

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

300655
Gastro Grabünden
Loestr. 151 Rosengarte
7000 Chur

0814 70 05
03791 30

Luzern, den 14. August 2019

CXXXIV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Schwerpunkt

Schweizer
Hotellerie glänzt
mit starken
Zahlen im ersten
Halbjahr.

Seite 2

Medizin aus
der Küche hilft
bei Beschwerden

Seite 6



Kulinarik
Norman Hunziker

Der 24-jährige Gastrounternehmer hat viele Ideen und setzt diese konsequent um. Ein Beispiel ist der Gourmetabend auf der Zebu-Farm – exklusiv mit Produkten vom Hof.

Seite 5

U-25

«Gastro-Story»
Nachwuchsprojekt
im Bündnerland

Seite 18

Für 20 Prozent
mehr Lohn
müssen die
Preise 10 Pro-
zent steigen.

Seite 9



Die Idylle trägt – auch auf dem Berg haben die Gastgeber immer öfter mit No-Shows und Parallelbuchungen zu kämpfen.

KEYSTONE



Gäste besser erziehen

Noch nie war es so einfach, eine Dienstleistung zu buchen. App öffnen, ein paar Klicks und schon ist reserviert. Der schnelle, unkomplizierte Reservationsprozess ist zweifellos praktisch. Er verführt aber dazu, einfach mal zu buchen. Das kostet ja nichts, und auch das Annullieren ist meist gratis. Weil man sich spontan entscheiden möchte, bucht man gleich verschiedene Optionen. Vielen Usern ist nicht bewusst, dass sie mit ihrem Klick eine Geschäftsbeziehung eingehen, einen Vertrag abschliessen und Kosten verursachen. Immerhin, müssen Mitarbeiter und Infrastruktur bereitgestellt werden. Paradox ist, dass der Gast, der selber so gerne unverbindlich bleibt, vom Gastgeber Verbindlichkeit fordert. Vielleicht wäre es an der Zeit, dass auch Gastgeber von ihren Gästen mehr Fairness und Verbindlichkeit fordern. So wie es zwischen Geschäftspartnern sein sollte. Eine Bündner Skiregion beispielsweise nutzt ihre App auch, um Parallelbuchungen in Bergrestaurants zu verhindern. Der Gast kann nur über die App der Skiregion einen Tisch reservieren. Bucht er für dieselbe Zeit in verschiedenen Restaurants Plätze oder erscheint er mehrfach nicht zur vereinbarten Zeit im Lokal, wird für ihn die Tischreservationsfunktion der App gesperrt. Ganz nach dem Motto: Wer nicht kommt zur rechten Zeit, muss halt sitzen, wo noch Platz übrig bleibt. RICCARDA FREI

UNFAIRE BERGKAMERADEN

Im Lied Bergvagabunden heisst es: «Bergkameraden sind treu» und «Brüder auf Leben und Tod». Mit der besungenen Zuverlässigkeit und Kameradschaft ist es heute leider nicht mehr weit her. Die Hüttenwirte des Schweizer Alpenclubs SAC haben auf dem Berg nämlich inzwischen mit den gleichen Problemen zu kämpfen wie Gastgeber im Tal: Parallelbuchungen, kurzfristige Annullationen, No-Shows. Zwar gab es immer schon kurzfristige Absagen wegen schlechten Wetters,

neu ist hingegen, dass das in den Städten bei Tischreservations bekannte Phänomen der Parallelbuchungen auch Berghütten betrifft. Wanderer buchen für die gleiche Nacht in verschiedenen Regionen und Hütten Schlafplätze. Sie entscheiden dann nach Lust und Laune, wohin ihre Füsse sie tragen sollen. Dieses egoistische, unkollegiale Verhalten führt dazu, dass andere Berggänger keinen Schlafplatz in der vermeintlich ausgebuchten Hütte erhalten. Besonders unange-

nehm, ja geradezu unanständig sind die No-Shows. Ein angemeldeter Gast, der nicht erscheint, könnte im Gelände verunfallt sein. Müssen Such- und Rettungsmassnahmen eingeleitet werden? Oder hat bloss mal wieder ein Gast vergessen Bescheid zu sagen, dass er nicht kommt? Für den Hüttenwirt ist die Situation so oder so schwierig. Während Gastgeber im Tal die Chance haben, Tische und Zimmer noch spontan über ihre Social-Media-Kanäle oder an Passanten zu verkaufen, blei-

ben Hüttenwirte auf leeren Betten und eingekauften Lebensmitteln sitzen. Gemäss den SAC-Geschäftsbedingungen könnte den Gästen der Gegenwert der gebuchten und nicht in Anspruch genommenen Dienstleistung in Rechnung gestellt oder auch im Voraus eingefordert werden. In der Realität ist die Umsetzung allerdings nicht so einfach. Von Gastgebern wird im Rahmen der Gastfreundschaft eine gewisse Kulanz erwartet. Doch genau die setzen die unfairen Gäste nun aufs Spiel. (RIF)

