivanda, Brail

**Youngster:** Mario Inderschmitt

ANZEIGE



## «Profis nehmen Ernst»

Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef  
Koch der Fussball-Nationalmannschaft

PASTA *Premium* AG



www.pasta-premium.com