

Gastro

INFOS & NEWS VON GASTROGRAUBÜNDEN JUNI'16

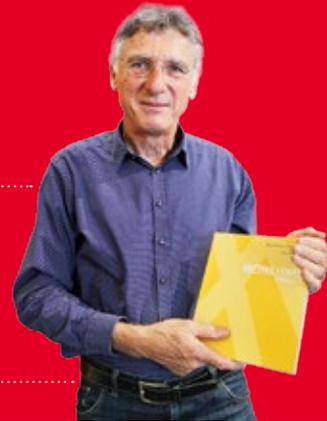
ENERGIE

**Energie sparen,
Beiträge abholen**



ERNÄHRUNG

**Hansruedi Fischer:
Gesund bleiben**



CHEFALPS

Jordi Roca: Patisserie-Genie mit innovativen Ideen



 **Heineken®**

((Headline))



L auftext

((Lauftext))

Fluregn Fravi | Geschäftsführer GastroGraubünden

Gastro
INFOS & NEWS JUNI'16

BETRIEBSKONZEPT

Kesch-Hütte SAC

04



08 ENERGIE

Energie sparen, Förderbeiträge abholen

13 AKTUELL

Uwe Seegert im Tschuggen / Gastronomie: angespannte Lage

17 GASTRO-VEREINE IM BLICKPUNKT

Viele kleine und kleinste Betriebe bei Gastro Viamala

19 FERIENSPASS

Familienferien im Hotel

20 NACHWUCHS

Arnold Egli: «Meine Lernenden liegen mir am Herzen»

21 NACHWUCHS

Naomi: «Ich koche leidenschaftlich gerne»

22 AKTUELL

Wohin Speiseresten entsorgen?

INTERVIEW

«Branchenverbände sollten enger zusammenarbeiten»

10



14



ERNÄHRUNG

Wie Gäste und Mitarbeitende gesund bleiben

24 TOURISMUS

Barrierefreier Tourismus

25 AKTUELL

DV GastroGraubünden / Belvédère Hotels mit Tesla Tankstelle

26 CHEFALPS

Pâtisserie-Genie Jordi Roca / Caminada fördert den Nachwuchs

28 KURZNOTIZEN

dies und das ...

30 MARKTINFO

Origine. Für nachhaltigen Genuss

IMPRESSUM Gastro infos & news – Die Zeitung für Interessenten, Hoteliers und Gastronomen **Auflage** 1300 Exemplare **Erscheinungsweise** 4x jährlich **Herausgeber** Gastro-Graubünden, Loestrasse 161, Rosengarten, 7000 Chur, Tel. 081 354 96 96, Fax 081 354 96 97, www.gastrograubuenden.ch, info@gastrograubuenden.ch **Redaktion** Fluregn Fravi, info@gastrograubuenden.ch, **Pressebüro kh-media**, 7000 Chur, Tel. 081 353 85 85, info@kh-media.ch, www.kh-media.ch **Layout** LehmannVisual, 7015 Tamins, Tel. 081 55 88 737, lehmann-visual.ch **Abonnemente** Sie können gastro infos & news auch abonnieren, kaufen und verschenken: Ein Jahresabonnement kostet Fr. 16.- (Inland), Fr. 20.- (Ausland). Einzelverkaufspreis Fr. 5.-. Für Mitglieder von GastroGraubünden kostenlos **Abo-Bestellungen** GastroGraubünden, Tel. 081 354 96 96, Fax 081 354 96 97, info@gastrograubuenden.ch

TITELBILD: DESSERT-KREATION VON JORDI ROCA / ZVG

Eine logistische und ökologische Herausforderung

Kesch-Hütte

WIE LÖST MAN DIE LOGISTISCHEN PROBLEME IN EINER BERGHÜTTE? WIE GEHT MAN MIT BESCHRÄNKT VORHANDENER ENERGIE UM? WIE BINDET MAN DIE GÄSTE IN DIE PROZESSE EIN? URSINA UND RETO BARBLAN WIRTEN SEIT RUND ACHT JAHREN AUF 2630 M Ü.M. ALS HÜTTENWARTE IN DER KESCH-HÜTTE SAC. SIE SIND STOLZ AUF IHREN ÖKOLOGISCH AUSGERICHTETEN ZERTIFIZIERTEN BETRIEB.

