

Die Region Zürich räumt ab bei den «Pfefferzeichen» 2009

Gastro-Preise im Kaufleuten verliehen

urs. Seit 2006 hat es sich die hiesige Gastrobranche zur Gewohnheit gemacht, Vertreter ihrer Zunft jährlich mit Auszeichnungen zu bedenken und sich damit gleich selber ein bisschen zu feiern. «Pfefferzeichen» nennt sich dieser Preis, der vom Branchenverband Gastrosuisse zusammen mit dem Magazin «Salz & Pfeffer» verliehen wird. Mit schöner Regelmässigkeit kommen dabei Vertreter aus Zürich und Region zu Ehren. Bei der gestrigen Preisverleihung im Zürcher Kaufleuten, zu der laut Communiqué rund 500 Gäste geladen waren, gingen vier der fünf Kategorien an Exponenten aus Zürich und Region. In der Kategorie «Küche und Service» schwangen Hans-Jürg und Gregor Smolinsky vom Restaurant Sihlhalde in Gattikon obenaus; zum «Hoffnungsträger» wurde der bereits mit 16 Gault-Millau-Punkten dekorierte Domenico Miggiano vom Bubiker «Löwen» erkoren; Michel Péclard (u. a. Conditorei Schober, und «Pumpstation»), durfte den «Mutmacherpreis» entgegennehmen und wurde hierbei als «kreativster Zürcher Gastronom» gelobt; und den «Tourismuspreis» erhielt der Zürcher ETH-Professor Meinrad Eberle für seine Arbeit im Projekt «Neue Monte-Rosa-Hütte». Den ersten Platz in der Kategorie «Gastrokonzept» sicherten sich René und Anne Maeder vom Waldhotel Dolderhorn in Kandersteg. Diesem Umstand wiederum könnte es zu verdanken sein, dass die Veranstalter den Kandersteger Alt-Bundesrat Adolf Ogi als Gast ankündigen konnten.