

MEDIENMITTEILUNG

Chur – Montag, 28. Oktober 2019

Webserie «Gastro Story» gipfelt im Pop-up-Restaurant Mampf

Am Wochenende ging in der Werkstatt Chur das Pop-up-Restaurant «Mampf» über die Bühne. Die Gastgeber Nina Fopp und Jan Smüde Edelbauer nahmen die Besucher während drei Tagen mit auf eine kulinarische Weltreise. Der Event war Höhepunkt und Abschluss des Nachwuchsprojektes «Gastro Story» von GastroGraubünden. Seit August konnte die Instagram-Community des Verbandes beim Aufbau des Mampf mitwirken und die Gastgeber bei verschiedenen Entscheidungen unterstützen.

Mit rund 220 Gästen war das Mampf vollständig ausgebucht. «Wir haben wohl etwas richtig gemacht», freut sich Gastgeberin Nina Fopp und Jan Smüde Edelbauer ergänzt: «Die Leute verbrachten eine gute Zeit bei uns, das hat Spass gemacht. Die Reaktionen fielen durchwegs positiv aus». Auch GastroGraubünden-Geschäftsführer Marc Tischhauser zieht eine positive Bilanz: «Es ist erfreulich, dass das Interesse am Mampf und dem Thema Gastro-Unternehmertum so gross war. Unser Ziel haben wir definitiv erreicht».

Gerichte von Sansibar bis Sapporo

Auf dem Teller landeten abends dreizehn, mittags neun Gerichte, jedes aus einem anderen Land. Den Anfang machte Italien mit gefüllten Venere-Arancini. Weiter ging es unter anderem mit Japan und einem kleinen Sushi-Plättchen, Israel mit geröstetem Blumenkohl an Tahin-Sauce und Argentinien mit einer Prättigauer Rindschutt und Chimichurri. Die Produkte dazu wurden, wenn immer möglich, von regionalen Produzenten bezogen. Neben der Regionalität war auch der Aspekt «Foodsave» für das Projekt wichtig. So hat die Küchencrew die Tellergrössen ganz bewusst geplant und Gemüse zweiter Qualität verwendet, das sonst im Abfall landen würde. Im Sinne von «to good to go» konnten am Sonntag ab 15 Uhr die übrig gebliebenen Gerichte abgeholt werden – ein Angebot, das rege genutzt wurde.

Weiterbildung für Gastronominnen und Gastronomen

Mit dem Projekt macht GastroGraubünden auf die Herausforderungen im Gastgewerbe aufmerksam. Der Verband empfiehlt Gastronominnen und Gastronomen, sich vor dem Start gut vorzubereiten. An der Hotel und Gastronomie Fachschule in Chur bietet GastroGraubünden praxisorientierte Ausbildungen, Fachkurse und Seminare dazu an.

Weitere Informationen

Projekt Gastro Story: www.gastrogr.ch/gastrostory

Instagram-Kanal: www.instagram.com/gastrogr

Aus- und Weiterbildungsangebot: www.gastrograubuenden.ch/alle-kurse

Medienmitteilung zum Projektstart: <https://markenkern.ch/medien/50/gastrograubuenden/gastrograubuenden-startet-nachwuchsprojekt-gastro-story>

Ansprechperson

GastroGraubünden

Marc Tischhauser, Geschäftsführer

081 354 96 96, 079 468 08 81

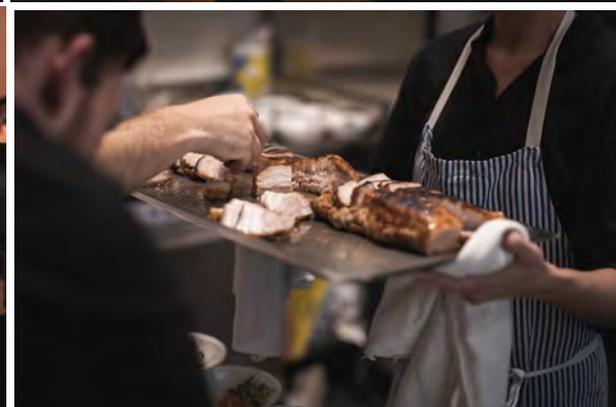
mt@gastrogr.ch



Das Mampf-Team v.l.n.r: Jenny Soldano, Max Decurtins, Nina Fopp, Fabian Hossmann, Jan Smüde Edelbauer, Gianmarco Castrogiovanni, Natacha Espirito Santo, Olivia Tognarelli (Bild: ROB NICOLAS)



Sichtlich zufrieden mit dem Resultat ihres Nachwuchsprojekts: GastroGraubünden-Geschäftsführer Marc Tischhauser und Präsident Seppo Caluori. (Bild: ROB NICOLAS)



Das Pop-up-Restaurant Mampf fand vom 25. bis 27. Oktober in der Werkstatt in Chur statt. Das Team servierte 13 Gerichte von Sansibar bis Sapporo. (Bilder: ROB NICOLAS)

Diese und weitere Bilder in voller Auflösung downloaden: <http://bit.ly/gastro-story>