



BILDER: BARBARA KERN

Die Band «Let there be Rokk» sorgte für Stimmung.



Festliche Kleidung und harter Rock

Im Art Deco Hotel Montana feierten mehr als 300 Funktionsträger und Mitarbeiterinnen sowie Mitarbeiter mit Begleitung das 125-Jahr-Jubiläum der Hotel & Gastro Union.

Die Pole für eine Jubiläumsfeier sind eigentlich recht schnell definiert. Auf der einen Seite ein «stinklangweiliger» Abend mit Reden bis zur Schläfrigkeit, auf der anderen Seite eine Sausa, dass die Putzkolonne am nächsten Tag aufpassen muss, nicht versehentlich noch einen übrig gebliebenen Gast zu entsorgen. Irgendwo zwischen diesen Grenzen, das war dem Organisationskomitee klar, musste der zentrale Anlass des Jubiläums 125 Jahre Hotel & Gastro Union liegen, am besten gleich in der Mitte. Die eingeladenen Gäste – Vertreter der Branchenverbände, WorldSkill-Teilnehmerin Sandrine Eisenhut und Weltmeisterin Sabrina Keller, Funktionsträger und Mitarbeiter der Union – garantierten immerhin schon ein gewisses Mass an Lebenserfahrung, sprich Vernunft. Auch die Räumlichkeiten des «Montana» brachten eine Zurückhaltung mit sich, weil ein Art-deco-Hotel im Gegensatz zur Vereinshütte des Taubenzüchtereivereins ausuferndes Treiben eher behindert. Man kann es kurz machen: Der Spagat gelang dem OK ausgezeichnet. Auf der einen Seite hielten sich die Redner sehr kurz und/oder waren sehr kurzweilig, auf der anderen Seite sorgte die Bestuhlung dafür, dass automatisch Bewegung in die Sache kam. Es gab Stehtische, Bartische, normale Tische und dann noch leicht unterkühlte Plätze auf der Terrasse. So verteilte sich die Gästeschar während des Anlasses sehr gut auf die Räume, und es richtete sich jede und jeder nach seinem Geschmack und seinen Vorlieben ein. Geschickt war die Taktik der Küche, mit «fliegenden Häppchen» den grössten Hunger zu stillen und so den Druck auf und die Warteschlangen vor dem Buffet zu vermindern.

Vergnüglich begann der Abend mit einem Gläschen prickelnden Schaumweins. Da sorgten schon allein Kleider und Partner/-innen für genügend Gesprächsstoff. Die Differenz zwischen Alltagskleidern und Festmummel war da bei vielen sehr gross. Der Lehrling – ansonsten in Jeans – erschien dieses Mal im flotten Anzug, die Angestellte, traditionell in Hosen, trug dieses Mal ein elegantes Abendkleid. Die eine oder



andere – zahlenmässig zu vernachlässigende – geschmackliche Verirrung sorgte in diesem Rahmen höchstens für Gesprächsstoff und Heiterkeit, kaum aber für Ärger. Am meisten zu kämpfen hatten die Frauen, die im Gastgewerbe ja vor allem flache und bequeme Schuhe gewohnt sind, mit den eleganten, absatzbestückten Schuhen, dies je länger der Anlass dauerte.

Der Abend beschränkte sich unterhaltungsmässig indes nicht nur auf Dress und Code, sondern wurde vom OK aktiv unterstützt. Eine Gauklertruppe beispielsweise sorgte für Spass und Unterhaltung und am späten Abend mit ihrer Glühbirnen-Show auch für magische Momente, der Karikaturist «Ottograph» hielt die Gäste mit spitzer Feder fest, Karin Steffen sang mit ihrer eindrucksvollen Stimme und last but not least liess es die Ad-hoc-Rockband krachen und zwar je länger der Abend dauerte, desto lauter. Auf jeden Fall war für jede und jeden etwas dabei, ansonsten es ja noch die Rückzugsmöglichkeit namens Bar gab. Der Abend lebte aber nicht nur vom Geniessen kulinarischer Köstlichkeiten von Montana-Küchenchef Johan Breedijks Crew, sondern auch von inhaltlichen Häppchen. Den Auftakt machte Zentralpräsident Georges Knecht, der seine Rede unter das Motto «Nichts ist beständiger als der Wandel»



Freudiges «get together» im Art Deco Hotel Montana.

