

# Envoyer



## Was ich noch sagen wollte...

Ich freue mich über die starke Leistung unserer Kochnationalmannschaft. Wir sind stolz, dass wir 2 Mitglieder im Cercle haben, die unsere Kochnationalmannschaft unterstützen. Ebenso auf unsere talentierte ABZ-Klasse, die bei diversen Juniorenwettbewerben erfolgreich ist.

Als Cercle stehen wir für Spitzenleistungen. Wir sind stolz auf das Erreichte und freuen uns auf weitere Erfolge.

Euer Oli



Happy Easter!

## Kellerrundgang mit "Freie Runde"

Am Montag, den 4. März, hatte wir das Vergnügen, an der ersten Versammlung im Jahr 2024 teilzunehmen, die im Weinkeller von Zweifel in Höngg stattfand. Bei einer faszinierenden Führung durch den Weinkeller erhielten wir einen umfassenden Einblick in die Weinproduktion und -lagerung. Die Degustation bot den krönenden Abschluss.



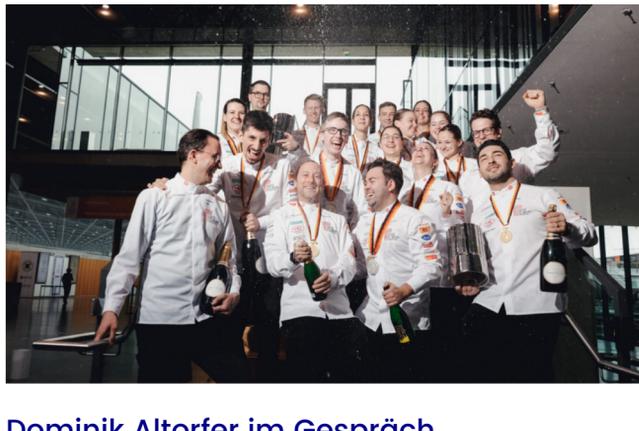
## Les vieux copain: Spaghetti-Plausch

Die 41 Les vieux copains trafen sich am 14. März in Froheim, Zürich Nord zum Spaghettiplausch! Es war wie immer war es ein lebhafter und genussvoller Austausch! Vielen Dank an Gerd und das gesamte Team!



## 3x Gold für die Schweiz!

Nach ihrer ersten Goldmedaille erkochte sich die Kochnationalmannschaft auch Gold für ihren Chef's Table. Dominik Altorfer und Ivan Capo waren Teil des Kernteams, für den Hauptgang zuständig und damit live dabei. Im Interview mit Oliver Fischer gibt Dominik Altorfer unter anderem spannende Einblicke in die Vorbereitungen, den Wettbewerb selbst und einen Ausblick auf zukünftige Trends.



## Dominik Altorfer im Gespräch

Oli: Dominik, du bist in der Kochnationalmannschaft und neu im Cercle dabei. Wie lief es?

Dominik: Im Großen und Ganzen sind wir nach dem Ergebnis (2x Gold & 1 Silber) sehr zufrieden. Natürlich gibt es immer Verbesserungspotenzial, aber das ist ja auch das Ziel, was uns in weiterer Folge zu einem gewissen Wachstum verhilft. Und so können wir immer besser, genauer und effizienter werden.

Oli: Dominik, du bist in der Kochnationalmannschaft und neu im Cercle dabei. Für welche Gerichte warst du verantwortlich und welche Rolle war die zuteil?

Dominik: Ich war eines von sechs Mitgliedern des Kernteams und war für den Hauptgang, das Fingerfood sowie die Zwischengerichte zuständig.

Oli: Was war das Hauptgericht und welche Inspiration steckte dahinter?

Hauptgericht:



Dominik Altorfer



KALB | POLENTA | TOPINAMBUR | BERGKÄSE

Rosa gebratener und geschmorter Kalbshuftdeckel, Polenta mit Bergkäsefüllung, Topinambur mit Sauerrahm und schwarzem Trüffel, karamalisierte Zwiebel und Schwarzwurzel Salat

Oli: Das ist ja etwas, das man nicht einfach so spontan nebenbei zaubert, sondern benötigt doch etwas mehr an Vorbereitung. Wie hat die Entwicklung stattgefunden und wie lange dauerte sie?

