

Lebenslauf von Peter Tanner

Geboren wurde Peter Tanner am 22. Juni 1956 im wunderschönen Entlebuch (Werthenstein).

Peter Tanner kehrte 2006, nach fast 30 erlebnisreichen Jahren als Koch und Küchenchef in der weiten Welt, mit seiner Frau Liza und seinen zwei Töchtern Katrina und Alexandra, aus Peking in die Schweiz zurück.

Einige Stationen auf seiner kulinarischen Reise:

Nach der Kochlehre in Zürich folgten erste kulinarische Herausforderungen in Locarno, Arosa, Luzern, etc.

Dann ging's ab an die Sonne: Puerto Rico in der Karibik und die Bermudas machten Appetit auf mehr. **Es folgten 18 Jahre mit Hilton Hotels in Bahrain, Ägypten, Nigeria, Zürich, Indonesien, Korea und China.**

Sieben Jahre Executive Chef im Flughafen Catering in Peking rundete die Wanderjahre ab.

Als Gastronomie-Produkteentwickler der Genossenschaft Migros Zürich, kann Peter Tanner nun sein erlangtes Wissen bestens einsetzen.

Weiteres:

Erfolgreiche Teilnahme an verschiedenen internationalen kulinarischen Wettbewerben in Singapore, China und Japan.

An der Kocholympiade in Erfurt 2012 ist Peter Tanner Team-Berater der Gemeinschaftsgastronomie.

Lebenslauf von Fritz Wyder

1975 kam Fritz Wyder in Sins zur Welt.

Fritz Wyder erlernte die Kochkunst im Restaurant Engel in Holzäusern und schloss nach drei Jahren erfolgreich ab. Die Lehr- und Wanderjahre begann Fritz Wyder im renommierten Palace Hotel Gstaad als Commis Gardemanger.

Weitere Erfahrungen sammelte Fritz Wder im Waldstätterhof in Brunnen. Danach amtete Fritz Wyder als Residenzkoch der Schweizer Botschaft in Wien, verantwortlich für das leibliche Wohl des Botschafters und seiner Gäste.

Fritz Wyder beteiligte sich in dieser Zeit an verschiedenen Kochwettbewerben. Ein absoluter Höhepunkt war die Teilnahme an der Berufsolympiade in Lyon. **Fritz Wyder erkochte sich den Vizeweltmeistertitel.**

Nach einem Jahr im Hirschen in Obererlinsbach entschloss sich Fritz Wyder, die Hotelfachschule in Zürich zu absolvieren. Das neu erlernte will auch angewendet werden: Ab geht's – in die USA! Fritz Wyder wechselte die Front und bediente die noble Klientele in New Jersey.

Zurück in der Schweiz, eröffnete er mit seiner Frau Iris im September 2001 das eigene Restaurant „X-mahl“ in Emmen. **Danach geht's weiter nach Weggis, Übernahme von Hotel du Lac und ein Jahr später auch noch das Hotel Schweizerhof.**

William, der erste Sohn, erblickte in dieser Zeit das Licht der Welt, schon bald folgte Alexander. Es wird für die junge Familie mehr und mehr zur Herausforderung, Privates und Berufliches unter einen Hut zu bringen. Schliesslich entschieden sie sich, dem Hotel-Leben den Rücken zu kehren.

Fritz Wder fand eine Stelle am Flughafen in Zürich, als Produktionsleiter bei LSG/Skychefs. Zur gleichen Zeit kaufte die Familie ein Haus in Stadel - der dritte Sohn Henry kommt zur Welt.

Nach sieben Jahren in der Airline-Branche lockt Fritz Wyder eine neue Herausforderung, er findet die Stelle als Bereichsleiter Gastronomie bei der Stiftung St. Jakob in Zürich.

Mit vollgepacktem gastronomischem Rucksack geht es Schritt für Schritt in die Zukunft.