Die alte Kesch-Hütte des Schweizer Alpen Clubs, in der sich die Gäste noch wie damals in vielen anderen Berghütten üblich in kratzige Wolldecken gehüllt einschließen, die gibt es seit 2000 nicht mehr. An ihrer Stelle steht seit 2001 eine neue SAC-Berghütte, die ihren eigenen Strom über Photovoltaikpanels und heisses Wasser aus Sonnenkollektoren erzeugt. Die Kesch-Hütte gehört der SAC-Sektion Davos. Reto Barblan, der 2001 seinen Job als Geschäftsführer von Bergün Tourismus zugunsten jenes eines Hüttenwarts an den Nagel hängte, hat diesen Berufswechsel nie bereut. Zudem konnte der ursprünglich gelernte Schreiner auf die Erfahrungen seiner Frau Ursina zählen, die als ausgebildete Hotel- und Gastfachfrau und als gelernte Köchin viel Branchen-Know-how mitbrachte. Alles passte also gut zusammen.

Logiernächte

Der SAC Schweiz mit seinen 111 Sektionen betreibt über 150 Berghütten und generiert schweizweit mehr als 340'000 Logiernächte. In der Kesch-Hütte kommt man pro Jahr je nach Wetter auf 4700 bis 5000 Logiernächte. Allerdings ist die Hütte klimatisch- und saisonbedingt jeweils nur von Mitte Februar bis Mitte April und von Mitte Juni bis Mitte Oktober bewartet.

Die Jahrtausendwende brachte für die SAC-Hütten neue Standards. Heute sind die allermeisten Hütten komfortabel ausgebaut; viele – wie die Kesch-Hütte – sind ökologisch auf Top-Niveau. Gekocht wird mit Holz und Gas, der selbst produzierte Strom dient für Licht, Ladegeräte und Nutzung der Küchengeräte, das warme Wasser wird mit einer Solaranlage – und über oder mit dem «Tiba-Ofen» – produziert. Und so können die Gäste sogar (gegen einen Fünfliber) warm duschen. Weil die Energie für den täglichen Hüttenbedarf (2500 Watt) zwar ausreicht, aber nicht für viele Extras wie Haare föhnen, elektrisch rasieren oder für den Betrieb einer grossen Kaffeemaschine gedacht ist, bestehen für die Gäste kleine Einschränkungen.

Umwelt ist ganz wichtig

«Als ökologisch ausgerichteter und zertifizierter Betrieb nehmen wir die Verantwortung für unsere Umwelt sehr ernst», sagen Ursina und Reto Barblan. Sie beziehen darum auch ihre Gäste in die Umweltmassnahmen mit ein. «Oft diskutieren wir mit unseren Gästen darüber oder bieten ihnen auch Hüttenführungen an. Die meisten sind ohnehin sensibilisiert, aber nach einer Hüttenführung dennoch überrascht wie komplex die Verbindung von Energie, Technik und Logistik ist. Denn zu uns kommen ja ausschliesslich Natur liebende Menschen, zu Fuss und mit dem Bike oder im zeitigen Frühjahr mit den Tourenski oder Schneeschuhen».

Die Kesch-Hütte ist ein Partnerbetrieb des Naturparc Ela und mit dem EU Ecolabel ausgezeichnet. Diesem Label sind in der Schweiz erst wenige Betriebe verpflichtet. «Für uns bedeutet das Label rundum ökologisch zu denken und zu handeln. Wir



KESCH-HÜTTE

Hüttenwarte Ursina und Reto Barblan

Mitarbeitende 2 in der Sommersaison

Infrastruktur Ettingerstübli, Keschstübli und Gaststube (Total 100 Sitzplätze). Alles mit einzigartigem Panorama. Aussensitzplätze. Trocknungsraum im Parterre. Für das Trocknen von Schuhen und Kleidung; Bike- und Skiraum gleich beim Eingang. Kinder- und Spielzimmer in der umfunktionierten Winterküche. Allerlei Spiele, Spielsachen und Bücher stehen zur Verfügung. Malwettbewerb.