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

Jilly
www.illycafe.ch

BRUNNER ANLIKERO
swiss + made
Neu mit Webshop

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858
Herr Hörnli meint...
... zur Teigware der Woche:
Ernst
Zum Eidgenössischen alle drei Jahre,
sind Schwinger Hörnli das einzig Wahre!
Ernst Urschweizer
Schwinger Hörnli 3EI
PASTA Premium AG
100% Weizenmehl



Eine von mehr als 70 Schauplatten, die vergangenes Jahr am «Gastro-Event Glarnerland» unter dem Motto «Fasnacht, Karneval, Fasching» gezeigt worden sind. Dieses Jahr heisst das Motto «Alpenländer». ZVG

Kochlernende zeigen ihr Können in der kalten Show

Wer stellt die beste Schauplatte aus? Lernende messen sich am 9. November in Ziegelbrücke/GL.

Glarus macht mobil. Und das zum achten Mal mit einem aussergewöhnlichen Gastro-Event, der Hunderte von Besucherinnen und Besucher anlockt. Im Mittelpunkt von «Gastro-Event Glarnerland» steht der Kochnachwuchs, der einem breiten Publikum zeigen kann, was er draufhat.

Organisatorin dieses überkantonalen Wettbewerbs ist die Hotel & Gastro Formation Glarnerland. Sie bietet angehenden Köchinnen und Köchen sowie Küchenangestellten die Möglichkeit, das bisher erworbene fachliche Wissen

und Können zu zeigen. Gleichzeitig will man mit der kalten Kochkunstshow auch die Öffentlichkeit miteinbeziehen. Nach dem Motto: «Bitte probieren!»

Der diesjährige Gastronomie-Event steht unter dem Motto «Alpenländer» und wird am Samstag, 9. November, in der Berufsschule Ziegelbrücke/GL ausgetragen. Jungtalente aus allen Kantonen können dabei Schauplatten präsentieren.

Magenträs und Schinken

Und so sieht das Programm aus: Kochlernende und Küchenangestellte im zweiten Lehrjahr kreieren eine kalte Süssspeisenplatte für zehn Personen mit drei verschiedenen Hauptkomponenten und einer zusätzlichen Fruchtkomponente. Der typische Glarner Gewürzzucker Magenträs muss in einer Komponente ver-

wendet werden. Dazu wird eine kalte Sauce verlangt. Zusätzlich muss ein Teller (Auszug aus der Schauplatte) für die Jury angeordnet werden.

Kochlernende im dritten Jahr richten eine kalte Schauplatte mit drei Hauptkomponenten (eine davon vegetarisch) und zwei verschiedenen Garnituren an. Glarner Landrauschschinken ist zu integrieren. Dazu gibt es wiederum eine kalte Sauce und zusätzlich einen Salat. Wie bei den Zweitjahr-Lernenden gilt die Vorgabe: alles für zehn Personen und einen Teller für die Jury um Daniel Schmidlin, Rasmus Springbrunn, Sepp Stalder und Mario Garcia. Am Abend werden die Schauplatten von den Lernenden präsentiert und den Gästen serviert.

Wer dabei sein möchte, kann sich noch bis 15. September bei Jurychef Daniel Schmidlin unter hgf@gibgl.ch anmelden. (RUP)



Mehr Informationen unter:
www.worldskills.org
www.boalingua.ch

JULIAN FERRANTE «JETZT BIN ICH PARAT FÜR KASAN»

Der Réceptionist Julian Ferrante hat sich in London fit für die World Skills in Kasan gemacht.

HGZ: Im Rahmen Ihres Trainings für die World Skills haben Sie einen Sprachaufenthalt absolviert. Wie ist es Ihnen in London ergangen?

JULIAN FERRANTE: Sehr gut. Boa Lingua, der Schweizer Spezialist für Sprachreisen und mein Sponsor, hat mir einen zweiwöchigen Sprachkurs ermöglicht. Ich durfte in einer Fokusklasse mitmachen, die sich auf das Cambridge Advanced Exam vorbereitete. Wir waren nur fünf Schüler und kamen entsprechend viel zum Reden.

Das kam Ihnen im Hinblick auf die World Skills gelegen?

Ja, sehr sogar. Denn wir Réceptionisten absolvieren den ganzen Berufswettbewerb ja in englischer Sprache. Ausserdem konnte ich meine Grammatikkenntnisse vertiefen.

