

**Markus Neff**

35 Jahre kochte Markus Neff (56) im Fletschhorn in Saas-Fee VS. Anfänglich unter Irma Dütsch, ab 1989 als Küchenchef. Für seine Poularde unter der Salzkruste oder den Oberwalliser Lammrücken gab es einen Michelin-Stern und 18 GaultMillau-Punkte. Zurzeit macht Neff Zwischenhalt in Zürich, wo er in den Drei Stuben seine Klassiker zelebriert. Danach geht er wieder in den Bergen auf Punktejagd: Neff wird ab Mitte Dezember Chef im Bergrestaurant auf dem Gütsch in Andermatt UR. Der Betrieb gehört zum Imperium von Samih Sawiris. Mehr zu Andermatt lesen Sie ab Seite 12.

**Sandra Knecht**

Noch bis zum 17. August bespielt Sandra Knecht (51) in Locarno TI ein Pop-up-Restaurant. Anlässlich des Filmfestivals Locarno kocht die Zürcher Oberländerin gemeinsam mit dem Luzerner Spitzenkoch Moritz Stiefel jeweils abends einen Fünfgänger für 130 Franken inklusive Weinbegleitung im Garden la Mobiliare im Castello Visconteo. Knecht, bekannt für ihre künstlerischen Kochperformances, vermählt auch in Locarno Kulinarik und Kunst. Mit Gängen wie Markbein mit Tanne, Erde und Gin Tonic oder der verkohlten Orange mit Vogelbeere und Birne verwöhnt sie jeden Abend 30 Gäste.

**Lukas Imseng**

Globi steht wieder in der Backstube: Nach «Backen mit Globi» und «Globis Frühstücksbuch» erscheint am 14. Oktober «Globis Winterbackbuch». Hinter den Rezepten steckt Lukas Imseng (58) vom Bäckerei-Hotel Imseng in Saas-Fee VS. Vom simplen Nuss-Früchtebrot im Glas bis zur aufwändigen Lebkuchen-Weihnachtskrippe – Globis Rezepte zaubern bei Gross und Klein winterlichen Duft in die Küche. Tipps gibt es zudem zu Themen wie Früchte im Winter oder wertvolle Nüsse. Das 70-seitige, von Marc Zollinger illustrierte Backbuch (32.–) kann jetzt bei ExLibris bestellt werden.

GastroGraubünden «Gastro Story»

Gastronomisches Abenteuer

Zwei Junggastronomen bauen im Nachwuchsprojekt «Gastro Story» ein Pop-up-Restaurant in Chur GR auf – verfolgbar auf Instagram als Webserie.

Text Corinne Nusskern

Das Nachwuchsprojekt «Gastro Story» von GastroGraubünden entspricht dem Zeitgeist: Der Koch Jan «Smüde» Edelbauer (31) sowie die Service- und Restaurantleiterin Nina Fopp (29) konzipieren und bauen in Chur zusammen ein Pop-up-Restaurant auf. Das Spezielle daran: In jeder Episode kann die Community via Instagram-Kanal bei den wichtigsten Fragen mitentscheiden. Daneben werden die zwei jungen Bündner Gastronomen von Experten aus der Branche mit fachmännischem Rat unterstützt.

Edelbauer ist neugierig auf das Format, hat aber auch Respekt vor dem Ungewissen. «Wir können uns zwar Gedanken machen, aber uns darauf einstellen oder glauben, dass es auch so wird, funktioniert hier nicht.» Dies erfordert viel Flexibilität von den beiden. «Ja, aber es

ist absolut spannend, und wir wollen uns auf nichts versteifen.»

««Gastro Story» will eine echte Situation präsentieren. Sie soll erlebbar sein», sagt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden.

Die Gastronomie ist kein Spaziergang

Die Idee entstand aus einer Kampagne zum Thema Nachwuchs, Fachkräftemangel und Quereinsteiger. Tischhauser erklärt: «Wir wollen die Leute sensibilisieren und aufzeigen, dass Gastronomie harte Arbeit bedeutet, so manchen Gesetzesauflagen entsprechen muss und vieles mehr. Wir als Verband wollen da-

mit sagen: Wenn ihr so etwas plant, bereitet euch vor. Am besten bei uns, in unserem neu ausgebauten Kursangebot in Chur», sagt Tischhauser. Insgesamt arbeiten um die zehn Personen am Projekt «Gastro Story» mit.

Am 25. Oktober wird die Eröffnung des Pop-up-Restaurants gefeiert, und dann wird das Restaurant für drei Tage offen sein. «Die spannendste Phase wird aber der Prozess bis zur Eröffnung sein», sagt Tischhauser.

Wer keine Episode verpassen will: **Instagram-Kanal @gastrogr** abonnieren und ab 19. August jeden zweiten Montag ab 15 Uhr eine neue Folge entdecken.

Die Protagonisten von «Gastro Story»: Jan «Smüde» Edelbauer und Nina Fopp



CHRTZ.CH