Dominik: Ja, die Vorbereitung hat bereits ein Jahr zuvor begonnen. Zuerst haben wir die Rahmenbedingungen auf Papier festgehalten: Auf welche Zutaten schränken wir es ein? Welche Zubereitungsarten? Dann fängt man an zu überlegen, was geschmacklich machbar ist. Wenn man geschmacklich an einem Ort ist, an dem man einigermaßen happy ist, geht es an die Veränderung der Form: Die perfekte Grösse, das perfekte Gewicht. Da geht es wirklich um Gramm. Es muss alles identisch sein. Wenn man die Form hat, dann geht es nochmal an den Geschmack. Und wenn das gut ist, dann heisst das aber noch lange nicht, dass es perfekt ist. Dann wird das Ganze nochmal aufgerollt und überprüft: Macht das Sinn? Gibt es eine bessere Variante? Muss man nochmal einen Schritt zurück, damit es besser riecht.

Das ganze Interview gibt es hier zum Nachlesen: [Interview mit Dominik Altorfer](#)

## Agenda

13. Mai 2024  
Generalversammlung  
an der HFZ

02. Juni 2024  
Sonntagsbrunch  
an der HFZ

01. Juli 2024  
Sommerversammlung

19. August 2024  
Fish & Grill Event

23. September 2024  
Herbstversammlung

26. Oktober 2024  
Reise ins Elsass

02. Dezember 2024  
Adventanlass



Wir gratulieren unserem Firmenmitglied «Bindella» herzlich zu der wohlverdienten Falstaff-Auszeichnung. Salute!

Firmenmitglied

«Bindella» herzlich zu der wohlverdienten

Falstaff-Auszeichnung. Salute!



ausgezeichnet.



## Inside Kronenhalle Luxus und Tradition im Kultrestaurant

An der Kronenhalle kommt man in der Zürcher Gastroszene nicht vorbei – und das seit 100 Jahren. Im legendären Restaurant treffen sich Prominente aus aller Welt. In einer dreiteiligen «DOK»-Serie blickt SRF hinter die Kulissen des Traditionsbetriebs. Anlässlich des 100-jährigen Jubiläums begleitet SRF im Rahmen einer dreiteiligen «DOK»-Serie Persönlichkeiten, die der Zürcher Institution eng verbunden sind.

[Hier weiterlesen.](#)

## «Baur au Lac»: Neues Restaurant «Marguita» eröffnet mit mediterranem Konzept

Vor zwei Jahren übernahmen Marguita Kracht und ihr Vater Andrea Kracht die Leitung des Hotels in der siebten Generation. Die Schließung des renommierten Sternerestaurants "Pavillon" kam überraschend. Aber eine Notwendigkeit zur kontinuierlichen Weiterentwicklung für den Erfolg des Hauses, so Andrea Kracht. Im Sommer 2024 erwacht das angesehene Zürcher Sternerestaurant aber mit einem aufregenden Namen und Konzept zu neuem Leben.

[Hier weiterlesen.](#)



## Ausblick der nächsten Ausgabe:

Die Vorbereitung der diesjährigen Generalversammlung läuft bereits auf Hochtouren. Sie findet, wie die vergangenen Jahre, an der HFZ (Hotelfachschule Zürich) im Belvoir statt.

Alle nötigen Informationen werden im kommenden Newsletter behandelt und zeitgerecht verteilt.

## Reise ins Elsass CCCZ // 20.10.2024

Am 20. Oktober 2024 gibt es die Möglichkeit sich für eine gemeinsame kulinarische Reise der Freien Runde und des CCCZ ins Elsass anzumelden.

Preis: 170 CHF pro Person  
Das genaue Programm und weitere Details [hier](#).

**Wichtig: Die Platzzahl ist beschränkt!**

**Anmeldung bis: 01. Juni 2024**