

Der zwölköpfige Vorstand steht dem CCCB mit seinen 415 Mitgliedern vor (v.l.): Walter Kunz, Sekretariat und Ehrenmitglied, Nico Tschennett, Beisitzer, Thomas Herger, Sekretariat, Fridolin Schilling, Vizepräsident und Ehrenmitglied, Beat Weibel, Präsident und Ehrenmitglied, Denise Jaggi, Webseite, Sandra Sommer, Sekretariat und Ehrenmitglied, Thomas Walser, Beisitzer, Roger Aebischer, Beisitzer, Peter Gander, Kassier, Gregory Connelly, Beisitzer, und Muharem Musagic, Inserenten.



100 Jahre Cercle des Chefs de Cuisine Berne:

Happy Birthday Cercle des Chefs de Cuisine Berne!

100 Jahre Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) – das muss gefeiert werden! Den Startschuss für diverse Feierlichkeiten, die bis Ende 2023 andauern, gab die Jubiläumsversammlung mit anschliessendem Galadinner Anfang November 2022 im Kursaal Bern. Namhafte Persönlichkeiten würdigten den Anlass. Das Highlight: Der Besuch von Bundesrat Guy Parmelin. Er sprach sich zwischen Suppenhuhn und feinem Fisch aus den Bündner Bergen für eine erfolgreiche Zukunft der Gastronominnen und Gastronomen und insbesondere für den Nachwuchs aus. Dieser liegt auch Vereinspräsident Beat Weibel am Herzen, der mit seinem Team einen sensationellen Tag bis ins kleinste Detail perfekt organisiert hatte – ein Jubiläumstag in vier Gängen.

Text: Sabine Born | Bilder: Erwin Mumenthaler

Für das Galadinner am Abend tauschten die Berner Küchenchefs ihre weissen Kochblusen gegen Anzug und chice Abendkleider. Für einmal durften sie sich bedienen lassen. «Deshalb ist heute kein guter Tag, um in Bern zu essen», scherzte SRF-Moderatorin Sonja Hasler, die mit viel Charme und Witz durch den Abend führte. An ihrer Seite war CCCB-Präsident Beat Weibel, der mit Unterstützung von Vizepräsident Fridolin Schilling und den restlichen Vorstandsmitgliedern den ganzen Tag souverän über die Bühne brachte. Denn das Galadinner war «nur» der krönende Abschluss eines spannenden Tages, welcher mit der offiziellen Jubiläumsversammlung seinen Anfang nahm. Dort wurde der Vorstand des Cercle des Chefs de Cuisine Berne in seinem Amt

bestätigt und Gregory Connelly als Neumitglied ins Gremium gewählt. Zudem wurden elf junge Küchenchefs neu in den Cercle der Berner Chefköche aufgenommen. Auf Empfehlung von Göttis aus dem CCCB, wie es die Tradition will.

Erster Gang: Suppenhuhn Henri IV – Rückblick in die Vereinsgeschichte

Dieser erste und offizielle Teil war also sozusagen das Suppenhuhn des Jubiläumstags, wenn wir das Tagesprogramm auf die vier Gänge des abendlichen Galadiners beziehen. Mimi und Louis Bischofberger servierten «Poule au pot Henri IV», dazu «Weichei mit Henne Salpikon» und «Steipiuz Duxelle» sowie ein «Flüte us Ankäblättertieg» mit Hühner-Rilletten. Es war eine gelungene Ode an die Legehennen, die mehr kann als Eierlegen, nämlich in der Suppe mit ihrem würzigen und zarten Geschmack überzeugen. «Henneguet» war sie und in den 1920er Jahren sicher noch häufiger auf den Gästetischen als heute. Die 20er Jahre waren die Gründungszeit des CCCB und alles andere als rosig. Die wirtschaftliche Situation war angespannt und die sozialen Verhältnisse aufgrund niedriger Löhne bescheiden.