Zimmer 4er bis 12er-Zimmer, 92 Betten

Preise Übernachtung mit HP und Marschtee:

CHF 59.– SAC-Mitglieder, CHF 72.– nicht SAC-Mitglieder

Tel. 081 407 11 34, kesch@kesch.ch, www.kesch.ch

↳ FORTSETZUNG SEITE 7



«Neu auch als 47 cl
in der gepflegten Gastronomie
und bei Ihrem Getränkehändler.»

www.passugger.ch



ALLEGRA | PASSUGGER 47 cl | 77 cl

Eine logistische und ökologische Herausforderung



ÜBER DIE HÜTTE

Die Kesch-Hütte SAC liegt an der Grenze des Parc Ela. Die Lage der Hütte ist sehr zentral. Sie kann vom Bergün, von Davos und vom Engadin in sehr schönen Wanderungen und Touren im Sommer wie im Winter erreicht werden. Alle Wanderwege sind gefahrenlos und auch für Kinder und Familien problemlos zu meistern.

1893 wurde die erste Kesch-Hütte als kleine Schutzhütte erbaut, später wurde sie mit Neu-, An- und Umbauten vergrössert. Ende der 1990er Jahre konnte die SAC Sektion Davos ein Erbe antreten, was die Basis für den Neubau bildete. Nach eingehender Planung wurde dann eine neue Hütte nach ökologischen Grundsätzen gebaut. Der Neubau wurde 2001 mit dem Schweizer Solarpreis ausgezeichnet.

Der Neubau der Kesch-Hütte überzeugt durch die Nutzung von aktiver und passiver Technologie. In die Felder der Südfassade und auf der südlichen Dachfläche sind aktive und passive Komponenten eingesetzt: Fenster, Elemente mit transparenter Wärmedämmung (TWD) und Photovoltaikmodule (PV) an der Fassade, Warmwasserkollektoren, Dachflächenfenster und Photovoltaikmodule auf dem Dach. Eine kleine Windkraftanlage und eine kleine Wasserturbine unterstützen die Energieproduktion. Die Energiekennzahl liegt total bei 175 MJ/m²a; mit 142 MJ/m²a für Heizung und Warmwasser liegt sie um 12 Prozent unter dem Minergiestandard und 73 Prozent unter dem SIA-Grenzwert. Dadurch ist die SAC-Hütte nur zu 24 Prozent auf Fremdenergie angewiesen, sprich Gas und Holz.

verwenden darum auch ausschliesslich ökologische Reinigungsmittel, die biologisch abbaubar sind, bereiten über unsere eigene Kläranlage das Wasser neu auf und verzichten selbst auf ein 1. August Feuer und Feuerwerk». Sämtliche Abfälle, Recycling und Entsorgung werden bereits in der Hütte separiert und meist in Bananenschachteln ins Tal transportiert. Dass die Abfälle separiert werden, ist ohnehin keine Frage.

Rund 20'000 Tonnen Waren

Herausfordernd für die Hüttenwarte ist im Speziellen die Warenbeschaffung. Ohne Heli-Flüge ginge das nicht, denn pro Jahr sind rund 20'000 Tonnen Waren zu transportieren. «Drei-, viermal im Jahr fliegen wir Getränke, darunter Monsteiner Bier und Bündner Biowein, Werkzeug, Hygieneartikel und unverderbliche Lebensmittel in die Hütte. Frischprodukte transportieren wir in den Sommermonaten mit unserem Quad-Fahrzeug, manchmal füllen wir auch den Rucksack». Eines haben Ursina und Reto Barblan schnell gelernt: Nicht alle Lebensmittel überstehen den Transport vom Tal in die Höhe schadlos. «Schokoladeguss reissst», erzählen sie. Am schonungsvollsten ist der Helitransport. Auf dem Landweg wird das Transportgut durchgeschüttelt, im vollen Rucksack gepresst. Tomaten etwa überstehen den Transport fast nur per Heli gut.