stellte. Er ging auf die 125-jährige Geschichte ein und zeigte, wie es die Hotel & Gastro Union immer wieder schaffte, sich den aktuellen Gegebenheiten anzupassen. Guglielmo Brentel (Präsident hotelleriesuisse), Klaus Künzli (GastroSuisse) und Bruno Ghilardi (Präsident GAV-Delegation) überbrachten die Grussworte der Branchenverbände von Gastronomie und Hotellerie. Alle betonten die gute Zusammenarbeit auch bei manchmal bestehenden Differenzen und betonten die Bedeutung des Gesamtarbeitsvertrags mit seinen Bildungsmöglichkeiten. Da setzte Festredner Beat Kappeler noch einen drauf: Der frühere Gewerkschaftsbund-Chefökonom und heutige Publizist sprach sich dezidiert für die gelebte Sozialpartnerschaft aus. «Es braucht nicht immer den Staat», war eine seiner Kernaussagen, und er lehnte explizit die Initiative seines früheren Arbeitgebers für staatlich festgelegte Minimallöhne ab (die vollständige Rede ist zu finden auf der Homepage der Union unter www.hotelgastrounion.ch). Das zustimmende Nicken der Zuhörenden und der grosse Applaus für die prägnanten Worte lassen annehmen, dass er es an diesem Abend nur mit Gleichgesinnten im Publikum zu tun hatte. Den Abschluss des offiziellen Teils bildete das Anschneiden der grossen Geburtstagstorte unter musikalischer Begleitung durch Saxophonfanfaren mit anschliessendem Ansturm auf das Deserbuffet. Zu später Stunde sorgten Wienerli und Brot für ein Ende des letzten Aufbäumens des Hungers. Ab diesem Zeitpunkt galt die Aufmerksamkeit nur noch der Durstbekämpfung. Dies geschah bis gegen vier Uhr im Haus oder bei dringenden Fällen auch zu Hause. Auch für diesen Fall hatte das OK vorgesorgt: Beim Ausgang gab es als Give-away einen Jubiläumsrotwein und einen Jubiläumszeitungsdruck zur Geschichte. Den Geschicktern nach hätte es dieses kleine Geschenk aber nicht mehr gebraucht, um die Gäste zu einem positiven Fazit des Abends zu bewegen. Die Hotel & Gastro Union dankt all denen, die mit ihrem persönlichen Einsatz für einen wunderschönen Abend sorgten. Dank gilt auch den Sponsoren: Martin Widerkehr von der Cave de Genève, der uns mit seinem Schaumwein einen erfrischenden Start in den Abend ermöglichte, und Firma Rutishauser für den 125-Jahr-Jubiläumswein.

Beat Waldmeier

Weitere Bilder im Internet unter www.hotelgastrounion.ch

Fünf Tage Puls fühlen

Auch in diesem Jahr ist die Hotel & Gastro Union prominent an der Igeho vertreten und freut sich auf den Austausch mit treuen sowie potenziellen Mitgliedern.

Die Vorbereitungen für die diesjährige Igeho sind im vollen Gange. Als wichtigste Fachmesse der Hotellerie, Gastronomie und des Ausser-Haus-Konsums ist sie die Networking-Plattform für Branchenprofis. Selbstverständlich ist die Hotel & Gastro Union als Aussteller vertreten, denn alle zwei Jahre ergibt sich damit die Chance, den Kontakt mit Mitgliedern zu pflegen und direktes Feedback zu erhalten. Es ist aber auch eine optimale Gelegenheit, mit potenziellen Mitgliedern ins Gespräch zu kommen und zum Wachstum der Berufsorganisation beizutragen. Doch neben dem Austausch wird den Besuchern am Stand der Hotel & Gastro Union auch einiges geboten. Der Schweizer Kochverband präsentierte sich im Rahmen der Kocharena – ein Ort kreativer Inspiration für Berufsleute. Dort sind mehrmals täglich renommierte Köche in Aktion. Dabei verraten sie

den Interessierten exklusiv ihre Philosophie des Kochens und ihre persönlichen Erfolgsrezepte. Die 7. Internationale Servicemeisterschaft ist nicht nur etwas für Restaurationsfachleute – auch für Laien ist es spannend zu beobachten, wie Restaurationsprofis sich dem Wettbewerb mit Berufskolleginnen und -kollegen stellen und die Vielseitigkeit ihres Berufes demonstrieren. Die unterschiedlichen Disziplinen wie Barmixkunst und Flambieren sorgen für eine abwechslungsreiche Show. Im Rahmen des 5. Wettbewerbs der Hauswirtschaftsprofis dürfen die Besucher staunen, auf welcher unterschiedlichen Art und Weise ein Zimmer in einem Hotel, Heim oder Spital gestaltet werden kann. Und auch für Gaumenfreude ist gesorgt: Am Stand des SBKPV haben Sie die Möglichkeit, Food-Neuheiten aus dem Bäcker-Konditoren-Confiseur-Bereich gleich selbst zu probieren.

Eine Besonderheit ist der diesjährige Gesamtauftritt der Hotel & Gastro Union. «Die Basis des Standkonzepts bildet der 125-Jahr-Look, welchen wir im Rahmen unseres Jubiläums aufgebaut haben», so Andreas Fleischlin, Projektleiter Messen Hotel & Gastro Union. Doch damit nicht genug, ein grosses Highlight ist zudem die quietschgrüne Harley Davidson von CCA Angehrn, welche unseren Stand schmücken wird. Und das Beste ist: Die Mitglieder der Hotel & Gastro Union können diese gewinnen. Wie? «Das verraten wir Ihnen persönlich an unserem Stand», so Andreas Fleischlin.

Die Hotel & Gastro Union freut sich auf Ihren Besuch. Samstag, 19. bis Mittwoch, 23. November Messe Basel Halle 1.0 / Stand D 70

www.igeho.ch