

## Herausragende Bücher 2017

## Spitzengastronomie als Vorbild für gute Verkaufsstrategien



Ein gutes Verkaufsgespräch ist wie ein hervorragendes Essen in einem Spitzenrestaurant, ist der Vertriebsprofi Uwe-Jürgen Günter-von Pritzbuher überzeugt. In seinem Buch «Nur vom Feinsten!» legt er

dar, dass der heutige, durchaus anspruchsvolle Kunde nicht noch mehr Infos, noch mehr Produkte braucht, er möchte einzig und allein individuell angesprochen werden – das, was man in der Gastronomie als à la carte bezeichnet. Anhand von konkreten Tipps aus der Praxis der Gastronomie zeigt Günter-von Pritzbuher auf, wie man für den Premiumkunden das Kaufen zu einem Genuss-Erlebnis macht – und so treue Kunden gewinnt. Der Untertitel des Werks – «Was Verkäufer von der Spitzengastronomie lernen können» – nimmt er dabei wörtlich: So hat der 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt das Vorwort beigesteuert. Anhand konkreter Beispiele zahlreicher ausgezeichneten Gastronomen, von Sommeliers und Kellnern trägt er Wissen zusammen, erläutert etwa – analog der Weinberatung –, wie zentral das Storytelling ist, oder am Beispiel des Kellners die Wichtigkeit des dicken Fells, aber auch des Charmes, Charismas und Humors.

Uwe-Jürgen Günter-von Pritzbuher, **Nur vom Feinsten! Was Verkäufer von der Spitzengastronomie lernen können**, Haufe Verlag, 256 Seiten, ISBN 978-3-648-09230-9, CHF 52,90.–

## Kulinarische Reise zu den historischen Hotels der Schweiz



Zander-Ceviche mit Edamame-Crème oder Gâteau Saviésan: Ersteres gibts im Zürcher Marktgasse Hotel, Zweiteres wird im Kurhaus Arolla im Val d'Hérens, im franzö-

sischsprachigen Teil des Schweizer Kantons Wallis, serviert. Den beiden Betrieben gemein ist: Beide sind «Swiss Historic Hotels». Insgesamt 54 historische Hotels sind gelistet – vom einfachen historischen Gasthaus bis zum luxuriösen Grand Hotel aus der Belle Epoque,

## Handwerker im Dienst der Kulinarik



Inspiration für Küche mit Ambitionen über das Kochen hinaus: Bücher über selber Schleifen und Schnitzen. Yanik Gasser

## Sie sind mehr als Gebrauchsgegenstände: Messer und Löffel stehen heute auch für eine authentische Kochkunst. Zwei Bücher nehmen sich dem Handwerk an.

FRANZISKA EGLI

Das Bedürfnis vieler Köche nach Authentischem geht längst über die Kochkunst hinaus. Sie suchen sich ihr Tabletop sorgfältig zusammen, servieren Gerichte auf Hölzern und Blättern, lassen von Hand essen und Geschirr anfertigen. Und auch vor dem Besteck macht die Entwicklung nicht Halt. Welchen Stellenwert gerade Letzteres derzeit genießt, beweisen gleich zwei Bücher, die kürzlich erschienen sind: Was nach zwei neuen Comic-Helden klingt – Marius le Rémouleur und Barn the Spoon – sind in Wahrheit Handwerker erster Güte, der eine Messerschmied, der andere Löffelschnitzer.

Didier Mouche, auch Marius der Messerschleifer genannt, ist ursprünglich Koch und Autor von «Messer – Rezepte & Techniken». Für ihn, der heute mit seinem ambulanten Messertaxi als mobiler Messerschleifer für Hunderte Restaurants und Fachgeschäfte in London unterwegs ist, sind Messer mehr als rei-

ne Werkzeuge, es sind Statements der Küche und wollen entsprechend gepflegt werden. Anhand von 50 Rezepten der Köchin Mélanie Martin stellt er in seinem Buch (Fotos: Emanuela Cino, Vorwort: Pariser Kochlegende Thierry Marx) die verschiedenen Messer- und Scherentypen als auch ihre Schneidetechnik vor. Der erste Teil jedoch ist dem Schleifen gewidmet: In Schritt-für-Schritt-Anleitung zeigt er, wie man seine Messer schleift und wetzt – was dem derzeitigen Trend insofern entgegenkommt, dass sich viele Köche heute auch intensiv mit der Schärfe-Technik auseinandersetzen und ihr Werkzeug selber pflegen.