Regionale Produkte

Um die Kühlkette einzuhalten, werden die Lebensmittel im Tal in Kühltaschen mit Kühlelementen verpackt. «Fleisch», sagt Ursina Barblan, «fliegen wir eigentlich nie. Denn wenn schlechtes Wetter ist, kann der Heli nicht fliegen. Das Fleisch, das von einem Davoser Metzger kommt, wird auf den Quad verladen, zur Not kann das Fleisch in einer Kühlanlage in Bergün zwischengelagert werden.

Eingekauft wird wie das Fleisch und vieles andere regional: Alpkäse, Milch, Eier (über 1500 Stück pro Saison), Brot, Salsiz, Würste oder Trockenfleisch. Ursina Barblan verarbeitet alles mit Hilfe ihres Mannes oder den Mitarbeitenden. In der Sommersaison werden sie von zwei Mitarbeitenden unterstützt. Ursina Barblan kocht täglich frisch. Die Mengen richten sich

nach dem Wetter. Denn ist es schön, kann sie am Wochenende mit vollem Haus rechnen, ist es regnerisch und kalt, findet kaum ein Gast den Weg hinauf. Gefragt sind darum grosse Flexibilität und viel Improvisationstalent. Kuchen wird auf der Kesch-Hütte, wie auch Suppe oder Salat, täglich frisch zubereitet. «Wir kochen, was wir selber mögen. Und daher kochen wir auch sehr abwechslungsreich.»

Tagesgäste wählen aus einer kleinen Karte: Rösti in verschiedenen Variationen, Suppe, Salsiz, Käse, Salat (in der Schüssel serviert). Für Gäste, die übernachten, gibt es das Halbpensionsmenü mit Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert, natürlich so viel, dass niemand mehr hungrig ist. Sind alle 92 Betten belegt, kommen Ursina und Reto Barblan und ihr Team durchaus ins Rotieren...

Für kleinere Gruppen oder Familien, welche die Kesch-Hütte anpeilen, stehen 4-er bis 12-er Zimmer zur Verfügung. Für Kinder gibt es sogar ein eigenes Spielzimmer. Auch Kinderbett, Babysitz und Wickelvorlage sind da. «Für Kinder ist unsere Hütte ein Paradies. Sie können sich auch um die Hütte herum frei bewegen und der See gleich unter der Hütte ist bei warmem Wetter immer ein Magnet», sagt Reto Barblan.

Text: Karin Huber | Fotos: Reto Barblan

Energie sparen, Förderbeiträge abholen

CLEVERE GASTRONOMEN UND HOTELIERS SETZEN AUF ENERGIEEINSPARUNGEN UND WERDEN SO ERST NOCH VON BUND, KANTON, GEMEINDEN UND VERSCHIEDENEN FÖRDERSTELLEN UNTERSTÜTZT. ZUDEM BIETET HIER DIE ENERGIE-AGENTUR DER WIRTSCHAFT ENAW KLEINEN UND MITTELGROSSEN UNTERNEHMEN EIN PROFESSIONELLES UND EINFACH UMZUSETZENDES ENERGIE-MANAGEMENT AN.



