

Gold für den Doppelbock «Rudolf»

Das zum 222-jährigen Bestehen der Brauerei Falken AG gebraute Bier, ist allseits beliebt. Obwohl es einen höheren Alkoholgehalt hat, ist es für viele Falkenfans zum Lieblings-Falkenbier geworden. Dies zu Recht und das meinen nicht nur Schaffhauserinnen und Schaffhauser.

In Deutschland wurde der Doppelbock „Rudolf“ von Meininger's Craft Beer Award ausgezeichnet. In der Kategorie „Doppelbock hell“ wurde er mit Gold gekürt. „Wir sind natürlich doppelt und dreifach stolz, dass unser Doppelbock den wir zu unserem 222-jährigen Jubiläum gebraut hatten, eine so hervorragende Auszeichnung erhalten

hat. Auch weil wir unsere geplanten Jubiläums-Aktivitäten in diesem Jahr nicht wie geplant umsetzen können“, sagt Andrea Imthurn.

Ein Doppelbock wird mit 18° Plato gebraut und erhält dadurch einen würzigen Geschmack wie auch einen höheren Alkoholgehalt, in diesem Falle von 7,5 %.

„Rudolf“ ist kein typisches Sommerbier gegen den Durst, sondern vielmehr ein Bier, das auch bei kühleren Temperaturen genossen werden kann. Es passt hervorragend zu kräftigen und deftigen Speisen wie Schmorbraten, Ente, Linseneintöpfe oder zu einem Pilzrisotto. Auch zu Süßem, wie Vanilleeis oder Crème brûlée passt „Rudolf“ perfekt.

Weitere Infos:

Brauerei Falken AG
8200 Schaffhausen
brauerei@falken.ch

www.falken.ch

Die Brauerei Falken AG – gegründet 1799
– ist eine unabhängige Schweizer Brauerei
mit Sitz in Schaffhausen



Zukunftsträger 2021: Berufsbildner des Jahres – Die Nominierten

Die Nominierten für den Titel „Zukunftsträger 2021 - Berufsbildner des Jahres“ sind bekannt. Die Titelanwärter stammen aus den Kategorien Koch/Köchin, Bäcker(in)-Konditor(in)-Confiseur(in), Restauration und Fleischfach. Vorgeschlagen wurden die Berufsbildner von ihren Lernenden. Die Sieger werden am 6. September 2021 gekürt.



Mit der Auszeichnung „Zukunftsträger - Berufsbildner des Jahres“ würdigen die Swiss Gastro Solutions und GastroSuisse, der Verband für Hotellerie und Restauration, einmal im Jahr das besonders grosse Engagement in der handwerklichen Berufsbildung. Vergeben wird der Preis in den Kategorien Koch/Köchin, Restaurationsfachmann/-frau, Bäcker(in)-Konditor(in)-Confiseur(in) sowie Fleischfachmann/-frau. Pro Kategorie ist er mit 10'000 Franken dotiert.

Das sind die Nominierten

Kategorie Koch/Köchin

- Domenico Miggiano, Gasthof Löwen, 8608 Bubikon ZH
- Kathrin Schöb, Restaurant Bahnhofli, 9469 Haag SG
- Marc Wöhrle, Restaurant Schloss Seeburg, 8280 Kreuzlingen TG

Kategorie

Restaurationsfachmann/-frau

- Mandy Reina, Restaurant Gnadenthal, 5524 Niederwil AG
- Sonja Salzano, Salzano Hotel-Spa-Restaurant, 3800 Unterseen BE
- Anto Susic, Belvoirpark

Restaurant, 8002 Zürich ZH

Kategorie Bäcker(in)-Konditor(in)-Confiseur(in)

- Ruedi Alt, Beck Alt, 5304 Endingen AG
- Jürgen Mielke, Sutter AG, 4142 Münchenstein BL
- Andreas Stricker, Ernst Hotz AG, 8600 Dübendorf ZH

Kategorie Fleischfachmann/-frau

- Philip Fässler, Appenzeller Fleisch und Feinkost AG, 9050 Appenzell AI
- Niklaus Jud, Dorfmetzg N. Jud GmbH, 8717 Benken SG
- Marco Zyka, Chämi Metzger AG, 5442 Fislisbach AG

Die Nominierten werden in den nächsten Wochen von den Branchenexperten der Jury besucht und beurteilt. Pro Kategorie wird ein Gewinner bestimmt. Die vier besten Berufsbildner werden am Montag, 6. September 2021, im Zürcher Kaufleuten ausgezeichnet. Die feierliche Preisverleihung, zu der über 450 Gäste erwartet werden, wird moderiert von Mona Vetsch.

Weitere Informationen unter:
<https://www.zukunftstraeger.ch>