Charles Wyss, Lebensmittelinspektor und ehemaliger Küchenchef im Hotel National in Bern, sowie Ernst Kohler, damals Küchenchef im Hotel Schweizerhof, wollten diesen Zustand für ihre Gilde ändern und luden am 21. Juni 1922 mehrere Kollegen ins Restaurant Bierhübeli zu einer Aussprache ein, welche letztlich in eine Vereinsgründung mündete: Der Cercle des Chefs de



Elf neue Mitglieder für den CCCB – sie wurden von Göttis empfohlen und stehen für die Zukunft des Vereins (h.v.l.): Fridolin Schilling, Vizepräsident des CCCB, Lukas Lanz, Euloge Malonga, Christoph Bieri, Bruno Soltermann, Pascal Melliger, David Rossegger, sowie Beat Weibel, Präsident des CCCB, und Beisitzer Thomas Walser. (v.v.l.) Jan Iseli, Nico Zünd, Sandro Zurflüh, Nathi Hänni Stupf und Elvire Rexhepaj.



50 Jahre Mitgliedschaft beim Cercle des Chefs de Cuisine Berne: Vorstandsmitglied Denise Jaggi und Präsident Beat Weibel stossen mit den Jubilaren Mathias Marti und Fritz Aebischer an.



Francis Hadorn wurde als neues Ehrenmitglied mit der goldenen Anstecknadel und einem Diplom geehrt.



Peter Gander, Kassier des Cercle des Chefs de Cuisine Berne, brachte die Zahlen auf den Punkt und präsentierte eine picobello Buchhaltung.

Cuisine Berne war geboren! Ernst Kohler wurde zum Präsidenten gewählt, Statuten aufgestellt und die Vereinszwecke formuliert. Nebst der Pflege der Freundschaft stand die Förderung der Berufsbildung sowie des Kochnachwuchses im Vordergrund. Jahresbeitrag: Fünf Franken. Zwei Jahre später wurde eine Erhöhung auf zehn

Franken beantragt, mit der Möglichkeit, in zwei Raten zu bezahlen.

«Der CCCB ist eine Vereinigung mit einer grossen Vergangenheit», sagte Beat Weibel, welcher den Verein seit 2012 präsidiert und seit drei Jahren als Leiter Hotellerie im Berner Burgerspittel wirkt. 2007 verteidigte er als Teamchef mit der Schweizer Kochnationalmannschaft den Weltmeistertitel an der American Culinary Classic in Chicago. Dazu waren rund 500 bis 600 Arbeitsstunden für Trainings, Testläufe und Ausstellungen nötig. «Ein gewaltiger Aufwand», betont Beat Weibel, und das war nur dank vielen Helferinnen und Assistenten im Hintergrund möglich, die ebenfalls alle aus dem Umfeld des CCCB rekrutiert wurden. Und so lebt der CCCB seit jeher von vielen Persönlichkeiten, von Koryphäen, Vorbildern, Ausbildnern von Küchenchefs, die viel Leidenschaft in ihren Beruf stecken.



Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner, der König der Pâtisserie, richtete ein phänomenales Dessertbuffet aus.

Zweiter Gang: Fischigs us de Bündner Bärge – Ausblick aufs Jubiläumsjahr

Einer von ihnen ist Rasmus Springbrunn, der als Captain besagter Kochmannschaft ebenfalls seinen Beitrag zum Weltmeistertitel geleistet hatte und auch viel Leidenschaft und Kochkunst in den zweiten Gang steckte, welcher am Galadinner serviert wurde: «Fischigs us de Bündner Bärge», ein Schwizer Lachs 55 Grad, Peterliwurzlä-Iota, Surrahmgreeme, Sprossä, Iigleits u Gel – zarter Genuss aus Schweizer Seen also und die Gelegenheit für einen Blick in die Zukunft: Schliesslich war die Jubiläumsfeier im Berner Kursaal auch der Auftakt diverser Feierlichkeiten, die für das Jahr 2023 geplant sind. «Das Programm für 2023 gleicht einem Fünf-Gang-Menu, das ausgewogen und



Sonja Hasler moderierte mit viel Witz und Charme und lud auch Frank Giovannini zum Interview.

geschmackvoll die Visibilität des CCCB in der Öffentlichkeit erhöhen soll, der bisher als eine in sich geschlossene Gesellschaft aufgetreten ist», sagt Beat Weibel. Das soll sich ändern.