Das EnAW-KMU-Modell umfasst massgeschneiderte Beratung, optimiert den Energieverbrauch und senkt die Energiekosten bei geringem Aufwand. Das KMU-Modell richtet sich an Unternehmen, die jährlich weniger als 1500 Tonnen CO₂ ausstossen und zwischen 20 000 und 1 Million Franken Energiekosten ausweisen. Zuerst erfolgt ein Energie-Check-up, darauf basierend gibt es Vorschläge für Massnahmen und wie und zu welchen Kosten diese umgesetzt werden können. Den Entscheid, wann welche Massnahmen umgesetzt werden, fällen die Betriebe selbst, schliessen jedoch mit der EnAW eine Zielvereinbarung ab – auf freiwilliger oder auf verpflichtender Basis. Die verpflichtende Zielvereinbarung wird vom Bund für die Befreiung von der CO₂-Abgabe und von den Kantonen für die Erfüllung des Grossverbraucherartikels anerkannt.

Kosten senken durch die Befreiung von Abgaben

Das CO₂-Gesetz des Bundes formuliert die klimapolitischen Ziele des Bundes. Bis 2020 soll die Schweiz ihren CO₂-Ausstoss um 20 Prozent senken. Die Wirtschaft wird über eine CO₂-Abgabe auf den Verbrauch von fossilen Brennstoffen verpflichtet, ihren Beitrag daran zu leisten. Die EnAW garantiert die wirtschaftliche Umsetzung dieser Verpflichtung. Unternehmen, die bestimmte Tätigkeiten ausüben, können sich von der CO₂-Abgabe befreien lassen. Dafür müssen sie mit dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine Verpflichtung zur Verminderung des CO₂-Ausstosses eingehen. Eine Grundlage für den Abschluss einer Zielvereinbarung ist die Teilnahme am KMU- oder Energie-Modell der EnAW.

Von der CO₂-Abgabe können sich nur Unternehmen mit in der CO₂-Verordnung explizit definierten Tätigkeiten und einem jährlichen CO₂-Ausstoss von mindestens 100 Tonnen befreien

lassen. Dies entspricht etwa 38 000 Liter Heizöl oder 500 000 Kilowattstunden Erdgas. Betriebe, die diese Grenze nicht erreichen, können sich zusammenschliessen und sich gemeinsam auf ein Reduktionsziel verpflichten.

Das Energiegesetz des Bundes

Im Energiegesetz sind unter anderem für die Förderung von erneuerbaren Energien (KEV) finanzielle Beiträge vorgesehen. Die Beiträge werden über Netzzuschläge finanziert und betragen höchstens 1.5 Rappen pro Kilowattstunde. «Stromintensive» Unternehmen mit Elektrizitätskosten von mindestens zehn Prozent ihrer Bruttowertschöpfung können sich den Netzzuschlag vollumfänglich zurückerstatten lassen. Bei Elektrizitätskosten zwischen mindestens fünf und weniger als zehn Prozent der Bruttowertschöpfung erfolgt eine teilweise Rückerstattung. Sie ist an Bedingungen geknüpft. Unter anderem muss der Rückerstattungsbetrag mindestens 20 000 Franken betragen und das Unternehmen muss sich in einer Zielvereinbarung mit dem Bund zur Steigerung der Energieeffizienz verpflichten. Eine Bedingung für den Abschluss einer Zielvereinbarung ist die Teilnahme am Energie-Modell der EnAW.

Von Förderbeiträgen der Partner profitieren

Die EnAW arbeiten mit zahlreichen Organisationen zusammen, die das Energie-Management ihrer Teilnehmer unterstützen: Verschiedene Städte, Gemeinden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen und weitere Partner gewähren Vergünstigungen auf den Stromtarif oder Beiträge an die Teilnahmekosten. Die Klimastiftung Schweiz trägt einen Teil des Jahresbeitrages oder fördert einzelne Effizienzmassnahmen, wenn das Unternehmen die spezifischen Bedingungen erfüllt.

Text: Karin Huber | zVg. / fotolia.com



FÖRDERBEITRÄGE OSTSCHWEIZ – GRAUBÜNDEN

Bund, Kantone, Gemeinden, Energieversorger wie auch private Institutionen unterstützen die Förderung erneuerbarer Energien und die Erhöhung der Energieeffizienz. Heute wird in der Schweiz auf verschiedenen Ebenen eine Vielzahl von Förderprogrammen angeboten – sie stellen eine wichtige, teilweise sogar entscheidende Unterstützung für die Realisierung von Investitionsvorhaben im Energiebereich dar. Aufgrund der grossen Anzahl und der verschiedenen, lokal zum Teil sehr unterschiedlich ausgeprägten Arten der Förderprogramme, ist heute allerdings oft von einem «Förderdschungel» die Rede – die Orientierung ist schwierig.

