

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE,
HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

**KOCHARENA
TOGETHER BIG**
PROGRAMM 2018

GEMEINSAM ZUM ERFOLG

Die ZAGG schafft immer wieder neue Attraktionen für Aussteller und Publikum. 2018 ist es die Kocharena von Mario Garcia. Sie zeigt, dass Erfolg auf Teamarbeit beruht.

Ein Küchenchef ist auf qualitativ hochstehende Produkte angewiesen. Der Barista braucht einen Kaffeeröster, der sein Handwerk versteht. Der Hotelier nutzt das Wissen von Marketing-spezialisten, um seinen Betrieb über Social Media ins Gespräch zu bringen.

MEHRWERT FÜR ARBEITSALLTAG

Mario Garcia hat die Kocharena für die ZAGG 2018 konzipiert und betreut diese innovative Plattform. «In der Kocharena erhalten junge und gestandene Gastronomieleute wertvolle Informationen für ihren Arbeitsalltag», erklärt der 28-Jährige. Es werden nicht nur Köche Vorträge halten, sondern auch andere spannende Fachleute, die zum Erfolg in der Gastronomie und Hotellerie beitragen. Die Kocharena versteht sich auch als Plattform für junge Berufsleute. Sie erhalten die Chance für einen Auftritt vor Publikum und stellen aktuelle Trends vor.

«HINTER EINEM
ERFOLGSKONZEPT
STECKT EIN TEAM.»

Mario Garcia,
Konzept und Organisation Kocharena

KOCHARENA – TOGETHER BIG

Erfolg basiert auf Teamarbeit. Oder wie Mario Garcia sagt: «Hinter einem Erfolgskonzept steckt ein Team.» Die Kocharena macht genau dies sichtbar und bietet Inspiration für den eigenen Betrieb. Sie zeigt, dass zusammen Grosses entstehen kann. Das unterstreicht auch der Zusatz «together big» der Kocharena. Die Buchstaben «big» stehen für Berufung, Interaktion und Genuss. Es werden jeweils zwei Fachleute gleichzeitig auf der Bühne stehen und ihre Zusammenarbeit vorstellen.

► 2 ZAGG 2018





KOCHARENA BY MARIO GARCIA

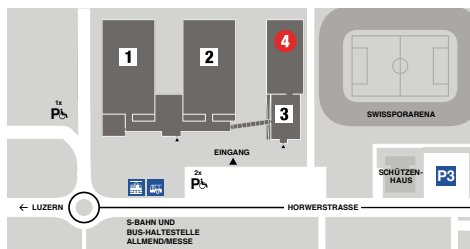
Mario Garcia (28) ist zweifacher Juniorenkochweltmeister, war Teamchef der Schweizer Kochnationalmannschaft und ist Autor zweier Kochbücher. Im Januar gewann er den Bocus d'Or Suisse 2018. Mario Garcia bietet Kochkurse an und ist als Störkoch unterwegs.

MODERATION DAVID LANZ

Moderator der Kocharena ist David Lanz. Der junge Koch ist bereits Kochweltmeister und Gewinner von La cuisine de jeunes. Zudem war er Teammitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft und der Kochnationalmannschaft.

STANDORT

Die Kocharena befindet sich in der **Halle 4, Stand 434**.



PRÄSENTATIONSZEITEN

Die Kocharena liefert je eine Stunde lang ein spannendes Programm. Die drei Zeitfenster sind wie folgt über den Tag verteilt.

- ▶ 11.00 – 12.00 UHR
- ▶ 13.30 – 14.30 UHR
- ▶ 15.30 – 16.30 UHR

PROGRAMM

SONNTAG, 21. OKTOBER 2018



Marco Guldemann
Messerschmied

11.00 – 12.00 UHR

Der Koch und das perfekte Messer

Das Messer, der Stolz eines jeden Kochs. Marco Guldemann, der sich das Messerschmieden auf höchstem Niveau autodidaktisch selber beigebracht hat, zeigt eindrücklich, wie man mit viel Fleiss und Willen zum Erfolg kommt. Er erklärt mit Yanick Mumenthaler (Junioren-Kochweltmeister) den Weg zum perfekten Messer.



