

Küche**Asia's Culinary Cup**

Kochkünstler aufgepasst: im nächsten Herbst gibt es eine neue Gelegenheit, seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Vom 1. bis 5. September 2009 findet in Bangkok der erste «Asia's Culinary Cup» statt. Er wird vom Weltkochverband unterstützt. Teilnehmen können auch Kochteams von ausserhalb Asien. Jurypräsident ist der Schweizer Alessandro Haab. Infos: www.asiaculinarycup09.ch

Boutiquehotel eröffnet

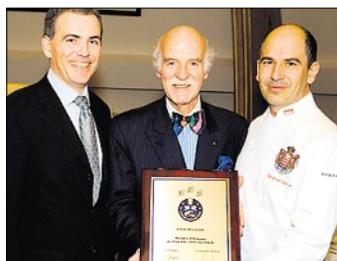
Die Helvetiabar («Helvti») war in Zürich legendär. Jetzt ist das ganze Haus zu einem Boutiquehotel mit 16 Zimmern und Restaurant umgebaut worden. Geschäftsführer Stephan Roth hat gemäss «20 Minuten» das ehrgeizige Ziel, die «Kronenhalle vom Kreis 4» zu werden. Dafür hat er die Spitzenköchin Françoise Wicki engagiert (früher im «Jasper» in Luzern).

Bio liegt im Trend

Das Restaurant Schützengarten in Luzern setzt weiter auf Bio-küche. Das Lokal wird neu von Veronica Cajochen und Pascal Bornand geführt. Der Schützengarten bietet Gerichte für Vegetarier, Veganer und Fleischliebhaber an. Im Rittersäali kann man mittelalterlich speisen. www.schuetzengartenluzern.ch

Schweizer im Ausland**Mosimann kocht für gekrönte und ungekrönte Häupter**

Anton Mosimann ist einer der bekanntesten Schweizer Köche im Ausland. Jetzt ist das prominente Mitglied des Kochverbands als Ehrenmitglied in den «Club of the Chefs to the Heads of State» aufgenommen worden. Die 40 Mitglieder sind alle persönliche Köche von Königen, Präsidenten oder Premierministern. Mosimann, der sein eigenes Clubrestaurant Mosimann's in London und eine Kochschule betreibt, war zwar nie Koch der Queen. Er hat aber an besonderen Anlässen für sie, Mitglieder der Königsfa-



Mark Flanagan, Koch der Queen, Anton Mosimann und Christian Garcia, Koch von Fürst Albert I.



Ein Kunde der Confiserie Bachmann in Luzern testet den Touchscreen (rechts). Er enthält Informationen zu den rund 500 Produkten. Aufgeführt sind alle Inhaltsstoffe, Ernährungsinfos und allergene Stoffe wie zum Beispiel Milch, Nüsse oder Eier. Deklariert werden Sandwichs, Salate, Brot, Müesli, aber auch Pralinen und Torten.

Touchscreen für Allergiker: Kunde kann Zutaten selber abrufen

Die Schweizerische Stiftung für Allergie, Haut und Asthma (aha) aus Bern hat dieses Jahr das erste Mal die «aha-Awards» verliehen. Und zwar für Projekte, die Allergikern das Leben erleichtern. Einen Preis gewonnen hat der Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann, denn er löste ein aktuelles Problem.

Immer mehr Kunden mit Allergien wollen wissen, was in verarbeiteten Produkten enthalten ist. Bei verpackten Produkten gibt es eine einfache Lösung: die Etikette. Doch bei offenen Produkten wie Gipfeli, Brot, Sandwiches oder gar Pâtisserie? Diese Frage hat sich auch Matthias Bachmann gestellt,

der mit seinem Bruder Raphael die Confiserie Bachmann in Luzern führt. «Bei Artikeln im Offenverkauf haben wir gemäss Lebensmittelgesetz eine mündliche Auskunftspflicht», erklärt er.

Doch bis die Mitarbeiter die Infos in einem Ordner nachgeschlagen haben, braucht es Zeit.

Und diese hätten sie oft nicht. Bachmann hat deshalb ein System entwickelt, wo der Kunde sich die Infos selbst holen kann. In jeder der zehn Bachmann-Filialen in Luzern, Kriens und Emmen gibt es einen Touchscreen. Darin sind die rund 500 Artikel des Sortiments mit allen Inhaltsstoffen – und möglichen Allergenen – aufgeführt.

Die Confiserie Bachmann hat das System selbst entwickelt, aber von einer externen Firma programmieren lassen. «Wir sehen dies als Chance, Vertrauen bei den Kunden zu schaffen», sagt Matthias Bachmann. Das System bedinge im Hintergrund einen grossen Aufwand, um die Daten zu aktualisie-



Matthias Bachmann: «Wir werden das Preisgeld von 6000 Franken in die Weiterentwicklung investieren».

ren. Weil die Bäckerei Bachmann keine Konservierungsstoffe und Backhilfsmittel verwendet, hat sie auch nichts zu verbergen. Der junge Unternehmer freut sich über das Preisgeld von 6000 Franken. Matthias Bachmann: «Das motiviert uns und unsere Mitarbeiter, auf diesem Weg weiterzufahren.» Laut Bachmann rufen Kunden wöchentlich bereits rund 10 000 bis 15 000 Produkteinformationen ab.

marc.benedetti@gastronews.ch

Die Stiftung aha wird vom Bundesamt für Gesundheit unterstützt. Sie sucht für 2009 neue preiswürdige Projekte. Info www.ahaswiss.ch