

Die mille sens groupe geht neue Wege

Der Berner Gastronom Urs Messerli geht neue Wege: Der Spitzenkoch schliesst Ende April (Ablauf des Mietvertrags) nach fünf erfolgreichen Jahren sein Gourmetrestaurant mille privé in Kirchdorf und konzentriert sich auf die Beratung von Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie auf das Management der mille sens-Betriebe – das Restaurant mille sens in der Schweizerhof-Passage in Bern, das Restaurant des Golf und Country Clubs Blumisberg und die Vinothek mille vins im Berner Kirchenfeld. Zum Abschied laden Urs Messerli und Jungköchin Aline Born, welche im mille privé ihre eigene Kochplattform hatte, zu verschiedenen kulinarischen Schlussevents.

Der Name bleibt Programm: mille privé steht künftig für Beratung und Coaching von Hotel- und Gastronomiebetrieben. Bereits heute ist der Unternehmer Urs Messerli erfolgreich in diesem Bereich tätig, gemeinsam mit der erfahrenen Hotel- und Gastronomiefachfrau Tina Müller. Mit der Umstrukturierung der mille



sens groupe setzt Messerli neue, zeitgemässe unternehmerische Schwerpunkte. Die Neuausrichtung bedeutet gleichzeitig auch den Abschied vom gleichnamigen Gourmetrestaurant mille privé.

Urs Messerli eröffnete das kleine, aber feine Restaurant vor fünf Jahren, am 1. Mai 2010, im ehemaligen «Spycher» in Kirchdorf im Gürbetal bei Bern und erkochte sich auf Anhieb 15 GaultMillau-Punkte und als weiterer Höhepunkt einen Stern im Guide Michelin. Der Spitzenkoch und Kochbuchautor (La haute cuisine bernoise, Werd & Weber Verlag) pflegte im mille privé mit der Jungköchin Aline Born eine Küche auf höchstem Niveau mit regionalen Frischprodukten, exklusiven importierten Speisen und kulinarischen Überraschungen der neuen Generation. In seinem Gourmetrestaurant verband Messerli auch immer wieder Kochkunst mit Kunst: Gemeinsam mit Peter Kästli, dem ehemaligen Verwaltungsratspräsidenten der mille sens groupe ag, betrieb er im Obergeschoss eine Galerie.

Roberto Mascaro ist erster diplomierter Fleischsommelier der Schweiz

Der erste diplomierte Fleischsommelier der Schweiz, Roberto Mascaro, eröffnete am 1. März 2014 seine Firma Mascaro Angus Beef. Interessierten Kunden steht Roberto Mascaro als Grillexperte für private und geschäftliche Anlässe zur Verfügung. Ausserdem unterrichtet er in seiner Beef Steak Academy die Kunst des richtigen Grillierens.

Roberto Mascaro hat am 30. Januar 2014 als erster Schweizer die Prüfung



«Seit meiner Kindheit fasziniert mich die perfekte Zubereitung eines Rindsteaks», sagt Roberto Mascaro. «Dabei liegt mir besonders die Herkunft des Fleisches am Herzen, weshalb ich ausschliesslich Fleisch von höchster Qualität verarbeite. Ich freue mich, meine Passion zum Beruf zu machen und Gourmets in der ganzen Schweiz zu verwöhnen.»

www.mascaro.ch



zum diplomierten Fleischsommelier mit Auszeichnung bestanden. Die Ausbildung zum Fleischsommelier umfasst drei Module in Theorie und klassischem Fachwissen. Rund ums Fleisch beinhaltet der Lehrgang die verschiedenen Produktionsprozesse sowie die korrekte Verarbeitung und Zubereitung von Fleischprodukten. Ein diplomierter Fleischsommelier soll sämtliche Fleischteilstücke und -waren zubereiten können und in der Lage sein, Kunden und Gastronomie in der Auswahl des passenden Fleisches bestmöglich zu beraten. Roberto Mascaro hat sich auf die Zubereitung der echten Prime Angus Beef Steaks spezialisiert und arbeitet eng mit dem zertifizierten Rindfleisch-Anbieter, der Metzgerei Angst AG in Zürich, zusammen.

