



Auf dem Weg zur Normalität

Vergangene Woche nehmen rund 110 Personen an der zweitägigen DV von GastroGraubünden mit zahlreichen Höhepunkten teil. Die Aufbruchstimmung in Poschiavo wirkt wie eine Frischzellenkur.

Text und Fotos Reto E. Wild

Im dritten Anlauf klappt es endlich: Trotz Coronavirus entscheidet sich GastroGraubünden, die DV in Poschiavo zu veranstalten – mit Masken- und Testpflicht für die Teilnehmer. «Mit ihrer Anwesenheit bestätigen Sie uns, dass es richtig und wichtig ist, diese Generalversammlung durchzuführen», eröffnet Franz «Seppo» Caluori, der umtriebige Präsident von GastroGraubünden, den Anlass in Poschiavo. Insgesamt finden sich 110 Reisende im Puschlav ein, darunter 43 von gut 70 stimmberechtigten Delegierten. Einige sagen kurzfristig ab, weil die Arbeit in den Betrieben die zwar schöne, aber auch aufwendige Reise in den italienischsprachigen Teil des Kantons Graubünden nicht zulässt. Caluori, Mitglied des Grossen Rats im Kanton, appelliert an die Adresse des ebenfalls anwesenden SP-Regierungsrats und kantonalen Gesundheitsministers Peter Peyer: «Bitte schliesst unsere Betriebe nie mehr! Und im Innenbereich der Restaurants müssen noch immer die Hälfte der Tische als Dekoration dienen. Ich hoffe, dass wir die ganze Pandemie spätestens im Herbst erledigt haben.»

Martin Wieland, FDP-Standespräsident von Graubünden im Grossen Rat, ruft in seiner Rede zu mehr Mut auf, auch mal Fehler zu machen. «Wir leben in einer Vollkaskogesellschaft. Doch gegen Covid-19 haben wir keine Mittel. Wir laufen Gefahr, ein Stück unserer Freiheit zu verlieren.»



Verstärkung während der Delegiertenversammlung: Spezialitäten aus dem Puschlav



Der Vorstand wird einstimmig wiedergewählt: Bruno Raselli, Primo Semadeni, Fabia Caduff, Annalies Biäsch, Franz Sepp Caluori und Alexander Hösli (v. l.).

Caluori nimmt seine Worte zum Anlass, auf das Krisenjahr 2020 zurückzublicken. Im Dezember beispielsweise organisierte GastroGraubünden in Chur einen stillen Protest mit 250 Gastronomen, die auf einem mitgebrachten Stuhl in der Altstadt Platz genommen haben. «Lasst uns nicht sitzen», hiess die Botschaft.

Mehr als 40 Newsletter für Mitglieder

Die Geschäftsstelle um den initiativen Marc Tischhauser verschickte 2020 über 40 Newsletter an die Mitglieder und 10 Briefe an die Bündner Regierung. Mit der Webserie «Gastro Story» – um nur eine weitere Offensive aus dem Vorjahr zu nennen – hat es der Kantonalverband geschafft, die Attraktivität der Berufe in der Hotellerie und Gastronomie bei einem jungen Publikum zu bewerben. «Wir wollten einen Kontrapunkt zu den oft negativen Berichten in den Medien setzen und aufzeigen, welche Möglichkeiten die Branche dem Nachwuchs bietet», erklärt Tischhauser.

Die Jahresrechnung 2020 resultierte mit einem Gewinn von rund 7500 Fran-

ken gegenüber 16 600 Franken 2019. Ein um rund 70 000 Franken reduzierter Aufwand konnte ein schlechteres Ergebnis verhindern. Die Delegierten nehmen sowohl die Jahresrechnung als auch den Jahresbeitrag einstimmig an. Das gleiche



Ein Claudio Zuccolini in Hochform sorgt mit seinem bissigen Humor für einen ersten Höhepunkt der Veranstaltung.

Ergebnis resultiert bei den Erneuerungswahlen im Vorstand: Der Präsident Franz Sepp Caluori und die Vorstandsmitglieder Alexander Hösli (Vize), Annalies Biäsch, Fabia Caduff, Bruno Raselli und Primo Semadeni werden ohne Gegenstimme und unter grossem Applaus wiedergewählt. Caluori bedankt sich für die Wahl und verspricht, dass er für die nächsten Jahre weiterhin voller Taten-drang sei. Im Juni 2023 findet beispielsweise die Delegiertenversammlung von GastroSuisse in Graubünden statt. Im Rennen der Austragungsorte sind Davos und Arosa. «Das wird eine ganz coole Sache», verspricht der Präsident.

Der Ablauf der Wahlen ist eine Steilvorlage für Claudio Zuccolini, der mit seinem Auftritt an der DV für einen Höhepunkt sorgt. Der Bündner Komiker in Hochform stellt sich als «Covidian» vor

Fortsetzung auf Seite 30 unten

Kaffee-Trend trotz der Coronapandemie

Das Produkt mit der grössten Gewinnmarge in der Gastronomie im Fokus: **Kaffee-Experte Milo Kamil** erklärt, weshalb das Geschäft auch jetzt gut läuft.