Yanick Mumenthaler
Junioren-Kochweltmeister

Team Focus
Restaurant Focus
Parkhotel Vitznau



Patrick Mahler
Küchenchef Restaurant Focus
Parkhotel Vitznau

13.30 – 14.30 UHR

Als Team neue Wege gehen

Patrick Mahler, einer der Stars der Schweizer Gastronomieszene. In diesem Jahr trat er in Vitznau im Restaurant Focus in die grossen Fussstapfen seines Vorgängers. Nun zeigt er auf bewundernswerte Art, wie er seinen eigenen Weg geht und so mit seinem Team alles gibt, um grosse Erfolge zu feiern.

15.30 – 16.30 UHR

Ökosysteme als Erfolgskonzept (Microgreens)

Ökosysteme sind nur lebensfähig, wenn sich deren Elemente gegenseitig bevorteilen. $1 + 1 = 3$. UMAMI, der Zürcher Visionärsbetrieb, demonstriert, wie wichtig diese Einsicht ist. Die Qualität ihrer Microgreens ist das

Resultat eines komplexen und rein natürlichen Ökosystems. Ihr Erfolg basiert jedoch auf dem engen Kontakt mit ihren Kunden und gemeinsamen Zielen und Ideen: $1 + 1 = 3$. Was genau dahintersteckt, erklären und demonstrieren sie in der Kocharena.



UMAMI Jungs
Manuel, Denis, Robin

Frank Widmer
Executive Chef
Park Hyatt ZH und

Tobias Buholzer
Gastgeber
«die Rose» Rüslikon

PROGRAMM

MONTAG, 22. OKTOBER 2018



11.00 – 12.00 UHR

Zusammenspiel Fotografie/Social Media

Das Thema Social Media ist aus der modernen Kommunikation nicht mehr wegzudenken. Lukas Bidinger ist Verleger und Fotograf von diversen Erfolgskochbüchern. Er zeigt, was es braucht, um auf einfache Art schöne Bilder zu generieren, mit denen man auf Social Media kommunizieren kann. Und wie gute Kommunikation in den sozialen Medien aussieht.

Lukas Bidinger
FotoPlus Schweiz

**Christina
Schmid-Norton**
Head of Category
Management & Marketing
Valora

Ale Mordasini
Kandidat Goldener Koch



13.30 – 14.30 UHR

Zusammenspiel neue Techniken/Patisserie-Innovation

Rolf Mürner und Rasmus Springbrunn präsentieren immer wieder Innovation in Perfektion. Mit ihren Ideen und den verschiedenen Techniken beweisen sie, dass ständiges Weiterbilden etwas vom Wichtigsten ist. Silikonformen, neuste Patisserie oder 3-D-Druck – Elemente, die nicht mehr wegzudenken sind.



Rolf Mürner

Swiss Pastry Design

Rasmus Springbrunn

SwissCulinaryArt



Mario Garcia

Kandidat Bocuse d'Or

15.30 – 16.30 UHR

Gemeinsam zum Erfolg

Einst waren sie Konkurrenten am SwissCulinaryCup 2013. Ein Jahr später werden sie gemeinsam Weltmeister mit der Junioren-Kochnationalmannschaft. Nun unterstützen sie sich, um gemeinsam grosse Ziele zu erreichen, sei es der Bocuse d'Or oder der goldene Koch von Kadi. Was zeichnet ihre Freundschaft aus und wie erreicht man gemeinsam Grosses?

PROGRAMM

DIENSTAG, 23. OKTOBER 2018



Emil Bolli

Eidg. dipl. Küchenchef
und Inhaber Catering
emilbolliskochfeld

11.00 – 12.00 UHR

Der Koch der Schweizer Fussballnationalmannschaft (Anlass des Union Circle)

Er ist immer mit dabei, wenn es für die Schweizer Fussballnationalmannschaft ernst gilt. Emil Bolli ist seit 1996 Teamkoch der Nationalmannschaft und sorgt für das leibliche Wohl des Teams. Die Entwicklung der Ernährung der Fussballer von früher bis heute, ein Rückblick auf die vergangene Weltmeisterschaft in Russland und weitere spannende Geschichten erzählt uns Emil Bolli in der Kocharena.

13.30 – 14.30 UHR

Gemeinsam zum Weltmeistertitel

Martin Erlacher, der Erfolgscoach!
Seit Jahren führt er seine Schützlinge am internationalen Berufswettbewerb WorldSkills immer zuoberst aufs Treppchen.
Was braucht es dafür und wie ist es, als Team ein Ziel zu haben, welches man unbedingt erreichen möchte?