Dafür haben namhafte Persönlichkeiten bereits am Jubiläumstag gesorgt. FDP-Nationalrätin Christa Markwalder und Berns Vize-Stadtpräsident Reto Nause richteten am Nachmittag des Jubiläumstages ihre Grussworte aus, und abends sprach Bundesrat Guy Parmelin zur versammelten Gilde der Berner Chefköche. Der französische Name des Cercle zeuge von Stil, freute sich der Waadtländer und betonte, dass er die Fähigkeiten der Küchenchefs bei jedem Restaurantbesuch zu schätzen wisse, ebenso wie deren Sorgfalt und Freude daran, die Gäste zu verwöhnen, und dies trotz den nicht ganz einfachen Arbeitszeiten. Umso schöner, gehörte die Grundbildung zur Köchin, zum Koch 2020 zu den zehn beliebtesten von rund 240 Grundausbildungen. Nichtsdestotrotz nehme das Interesse am Gastgewerbe seit zehn Jahren laufend ab – und der Personalmangel habe sich mit der Pandemie nochmals verschärft. Die Jugendlichen,



Etwas Würze für den Gesamtbundesrat: Beat Weibel übergibt Bundesrat Guy Parmelin eine schöne, grosse Pfeffermühle.



Auch sie freut sich über die Pfeffermühle aus der Hand von Präsident Beat Weibel: FDP-Nationalrätin Christa Markwalder.



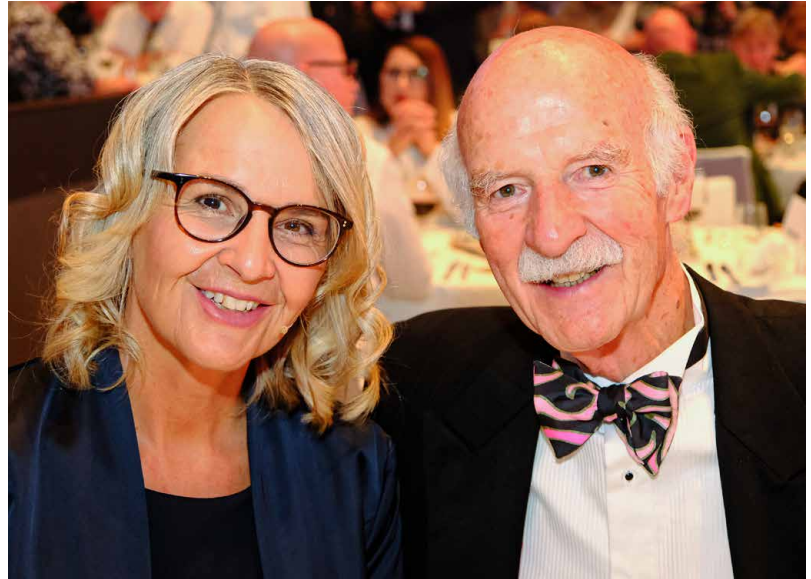
Ein Grusswort der Stadt Bern für 100 Jahre CCCB: Auch Vize-Stadtpräsident Reto Nause gab den Küchenchefs die Ehre.

die diesen Weg einschlagen, haben grosse Anerkennung verdient. Doch genauso gilt es, die Küchenchefs zu würdigen, die einen grossen Teil ihrer Arbeitszeit dafür einsetzen, Lernende auszubilden und ihnen die Grundlagen dieses Berufs und ihre Leidenschaft weiterzugeben.

