

Motivationsfördernde Preise

Zehn Gastbetriebe unterschiedlichen Charakters wurden an der Gala-Night um den Best Of Swiss Gastro-Award an der Igeho ausgezeichnet. Über 500 Gäste wohnten der Gala bei und lobten den Beitrag der Best of Swiss Gastro-Macher zur Motivationsförderung der Schweizer Gastroszene.

JO STEIMEN

Zum zweiten Mal wurden kreative Schweizer Gastronomen in zehn angebotsspezifischen Kategorien mittels Publikumswahl für den Best of Swiss Gastro-Award nominiert. Die Besten wurden an einer Gala-Night im Messe-Festsaal an der Igeho ausgezeichnet. Einmal mehr konnte TV-Moderator Kurt Aeschbacher für die Präsentation der spannenden Award-Preisverleihung gewonnen werden. Seine witzig-freche Moderation fand ebenso viel Beifall wie der Best of Swiss Gastro-Award selbst, der einmal mehr von Georg Twerenbold und Andreas Krumes mit ihrem Team organisiert und in Szene gesetzt wurde. Kurt Aeschbacher gegenüber GJ: «Diese Preisverleihung verdient, als Publikumswahl durchgeführt und durch eine professionelle Jury ergänzt, die Unterstützung der ganzen Branche. Sie dient letztlich der Motivationssteigerung von Gastronomen jeglicher Art und ist das Spiegelbild einer zukunftsorientierten Szene, die besser ist als ihr Ruf.»

Die Steigerung des Interesses am Best of Swiss Gastro-Award ist au-



Remo Neuhaus (l.) von der Lounge Du Théâtre in Bern nahm den Masterpreis der Best of Swiss Gastro-Awards mit Freude und Überraschung entgegen.



Die Gastwirte St. Gallen, eine Vereinigung freundschaftlich zusammenarbeitender St. Galler Gastbetriebe, holten sich den Award für die beste Systemgastronomie.

genfällig: Während bei der ersten Durchführung noch etwas über 100 Betriebe verschiedener Kategorien sich um eine Teilnahme beworben hatten, waren es diesmal gegen 300. Die Publikumswahl der Nominierten löste nicht weniger als 22000

Votings mittels SMS oder per E-Mail aus. Zudem hatte das Publikum auch die Möglichkeit der Nutzung eines qualitativen Benotungs-Systems zwischen 1 (schlecht) und 6 (sehr gut). Das Benotungs-System diente auch der 32-köpfigen Jury, bestehend aus Gastro-

Die Sieger

Classic-Award: Restaurant Lindenhofkeller, Zürich.

Gourmet-Award: Restaurant Alexander (Hotel Seeburg), Luzern.

Trend Location: Lounge Du Théâtre, Bern.

Newcomer: Mishio Restaurant (Seidenhof), Zürich.

Coffee: Coal Mine Coffee&Bar, Winterthur.

Systemgastronomie: Die Gastwirte, St. Gallen.

Bar: Palavrion&Beef-Club, Zürich.

Club: Bar Rouge, Basel.

Take-away: So'up, Basel.

Family: Restaurant/Bar Bellaluna, Surava.

Master of Best: Lounge Du Théâtre, Bern.

Alle Nominierten und die Besten des Best of Swiss Gastro-Awards sind im Internet zu finden:

www.gastroawards.ch

profis, als zusätzliche Bewertungsgrundlage. Zudem konnte dank eines raffinierten Kontrolltools das Publikum neu nur je einmal abstimmen. Der Durchschnittswert der Jury- und Publikumsbenotung war für den jeweiligen Gewinner in jeder Kategorie ebenso entscheidend wie für den Master über alle Kategorien.

Die jeweiligen Gewinner der zehn einzelnen Kategorien trugen diesmal nicht nur einen Award in Form eines handlich und schön gestalteten Pokals mit nach Hause, sondern erhielten von interessierten Sponsoren jeweils gut brauchbare Preise, die ebenfalls zur Motivation für neue positive und zukunftssträchtige Taten in der Gastronomie beitragen werden. Bereits heute steht fest, dass der Best of Swiss Gastro-Award auch für das Jahr 2006 ausgeschrieben wird.