Wer in seiner ganz persönlichen Ausrichtung noch weiter gehen mag, versucht sich im Schnitzen. Schlicht «Löffel» heisst das Buch des Möbelschreiners Barnaby Carder alias «Barn the Spoon», das nicht nur die Geschichte des Löffels aufgreift, sondern sich auch seinem Material, dem Holz, annimmt. «Es erfordert

erstaunlich viel, damit ein Löffel richtig gut ist», sagt Carder über den vordergründig schlichten Gebrauchsgegenstand, der im Grunde ein kleines Schlüsselchen mit einem Griff zum Festhalten ist. Er erklärt die Werkzeuge, die Schnitztechniken und schliesslich, wie man einen einfachen Löffel schnitzt oder einen Messlöffel, eine Schöpfkelle, Salatbesteck, aber auch Esslöffel und Besondere wie ein schwedischer (mit grosser, flacher Laffe) oder ein walisischer Löffel (schmal und mit langem Stiel). Wer es ausprobieren will: Carder teilt sein Wissen auch in Online-Videos.



Barnaby Carder, **Löffel. Schnitzen – Das Handwerk und die neue Kultur vom Holz**, AT Verlag, 224 Seiten, ISBN 978-3-03800-983-2, CHF 29,90.–

Didier Mouche, **Messer – Rezepte & Techniken**, Callwey Verlag, 192 Seiten, ISBN 978-3-7667-2282-9, CHF 52,90.–

denen mit dem Bilderband «Kulinarische Zeitreisen» ein weiteres Denkmal gesetzt wird. Die Autorin Anita Brechbühl und der Fotograf Nicolas Glauser haben alle Betriebe aufgesucht und den Küchenchefs über die Schultern geschaut. Herausgekommen ist ein sorgfältig bebildertes Werk, gegliedert in fünf saisonal aufgeteilte Routen vom Frühling im Schweizer Mittelland über den Sommer im Tessin und in der Zentralschweiz bis zum Herbst im Berner Oberland und Wallis, und es endet bei klirrender Kälte im Engadin. Das Buch stellt nicht nur die historischen Häuser vor und gibt Ausflugstipps, es gibt auch spannende Einblicke in den reichen Fundus der Schweizer Kulinarik.

Anita Brechbühl, **Kulinarische Zeitreisen. Genuss in historischen Hotels der Schweiz**, Mattenbach Verlag, 280 Seiten, ISBN 978-3-905172-76-8, CHF 82.–

## Schweizer Hochgebirgshütten im Wandel der Zeit



Nebst Berg- wie auch Bergbahnbetrie- ben rüsten auch die Hütten an spektakulärer Lage deutlich auf. Wie sehr, zeigt der Band

«SAC-Hütten-Architektur». Die Funktion einer SAC-Hütte – die erste, die Grünhornhütte, wurde 1863 im Kanton Glarus errichtet – ist an sich simpel: Sie soll dem Berggänger Schutz bieten. Das hat sich im Laufe der letzten Jahre stark verändert – spätestens mit der Eröffnung der neuen Monte-Rosa-Hütte im Jahr 2010, welche international für Aufsehen sorgte. Entsprechend sind heutige Hütten nicht selten auch futuristisch anmutende Neubauten, zeigt Architekt Martin Zettel im schön bebilderten Buch. Anhand von 24 Hütten aus der ganzen Schweiz präsentiert der Fachmann Betriebe von der alten, kaum sanierten Hütte über An- und Neubauten bis zu modernsten Neubauten. Des Weiteren erzählt er die Geschichte der Hütten-Architektur und zeigt anhand von ihr auf, wie herausfordernd die Hochgebirgsarchitektur ist – aber auch wie mitentscheidend sie für das Berg-Erlebnis sein kann. fee