Wie waren Sie untergebracht?

Boa Lingua hat mir bei einem privaten Gastgeber ein Bed-and-Breakfast-Arrangement gebucht. So hatte ich nach der Schule genügend Zeit, die Stadt zu erkunden, ohne pünktlich zum Abendessen zu Hause sein zu müssen.

Was hat Ihnen am Sprachaufenthalt am besten gefallen?

Das kann ich so gar nicht beantworten. Der Sprachaufenthalt in London war ein extrem cooles Gesamterlebnis und eine tolle Erfahrung, für die ich Boa Lingua sehr dankbar bin.

Sind Sie jetzt sattelfest in Englisch für die World Skills?

Sich wirklich bei allen Themen des Wettbewerbs sattelfest zu fühlen, ist schwierig. Ich würde



Julian Ferrante freut sich, für die Schweiz in Kasan anzutreten. ZVG

gerne überall noch besser werden. Aber im Grossen und Ganzen fühle ich mich gut vorbereitet und bin parat für Kasan. Das intensive Training, die Praktika und der Sprachaufenthalt haben mir geholfen, selbstsicherer zu werden.

Wovor haben Sie an den World Skills am meisten Respekt?

Vor dem Event selber; besser gesagt vor dem engen Zeitplan und der Organisation vor Ort. Immerhin ist es das erste Mal, dass ich an einem Berufswettbewerb teilnehme. Es werden sehr anstrengende, aufregende und interessante Tage. INTERVIEW RICCARDA FREI

Zur Person

Julian Ferrante ist der erste Réceptionist der Schweiz, der an den World Skills teilnimmt. Der 20-Jährige hat sich seit Dezember auf die Berufsweltmeisterschaft vorbereitet. Sein Coach, Egidio Marcato, organisierte für ihn dazu Praktika in Fünfsternehôtels in allen Landesteilen der Schweiz sowie bei «Mosimann's» in London. Julian Ferrante ist Mitglied des bvham.

Nachwuchsprojekt im Bündnerland

Am 18. August startet Gastro Graubünden das Social-Media-Projekt «Gastro-Story».

Die Kantonsfraktion der Gastro-suisse hat sich etwas Spannendes einfallen lassen, um die Spitzengastronomie von morgen zu fördern. Auf dem Instagram-Kanal des Verbandes ist in den nächsten Wochen mitzuerleben, wie die Junggastronomen Nina Fopp und Jan Edelbauer alias «Smüde» ein Pop-up-Restaurant konzipieren und aufbauen. Das Besondere daran: Die Instagram-Gemeinde darf mitreden. Am Ende jeder Episode wird sie mit konkreten Fragen zum Mitentscheiden an-

miert: «Die Community kann zum Beispiel über Namensvorschläge abstimmen oder ihre eigenen Wünsche bezüglich dem gastronomischen Angebot, der Einrichtung oder ähnlicher Themen einbringen», erzählt Marc Tischhauser, seines Zeichens Geschäftsführer von Gastro Graubünden.

Mannigfaltige Unterstützung

Nebst dem Schwarmwissen der Instagram-Gemeinde können «Smüde» und Nina auch auf Experten der Branche zählen. Diese beleuchten, worauf es beispielsweise bei der Positionierung, dem Arbeitsrecht oder der Zusammenstellung des Angebotes ankommt. «Wir möchten aufzeigen, wie viel Wissen, Erfahrung und Disziplin

es braucht, um ein Restaurant professionell und erfolgreich zu führen», erläutert Marc Tischhauser die Hintergründe.

Mit Spontaneität zur Umsetzung

Mithilfe von Community und Experten soll so ein Pop-up-Konzept entstehen, das sich vollumfänglich aus Ideen von «Smüde» und Nina sowie den Inputs der Community und den Experten zusammensetzt. «Es gibt kein vordefiniertes Konzept, weswegen die Gastro-Story zwischen zwei Episoden in verschiedene Richtungen laufen kann», ergänzt Marc Tischhauser. «Smüde» spielte gemäss eigenen Angaben schon länger mit dem Gedanken, ein spannendes Gastrokonzept auf die Beine zu stellen. Dass er nun gemeinsam mit Nina die Gastro-Story umsetzen dürfe, freue ihn riesig. Nina ergänzt: «Wir konnten schon einiges an Erfahrung sammeln, trotzdem sind wir bei dieser Herausforderung froh um jede Unterstützung.» (DEK)



Mehr Informationen unter:
www.instagram.com/gastrogr



Die beiden Nachwuchstalente Jan Edelbauer alias «Smüde» und Nina Fopp freuen sich auf ihr gastronomisches Abenteuer. ZVG