



• A POINT •

UNTERWEGS MIT PETER TSCHANN

Junge Wilde

Erstklassige Qualität, exzellenter Service und unverwechselbares Ambiente: Ziel der Vereinigung junger Restaurateurs Europas in der Schweiz

Foto Annette Weber

«Talent und Passion» nennt sich ein zweisprachiger, grossformatiger Gourmet-Bildband, den der Thuner Genussverlag Weber AG soeben lanciert hat. 35 einheimische Küchenkünstler der Vereinigung «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» präsentieren darin ihr virtuoses Können

Exklusive Gerichte inspirieren dazu, das **kulinarische Vergnügen**, welches die «jungen Wilden» der CH-Sektion versprühen, in der eigenen Küche auszuprobieren. Mit je drei Rezepten, also insgesamt 105 Kreationen, demonstrieren die Porträtierten **Gourmet-Kochen auf höchstem Niveau**. Andy Zaugg, Präsident der «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse»: «Unsere Vereinigung verfolgt das Ziel, dem Gast exzellenten Service und erstklassige Qualität in einzigartigem Ambiente zu bieten.»

Die «Jeunes Restaurateurs d'Europe» (JRE) sind in zehn Ländern vertreten. Ihre Philosophie **«Innovation – Création – Passion»** soll weiter um sich greifen und vielen Gästen Lust und Freude an hoher Kochkunst bereiten. Autorin **Annette Weber**

(Gwatt) und der Berner Fotograf **Marcus Gyger** haben die porträtierten, hochkarätigen Gaumen-Hits stimmungsvoll zwischen Buchdeckel gesetzt. Von **Nestlé** namhaft unterstützt, ist das in vielerlei Hinsicht spitzenmässige Werk «Talent & Passion» (Fr. 89.–) jetzt im Buchhandel oder unter www.weberverlag.ch erhältlich.

Zufall oder nicht? Beim Durchblättern des fantasievollen «Gluschtwäzlers» «Talent & Passion» springt ins Auge, dass die jungen CH-Restaurateurs eher Richtung Zentral-Ostschweiz, dem Wallis und dem Bündnerland denn im Bernbiet oder in der Westschweiz angesiedelt sind. Beispiele aktiver JRS-Mitglieder aus unserem erweiterten Einzugsgebiet: **Urs Messerli**, Spycher «mille privé»

Kirchdorf; **Frédéric Duvoisin**, Cigogne Freiburg; **Arno Abächerli**, Croix Blanche Villarepos; **Rolf Fuchs**, Panorama Steffisburg; **Urs Wandeler**, Schönbühl Hilterfingen; **Kurt Möschin**, Sonne Scheunenberg; **Andy Zaugg**, Zum alten Stephan Solothurn; **Jörg Slaschek**, Attisholz Riedholz.

Grundsätzlich müssen Mitglieder der «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» **zwischen 25 und 45 Jahre alt** sein und ihr Schaffen mit der Verbands-Strategie vereinbaren können. Präsident Andy Zaugg: «Um eine Mitgliedschaft zu erlangen, muss der künftige JRE selber **Inhaber eines Restaurants** und dessen Lokal in mindestens einem landesweiten Gourmet-Führer aufgelistet sein.»



Andreas Zbinden
Verkaufsleiter
Peugeot Löwen-Garage AG

Der Bernerbär, Berns grösste Gratis-Zeitung, wird von jedermann gelesen. Deshalb werden unsere Inserate auch von allen gesehen, und sind daher sehr erfolgreich!



Reaktionen an: lokal@bernerbaer.ch



Gourmetküche auf höchstem Niveau: Gerolltes Kalbs-Cordonbleu mit Belperknolle, Cipollotti und Kartoffelsalat. Eine Kreation von Rolf Fuchs, Restaurant Panorama Steffisburg
Aus «Talent & Passion»