Martin Zettel, **SAC-Hütten-Architektur. 24 Hüttenporträts mit Ein- und Mehrtageswanderungen**, Weber Verlag, 352 Seiten, ISBN 978-3-03818-088-3, CHF 49.–

Alle Bücher sind erhältlich auf [hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://hotelleriesuisse.ch/buchshop)

## In Kürze Nationale und internationale News aus der Branche

## alle News auf htr.ch



ZVG

## systemgastronomie Burgergrill «Hans im Glück» kommt in die Schweiz

Die deutsche Burgergrillkette «Hans im Glück» eröffnet ihren ersten Schweizer Franchise-Betrieb Ende März 2018 im Kitag-Multiplexkino in Muri bei Bern auf einer Fläche von circa 600m<sup>2</sup>. Bekannt ist «Hans im Glück» für sein Ambiente mit raumhohen, echten Birkenstämmen. Neben Burgern serviert man andere Fleisch- und vegane Varianten sowie Cocktails. 2010 von Thomas Hirschberger in München gegründet, betreibt die Hans im Glück Franchise GmbH aktuell 51 Burgergrills.



screenshot/Deli Zermatt

## hotelgastronomie Aus Gourmetlokal wird Delikatessenladen

Das Hotel Mirabeau Alpine Residence in Zermatt lancierte im Dezember ein neues Restaurantkonzept. Das Marie's Deli Zermatt vereint Delikatessenladen, Restaurant und Take-away in einem. Die Öffnungszeiten von 7 Uhr morgens bis Mitternacht mit durchgehend warmer Küche bezeichnet «Mirabeau»-Vizedirektorin Marie Reichenbach-Julen selbst als gewagt. Das Deli ersetzt das 15-Gault-Millau-Punkte-Restaurant Corbeau d'Or. Die Speisen, meist im Glas serviert, können auch mitgenommen werden.



ZVG

## hotelgruppe «b\_smart» eröffnet im Sommer 2018 fünftes Haus

Die Hotelgruppe b\_smart selection wächst und hat den Vaduzerhof in Liechtenstein aufgenommen. Das historische Hotel ist für die auf rationelle Businesshotellerie spezialisierte Gruppe Neuland und unterscheidet sich durch mehr Serviceleistungen: Kleine Wellnessanlage, auf Wunsch persönlicher Check-in, der sonst bei b\_smart online erfolgt. b\_smart eröffnete 2014 das erste Motel in Sevelen, inzwischen zählt man auch zwei Motels in der Schweiz (Basel und Landquart). Total sind es mit Vaduz fünf Betriebe.



ZVG

## luxushotellerie Umfassende Renovation des Grand Hotel Quellenhof

Das Grand Hotel Quellenhof des Grand Resort Bad Ragaz wird zum 150-Jahr-Jubiläum im Juli 2019 nach einem fünfmonatigen Umbau neu eröffnet. Gesamthaft werden rund 40 Millionen Franken investiert. Komplett erneuert werden Lobby und Bar, realisiert werden ein innovatives Restaurantkonzept und klimatisierte Hotelzimmer mit modernisierter Innenausstattung. Als Architekt wurde Claudio Carbone verpflichtet. Mit dem Hotelumbau soll das Hotel zu einem der führenden Grand-hotels Europas werden.



ZVG

## fachsymposium Die Gastköche der Chef Alps 2018 sind bekannt

Am 27. und 28. Mai 2018 steigt das 7. International Cooking Summit im «Stage One» in Zürich-Oerlikon mit einem hochkarätigen Line-up: Dabei sind der 3-Sterne-Koch Massimo Botura aus Modena, Paco Morales aus Cordoba, die Schwedin Titti Ovarnström, der Österreicher Harald Irka, der Belgier Dominique Persoone sowie Ryan Clift aus Singapur. Aus der Schweiz reisen Amanda Wassmer Bulgin und Sven Wassmer an. gsg/fee

[chef-alps.com](http://chef-alps.com)