Martin Erlacher
Experte und Trainer WorldSkills
Restauration

**Sabrina Keller und
Tatjana Caviezel**
Weltmeisterinnen
Restauration 2014 und 2017



15.30 – 16.30 UHR

Hittl – vegetarisch seit 1898

Spezielle Kostformen und vor allem vegetarische Ernährung ist ein Thema, um das man momentan nicht herumkommt. Christoph Remund, Küchenchef im erfolgreichsten Vegi-Restaurant der Schweiz, erzählt zusammen mit Patrick Jungi, wie der Familienbetrieb seit 120 Jahren bestehen kann und was die abwechslungsreiche vegetarische Küche ausmacht.

Christoph Remund
Executive Chef

Patrick Jungi
Leiter Operations



PROGRAMM

MITTWOCH, 24. OKTOBER 2018

11.00 – 12.00 UHR

Gemeinsam alte Sorten retten

Sandro Dubach zeigt mit Hanspeter Saxer, wie und warum er alte Weizensorten erhalten und weiter anpflanzen möchte. Diese Geschichte ist eine Erfolgsgeschichte und aus der Not entstanden. ECHTER WEIZEN heisst das Ganze!



Sandro Dubach
Roh & Nobel

Hanspeter Saxer
Bauer



13.30 – 14.30 UHR

Der Weg zum perfekten Kaffee

Kaffee Rast hat eine 100-jährige Familientradition. Das heisst auch: 100 Jahre Hand in Hand arbeiten und Know-how aufbauen, um den besten Kaffee zu rösten. Was steckt dahinter? Und ist die perfekt geröstete Bohne ein Garant dafür, dass dem Gast der perfekte Kaffee serviert wird? Zwei Experten von Kaffee Rast kennen die Antworten.

Reto Buchli

Verkauf Kaffee Rast

Adrian Gisler

Kaffeeröster Kaffee Rast

15.30 – 16.30 UHR

Nachhaltiges Arbeiten mit Fisch und Krustentieren

Nachhaltigkeit, vor allem im Bereich Fischerei, ist ein sehr wichtiges und spannendes Thema. Arne van Grondel sucht immer wieder neue nachhaltige Wege, um Produkte zu beziehen. Seine neueste Entdeckung: Langusten von Tristan da Gunha. In der Kocharena steht van Grondel zusammen mit Robert Speth vom Chesery in Gstaad.



Arne van Grondel

Fish & Seafood Performer
Fideco

Robert Speth

Gastgeber Chesery Gstaad



AUSSTELLUNGS- FACTS & FIGURES

ZAGG

21.-24.10.18
MESSE LUZERN

SEKRETARIAT

ZAGG AG

Hammergut 6 | 6330 Cham

Tel. 041 449 01 61 | Fax 041 449 01 62

info@zagg.ch | www.zagg.ch

Telefonnummer gilt auch während der Messetage.

AUSSTELLUNGORT

4 Ausstellungshallen auf der Allmend,
Luzern, Horwerstrasse 87, 6005 Luzern

E-MAIL / INTERNET

info@zagg.ch | www.zagg.ch

AUSSTELLUNGSDAUER

- ▶ **SONNTAG, 21. OKTOBER 2018**
- ▶ **MONTAG, 22. OKTOBER 2018**
- ▶ **DIENSTAG, 23. OKTOBER 2018**
- ▶ **MITTWOCH, 24. OKTOBER 2018**

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich durchgehend von 10.00 bis 18.00 Uhr
ZAGG-Lounge täglich von 14.00 bis 20.00 Uhr

EINTRITT

CHF 45.-. Gästekarten können bei den
Ausstellern bezogen werden.

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEM VERKEHR

S4/S5 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle
«Allmend/Messe». Luzern Bahnhof ab: xx.12 /
xx.27 / xx.42 / xx.57. Fahrzeit 2 Minuten.

Linie 20 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle
«Allmend/Messe». Fahrzeit 8 Minuten.

ANREISE MIT AUTO

Autobahnausfahrt Luzern-Horw benützen.
Der Signalisation «Allmend/Messe» folgen.
3 Fahrminuten bis zur Messe Luzern

PARKPLÄTZE FÜR BESUCHER

CHF 10.- pro PW und Tag

MESSERESTAURANT

Foyer

RESTAURANT DYHRBERG

Halle 3 | Stand 312

Reservation unter 041 449 01 61

info@zagg.ch

BATTLE OF ZAGG

Halle 1 | Stand 164

Reservation unter 041 449 01 61

info@zagg.ch

KOCHARENA

Halle 4 | Stand 434

ZAGG-LOUNGE

Foyer | Halle 1 und 2