

www.zmittag.ch: Alle Tagesmenüs auf dem World Wide Web

Die Zeit drängt. Der Menüplan für die nächste Woche sollte gemacht werden. Und im Kopf fehlen für einmal die Ideen. Warum nicht schauen, was die Küchenchefkollegen in anderen Betrieben auf der Karte haben? Wo? Natürlich im Internet!

«Die besten Ideen kommen mir beim Essen in guten Restaurants», ist Marco Wiedmer überzeugt. Der 32-jährige Multimedia Producer und Web-Designer aus Luzern trifft sich gerne mit Freunden in Restaurants.

«Eigentlich wäre es nützlich, die Menüs der Lokale auf einer Homepage aufzulisten»,

dachte er sich. Seit letzten Juni trug er sich mit der Realisierung und Umsetzung dieser Idee. Seit Januar 2003 ist seine Site ganz offiziell im Netz. Vorerst sind es nur die Restaurants der Stadt Luzern. «Im Moment bin ich aber am Aquirieren und Erfassen der Zuger Lokale. Nachher will ich nach Zürich expandieren», stellt er sich die nähere Zukunft vor.

Zum monatlichen Preis von 75 Franken bietet Marco Wiedmer per

Wer kocht wo?

Saisonende und -anfang

Wer schon immer einmal bei Dani Bumann essen wollte, ihm aber der Weg ins Engadin zu weit war, hat jetzt die Möglichkeit: Zum Abschluss der Saison geht er mit seiner Brigade noch auf die Stör zu Armin Amrein zur Saisoneroöffnung im Club des «Bürgenstocks». Die beiden Starköche verwöhnen am 26. April ihre Gäste mit Munder-Safran-Kreationen. Mit dabei ist auch Ramona Müller, die 2001 die Silbermedaille an den Berufsweltmeisterschaften in Seoul gewann. Als Gastgeber amten Maître d'hôtel Antonello Contu vom «Le Club» und Ingrid Bumann vom «Chesa Pirani».

parkhotel@buergenstock-hotels.ch



«www.zmittag.ch»: Von jedem erfassten Restaurant lassen sich die aktuellen Tagesmenüs und andere Neuigkeiten herunterladen.

sönlichen und telefonischen Support. «Mein System ist so aufgebaut, dass die Abonnenten keine besonderen PC-Kenntnisse brauchen.» Sollten doch Probleme auftauchen, bin ich jederzeit telefonisch erreichbar. Das tägliche Menü und andere Aktualitäten können in ein Worddokument geschrieben und per E-Mail an Marco Wiedmer geschickt werden. Das Echo von Gästen auf diesen Service ist gross. Aber nicht nur. «Auch Küchenchefs

haben mir anvertraut, dass sie oft meine Seiten aufrufen, um zu schauen, was ihre Kollegen auf der Karte führen.»

Roland Bamert vom Restaurant Bolero in Luzern ist ebenfalls von der Idee überzeugt: «Sie hilft uns, den Mittagsservice zu puschen. Das ist nötig, denn momentan verpflegen sich die meisten Gäste über Mittag aus Take-aways!»

rolf.furrer@gastronews.ch

Auch hier gibt es Menüs: www.gastrosurf.ch

Karriere

Hotel Widder mit einem neuen Küchenchef

Der 35-jährige Koch Patrick Buser ist seit Februar 2003 Küchenchef im Hotel Widder in Zürich. Sein kulinarischer Werdegang liest sich wie der «Gault-Millau» vergangener Zeiten: Die Lehre machte er bei Hans Stucki im «Bruderholz» in Basel. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn ins Hotel Beau Rivage in Interlaken und nach Lausanne zu Fredy Girardet. Auch bei Seppi Hunkeler im «Adler» Nebikon stand er am Herd. Zuletzt arbeitete er für Anton Mosimann in London und bei Olten.

Allen Punkten und Sternen zum Trotz bezeichnet er seine kulinarische Philosophie als Handwerk, kreativ und raffiniert, geradlinig und ohne Schischi und Schnörkel.



Patrick Buser verwöhnt seit Februar die Gäste im Hotel Widder.

La Cuisine des Jeunes

Ein Kochwettbewerb zur Förderung der Nachwuchskräfte

Die Vermarktungsorganisation «Schweizer Fleisch» lanciert das Portal La Cuisine des Jeunes zur Förderung des Kochnachwuchses in der Schweiz. Deshalb organisiert «Schweizer Fleisch» als erstes einen nationalen Kochwettbewerb für junge Profis. Es gilt, ein originelles Rezept mit Fleisch zu kreieren und es zusammen mit einer Fotografie bis am 13. Juni einzusenden. Eine Fachjury wählt aus allen Einsendungen vier Finalisten aus. Die Jury besteht aus Erhard

Gall, eidg. dipl. Berufsschullehrer, Philippe Volery, Präsident Gastronomiefachlehrer-Vereinigung, Stephan Marolf, Teamcaptain der



Die Trophäe für das beste Rezept mit Schweizer Fleisch.

Schweizer Kochnationalmannschaft, und Beatrice Beutler, Köchin und stellvertretende Leiterin der Küche Krankenhaus Ittigen. Wer den Final erreicht, kann seine Kreation vor den Augen der Jury kochen. Der Final findet am 21. August in Bern statt. Dem Sieger oder der Siegerin winkt ein Pokal «La Cuisine des Jeunes» und Bargeld im Betrag von 1500 Franken. Die übrigen Finalisten erhalten je 500 Franken und ein Diplom.

www.lcdj.ch