Dritter Gang: Ämmitaler Bio Chueli – Koryphäen auf der Bühne

Leidenschaft auf den Teller brachte auch Tobias Bigler mit dem dritten Gang, der ganz dem «Ämmitaler Bio Chueli» gewidmet war, Filet & Schulterä mit Bernaise & Adobo, Agria Härdepöfu u Paprika-Zungäwurst, bygelets Wurzmües, Bohnäbündeli u Püree. Nach dem Hauptgericht holte Sonja Hasler zwei Ehrengäste und renommierte Köche auf die Bühne: Franck Giovannini, der 2016 die Küchenleitung des

«Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier übernommen hatte und der 75-jährige Anton Mosimann. Er war als 23-Jähriger Küchenchef im Schweizer Pavillon an der Weltausstellung in Japan und produzierte dort mit seiner 30-köpfigen Brigade ein halbes Jahr lang jeden Tag bis zu 2000 Mahlzeiten, fünf Jahre später war er Küchenchef im Dorchester Hotel in London, kochte später für die Royals und richtete 2011 das Hochzeitsmenu von William und Kate aus. «In der Lehre gab es einen Sous-Chef, der meinte, je lauter er schreie, desto besser würde gekocht. So lernte ich, wie man es nicht machen soll. Ich habe mich auf ein gutes Teamwork konzentriert und die Mitarbeitenden mit Respekt behandelt. Im Dorchester London grüsste ich jeden Tag alle 132 Mitarbeitenden mit Namen und Händeschütteln. Dies schaffte ein sehr gutes Arbeitsklima.»



Sonja Hasler mit Anton Mosimann, eine Koryphäe unter den Küchenchefs und seit 52 Jahren Mitglied des CCCB.

Vierter Gang: Dessär-Schätz us Rüeggisberg – der krönende Abschluss

Schöne Schlussworte aus dem Mund einer Koryphäe und ein optimaler Übergang zu einem Dessertbuffet, das ebenfalls viel Teamarbeit umfasste. Es prunkte und glänzte in zuckersüssen Farben, die auf der Speisekarte mit Dessär-Schätz us Rüeggisberg etwas bescheiden zusammengefasst waren. Die feine Kreationä vom Büffe trugen die akkurate Handschrift von Rolf

Mürner, der mit viel Liebe zu zahlreichen süssen Details angerichtet hatte. Ein Genuss und krönender Abschluss eines Jubiläumstages, der kulinarisch in Erinnerung bleiben wird, aber auch mit starken Worten von starken Persönlichkeiten und einem engagierten Vorstand sowie zahlreichen ebenfalls aktiven Vereinsmitgliedern. Und es war erst der Anfang. Der CCCB feiert weiter, ein ganzes Jahr lang – und da darf man gespannt sein.

Das Jubiläumsprogramm im Überblick

**20. März 2023
CCCB-Nachwuchstag**

Der CCCB organisiert einen Event für die 100 begabtesten Lernenden im Kanton. Je 20 Lernende aus den Regionen Bern, Biel, Burgdorf und Interlaken werden auf Empfehlung der Lehrerinnen und Lehrer ins Casino Bern eingeladen, weitere 20 aufgrund einer Wildcard von Mitgliedern des CCCB. Den Schlusspunkt setzt ein Netzwerk-Apero mit Prominenz aus Show und Sport.

**28. April bis 7. Mai 2023
BEA Expo Sonderschau CCCB**

Die Mitglieder des CCCB betreiben Nachwuchsförderung und schaffen Goodwill für den Berufsstand mittels Chef's Table, Kocharena, Kochduelle und Signature Dishes.

**1. Mai 2023
CCCB BEA-Tag**

Rund 200 Cercle-Mitglieder präsentieren sich in weisser Bluse an der Berner Frühjahrmesse.

