

Gastronomie und Landwirtschaft



Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden. (Foto: Y. Bürkli)

Der «Bündner Bauer» hat sich mit Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden, über die neue Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft unterhalten und durfte einige Fragen stellen.

«Bündner Bauer»: Bitte stellen Sie die neue Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft vor?

Marc Tischhauser: Die Zusammenarbeit ist noch jung und wird aktuell vor allem auf der operativen Verbandsebene gepflegt und weiter vertieft. Wir sind beide sehr offen für den gegenseitigen Austausch und für Kooperationen und sehen Chancen in einer stärkeren Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Gastronomen/Hoteliers. Unter anderem für die Absatzsteigerung lokaler Produkte oder die Gewinnung zusätzlicher Gäste.

Wie wird die Zusammenarbeit gefördert und das gegenseitige Verständnis gestärkt?

Wir versuchen, die Landwirte und Gastronomen/Hoteliers physisch an einen Tisch zu bringen und zeigen anhand konkreter Beispiele aus Graubünden, dass die Zusammenarbeit heute schon gelebt wird – wenn auch erst im Kleinen. Diese Beispiele belegen, dass sich die Zusammenarbeit lohnen kann und dass auf beiden Seiten Mehrumsätze und neue Gäste/Kunden gewonnen werden können. Dabei geht es darum, Klischees und Vorurteile abzubauen. Ein weiteres wichtiges Element ist auch eine elektronische Plattform, wo Gastronomen die Produkte und Produzenten finden und umgekehrt. Auch hier arbeiten wir gemeinsam an einem konkreten Projekt mit Partnern aus der Wirtschaft.

Wie funktioniert diese Zusammenarbeit in der Praxis und was möchte man dem Gast vermitteln?

Es braucht sicher von beiden Seiten etwas Kompromissbereitschaft und vor allem Flexibilität. Denn wer mit lokalen Produkten arbeitet, kann nicht 52 Wochen im Jahr dieselbe Speisekarte anbieten. Und auf der anderen Seite sollten die Produkte dann bereit sein, wenn der Gast diese nachfragt. Wer heute noch auf regionale Produkte verzichtet, muss sein gastronomisches Konzept somit etwas anpassen und auf Regionalität ausrichten. Und auch der Landwirt sollte sich in der Produktion auf die Bedürfnisse seines Kunden ausrichten. Die guten Beispiele in Graubün-

den zeigen jedoch, dass dies mit etwas Flexibilität auf beiden Seiten sehr gut möglich ist.

Worin sehen Sie die Chance für diese Zusammenarbeit?

In der Landwirtschaft klar bei der Absatzsteigerung von lokalen Produkten. Aber auch bei geringeren Transportwegen, weniger Stress für die Tiere oder eine ökologischere Produktion und Verarbeitung. Das Storytelling kann viel stärker genutzt werden und ein einfaches Essen in ein Erlebnis verwandelt werden. Regionalität ist Trend und die Gäste sind bereit, bis zu 30% mehr für lokale Produkte auszugeben. Entsprechend kann die Gastronomie/Hotellerie damit neue und zusätzliche Gäste gewinnen, durch echte und authentische Geschichten eine tiefere Beziehung zum Gast aufbauen und somit Frequenzen und Umsätze steigern. Da der

Zwischenhandel meist entfällt, verbessern sich zudem teilweise die Margen.

Welche Herausforderungen bringen diese Kooperationsbemühungen?

Zur grössten Herausforderung gehört vermutlich die Verfügbarkeit der Produkte. Somit muss das gastronomische Konzept sowie die Kommunikation mit dem Gast angepasst werden und für die Planung wird mehr Vorlaufzeit benötigt. Eine weitere Herausforderung sind die unterschiedlichen Kulturen. Lassen sich die Akteure aber aufeinander ein, ergänzen und bereichern sie sich gegenseitig.

Vielen Dank für das spannende Interview und weiterhin eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

*Silvia Buchli
Bündner Bauernverband*

Gut, gibt's die
Bündner Bauern.

graubündner