TEXT BENNY EPSTEIN — FOTO NICK LOBECK /LOBECK.PHOTO

«Einen Espresso, bitte», bestellt Milo Kamil. «Hell oder dunkel», fragt der Barista. «Gerne einen Hellen», antwortet Kamil. Der 38-Jährige hat nicht viel Zeit, deshalb gibt es nur einen schnellen Kaffee, einen Espresso eben. Er kommt von einem Meeting im Zürcher Zoo, nachher geht es zurück in sein Coffee Lab. Schulungen hier, Kurse da, Sitzungen dort. Und dazwischen rasch einen kleinen Wachmacher im Café Grande am Zürcher Limmatquai. In jenem Betrieb, in dem

Kamil einst arbeitete. Die Limonade des Hauses ist noch heute nach ihm benannt – Milonade heisst sie entsprechend seinem Vornamen.

Milo Kamil ist schliesslich nicht irgendein ehemaliger Mitarbeiter. Er ist mehrfacher Schweizer Meister in der Disziplin Latte Art. Dabei gilt es, die schönsten Muster in den Cappuccino zu zaubern. Auch in der noch jungen Disziplin Coffee in Good Spirits – Cocktails auf Kaffeebasis – gilt er in der Schweiz

als Mass aller Dinge: Nach dem Triumph an der nationalen Meisterschaft hätte er die Schweiz an den Weltmeisterschaften vertreten. Der Anlass fiel der Coronapandemie zum Opfer.

Nur leichter Umsatzrückgang

Trübsal blasen? Dafür hat Kamil weder Grund noch Zeit. Denn trotz Corona boomt das Geschäft. Oder vielleicht sogar wegen Corona. «Wir hatten letztes Jahr einen Umsatzrückgang von nur 30

GastroGraubünden Fortsetzung

und witzelt: «Ich gratuliere zu den nordkoreanischen Wahlresultaten.» Wenn er vor dem Schlafengehen fünf Nussgipfel verdrücke, tue es ihm nicht gut. Deswegen habe er noch lange keine Nussgipfelintoleranz. Zuccolini nimmt auch den SP-Politiker Peyer ins Visier, der mit einer BMW-Limousine ins Puschlav chauffiert wurde.

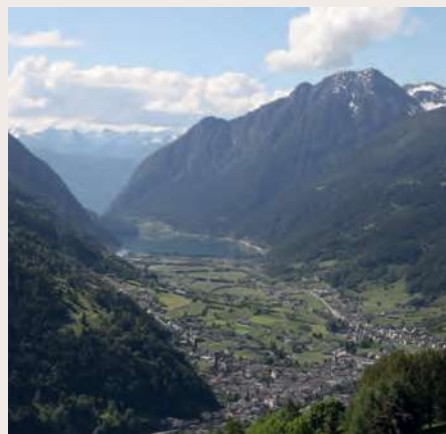
Kulinarischer Höhenflug

Das 25 Kilometer lange Val Poschiavo präsentiert sich den Gästen als attraktive Region mit sechs Weinproduzenten, vier Metzgereien und vor allem einla-

denden Betrieben. Den Apéro geniessen der Vorstand und die Delegierten im historischen Hotel Albrici und sind froh, dass die Sonnenschirme vor dem Platzregen schützen – zumindest teilweise. Das Abendessen im Hotel Croce Bianca beim umsichtigen Gastgeber Claudio Zanolari mit Prosciutto crudo, Pizzoccheri und Tenera tagliata di vitellone Patron mit Ofenkartoffeln – begleitet von schönen Plozza-Weinen – bildet den nächsten Höhepunkt. Als dann die Musik aufspielt, scheint Corona weit entfernt. Die Stimmung ist so gut, dass einige Wirte den Weg ins Hotelzimmer erst nach Mitter-

nacht finden. Das sei doch noch später Nachmittag, sagt einer am Tag danach.

Das abschliessende Highlight bildet die gemeinsame Zugfahrt mit der Rhätischen Bahn zur gut 2000 Meter über Meer gelegenen Alp Grüm. Den Betrieb an der Bahnstation mit spektakulärer Sicht auf das Berninamassiv und den Palügletscher führt Vorstandsmitglied Primo Semadeni. Er organisiert für die Berufskollegen einen reichhaltigen Brunch mit vielen Produkten aus dem Val Poschiavo. Und so endet diese DV mit einer weiteren kulinarischen Reise zurück zum Austragungsort.



Mit dem Bernina-Express vom Val Poschiavo (Bild links) zur Alp Grüm: Vizepräsident Massimo Suter (vorne links) besucht die Veranstaltung als Vertreter von GastroSuisse und geniess die Terrasse von Wirt Primo Semadeni.