**21. und 22. Juni 2023
CCCB-Roadshow**

Die Botschafter-Tage stehen im Zeichen des Netzwerk-Aufbaus mit Politik und Wirtschaft. An verschiedenen Standorten erhalten die Küchenchefs Gelegenheit zum Austausch.

**19. August 2023
Kinder-Koch-Event
im Bernapark Stettlen**

Nachwuchsförderung: Der CCCB will den Kindern die Freude am Kochen vermitteln und sie für eine gesunde Ernährung sensibilisieren.

**16. September 2023
100-Meter-Buffer**

100 aktive Mitglieder in weissen Kochblusen präsentieren auf dem Waisenhausplatz ein 100 Meter langes Buffet – ein Meter pro Mitglied.

**6. November 2023
Jahresversammlung**

Die Jahresversammlung im Hotel Bern markiert das offizielle Ende der Jubiläumsfeierlichkeiten.

Nachgefragt

«Vieles wurde bereits getan – aber vieles bleibt noch zu tun»!

Das Interview zum 100-Jahr-Jubiläum. Präsident Beat Weibel äussert sich zur Geschichte, zum Jubiläum und zur Zukunft des Cercle des Chefs de Cuisine Berne.

Interview: Gregory Connelly

Das nächste Jahr steht ganz im Zeichen des Jubiläums. Wagen wir einen Blick in die Vergangenheit. Gab es eine Person, die Sie am meisten geprägt hat?

Beat Weibel: Es gibt unzählige Personen, die mich geprägt haben, allen voran Ernesto Schlegel, der Präsident beim 50-Jahrjubiläum des CCCB. Er hat die Geschichte des Cercle aktiv mitgeformt und war ein Mensch mit grosser Weitsicht.

Was hat Sie damals am CCCB beeindruckt?

Dass der CCCB von Persönlichkeiten lebte, welche die Vereinigung weitergebracht haben. Betrachtet man die bisherige Geschichte dieser Gemeinschaft, hat sich ein beeindruckender Wandel vollzogen.

Anlässlich der 90. Jubiläums-Jahresversammlung im Jahr 2012 begann für Sie die Amtszeit als Präsident. Wie war der Start?

Es war eine sehr lehrreiche Zeit. Ich kann mich gut an meine erste Jahresversammlung als Präsident erinnern, als die Präsentation nach der Pause stockte und niemand sich meldete. Ein Jahr später mussten wir den Mitgliederbeitrag von 100 auf 170 Franken erhöhen. Dass die Mitglieder damals nicht mit Tomaten geworfen haben, war ein Wunder. Mein Weg war nicht nur einfach.

Klingt nach einer grossen Bürde?

Nein, überhaupt nicht. Das ist eine Teamleistung und keine One-Man-Show. Respekt und besonderer Dank gebührt dem gesamten Vorstand. Dessen Mitglieder sind die Treiber dieser Vereinigung. Für die Vorbereitung des Jubiläumsjahres haben wir zusätzlich externe Personen



mit ins Boot geholt, zum Beispiel im Bereich der Kommunikation. Wir Köche haben viele gute Eigenschaften – und für die fehlenden nutzen wir unser Netzwerk.

Es scheint, dass dieses Jubiläumsjahr mit einem grossen Aufwand verbunden ist. Ist das eine Belastung?

Wenn man Freude hat, ist der Druck kaum spürbar. Die Organisationsstruktur wurde auf den ganzen Vorstand verteilt. Alle haben ihre spezifischen Aufgaben, und jedes Projekt hat einen Projektleiter und einen Stellvertreter. Für mich ist es wie ein grosses Puzzle.

Wird der CCCB nach diesem vollbepacktem Jubiläumsjahr von Aufnahmegesuchen nur so überhäuft werden?

Nein, das glaube ich nicht. Wir halten an unserer Tradition mit dem Götti-System fest. Dieses Auswahlverfahren hat sich bewährt. Von den Neumitgliedern wird zurecht erwartet, dass sie sich engagieren. Ist dies nicht der Fall, melden sich die Göttis bei den jeweiligen Personen.

Könnte der Mitgliederrückgang langfristig zum Problem werden?

Aktuell hat der CCCB 415 Mitglieder. Nehmen wir einen Rückgang auf 350 Mitglieder an, wäre das zwar bedauerlich, aber wir wären weiterhin der grösste und einer der qualitativ stärksten Cercle der Schweiz. Unser Leitsatz war stets, dass wir mindestens so viele Neumitglieder aufnehmen wie Mitglieder ausscheiden. So gelingt es uns, die Waage zu halten. Ausserdem stimmen mich die vielen Anträge junger Gastronominnen und Gastronomen positiv. Es sind Fachkräfte, die interessiert sind und das Handwerk von der Pike auf gelernt haben.

Was zeichnet ein qualitativ gutes CCCB-Mitglied aus?

Es sind Persönlichkeiten, die stolz darauf sind, bei uns Mitglied zu sein, die nach der Ausbildung ihre Karriere aufgebaut und Kompetenzen mit Disziplin und Fleiss vertieft haben. Die Branche profitiert von diesen Fachkräften. Der Cercle wird also in erster Linie von Mitgliedern getragen, die etwas von ihrem Fundus teilen und sich aktiv engagieren.

Was muss sich in Bezug auf die Ausbildung in naher Zukunft ändern?

Ich bin der Meinung, dass es eine Reduktion von Lehrbetrieben braucht. Gleichzeitig benötigen wir mehr qualifizierte Lehrbetriebe. Es gibt immer weniger Jugendliche, die sich für eine Ausbildung in unserer Branche begeistern lassen. Deshalb sind wir gezwungen, ihnen die Chance zu geben, gute Ausbildungsbetriebe zu finden. Diese werden aber gezwungen sein, sich zu bewegen, um auf sich aufmerksam zu machen. Sie benötigen mittlerweile eine fördernde Imagekampagne.

Bedeutet dies, dass nicht nur der CCCB Öffentlichkeitsarbeit leisten soll, sondern jeder einzelne Betrieb?

Ja, so ist es. Genau diese Möglichkeit bieten wir den Betrieben nächstes Jahr mit dem 100-Meter-Buffer auf dem Berner Waisenhausplatz. Dort erhalten sie die Plattform, um auf einem Meter Werbung für ihren eigenen Betrieb zu betreiben.

Worauf legt der CCCB den Fokus nach dem Jubiläumsjahr?

Ganz klar auf die Konsolidierung. Anschliessend müssen wir mindestens einen Event pro Jahr organisieren, um Präsenz zu zeigen. Ein weiterer Punkt werden die interessanten Monatsversammlungen für unsere Mitglieder sein. Im Jahr 2025/2026 werden wir zudem einen weiteren Fokus auf die Jugendarbeit setzen. Mögliche Projekte könnten die Teilnahme an der BAM sein oder Schulbesuche durch unsere Mitglieder.

Wie könnte man das «feu sacré» für den Beruf bei den Jugendlichen auslösen?

Die Jugendlichen müssten früher, in der siebten, achten Klasse abgeholt werden. Der CCCB müsste Küchenchefs in weissen Kochblusen in den Unterricht schicken, welche als Repräsentanten unseren Beruf vorstellen. Der Vorteil des CCCB ist der Multiplikator, den wir besitzen. Wir haben 280 aktive Mitglieder, welche die beste Werbung für unseren Beruf betreiben können.

Wenn wir über die Zukunft des CCCB sprechen, stellt sich auch die Frage, wie lange Sie der Vereinigung als Präsident erhalten bleiben?

Dass meine Zeit als Präsident irgendeinmal vorbei sein wird, ist klar. Der Generationenwechsel wird thematisiert, besprochen und geplant. Es ist wichtig, dass der Cercle nicht stehen bleibt. Es soll mit dem gleichen Elan und der gleichen Begeisterung weitergehen.