Unter www.energie-experten.ch/de/energiefranken gibt es eine gute Übersicht.

FOLGENDE ENAW-PARTNER LEISTEN UNTERSTÜTZUNG

KMU Unterstützung Teilnahmebeitrag mit jährlich 50 Prozent des Jahresbeitrages bis maximal 2000 Fr. pro Jahr während drei Jahren.

Massnahmenunterstützung 10 Franken pro eingesparte MWh Strom und 30 Franken pro eingesparte Tonne CO₂. Innovation: Die Klimastiftung Schweiz unterstützt innovative Einzelprojekte, die über Standardmassnahmen hinausgehen.

UBS Die UBS gewährt ihren KMU-Kunden einen Effizienzbonus und übernimmt im ersten Jahr 50 Prozent des Teilnahmebeitrags.

KMU-Modell Unterstützung Teilnahmebeitrag einmalig mit 50 Prozent.

Effizienzbonus Reduktion der Stromkosten um 10 Prozent bei Einhaltung einer EnAW-Zielvereinbarung. Der Bonus wird nach der Unterzeichnung der Zielvereinbarung bar ausgezahlt und richtet sich nach der Höhe der Einsparungen im vierten Jahr. Fr. 2000.- bis 20 000 kWh, Fr. 3500.- bis 70 000 kWh, Fr. 5000.- für mehr als 70 000 kWh.

Energiefranken.ch Auf Energiefranken.ch finden Sie eine Auflistung aller Energie-Förderprogramme der Schweiz. Die Suche umfasst Förderprogramme der Kantone, Städte und Gemeinden sowie Kampagnen von regionalen Energieversorgungsunternehmen www.energie-experten.ch/de/energiefranken.

Elektrizitätswerk der Stadt Zürich (ewz) Das ewz hat die EnAW bei der Entwicklung des KMU-Modells unterstützt und engagiert sich für die Umsetzung von Zielvereinbarungen der EnAW.

IBC Energie Wasser Chur Die IBC empfiehlt ihren KMU-Kunden das passende Modell der EnAW.

Amt für Energie Kanton Graubünden Fördermittel für Beleuchtungsanlagen, Minergie-Sanierungen, Heizungen, Erdsonden, Solaranlagen etc.: www.aev.gr.ch

www.klimastiftung.ch / www.enaw.ch/kmu

Welches sind die besten Hotelkonzepte?

Gastrosuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH suchten bis Mitte Juni die besten Hotelkonzepte. Man darf jetzt schon gespannt sein, wie diese aussehen. Auf jeden Fall gibt's für die beste Innovation einen Award.

Wer das Rennen macht, ist noch nicht bekannt. Auf jeden Fall aber werden die innovativsten Konzepte von kleinen und mittleren Hotels gefördert und belohnt und zwar mit einer kostenlosen Unterstützung bei der Weiterentwicklung. Dem Hauptgewinner winkt gar ein individuelles professionelles Coaching im Wert von insgesamt CHF 15'000.

Der Innovations-Award soll der Branche neue Impulse geben, erfolgversprechende Konzepte fördern und den Zugang zu Fremdmitteln ermöglichen. Zusammen mit dem Arbeitsbuch «fit-together – Kooperationen und Innovationen in der Hotellerie» und dem «Hotel Innovations-Tag» Ende August im Verkehrshaus Luzern bildet der Award eine eigentliche Innovations-Kampagne.

www.hotelinnovation.ch

ANZEIGE

HUT

GETRÄNKE WEIN

IHR GASTRO-DIENST-
LEISTER IN THUSIS UND
NEU IN LANDQUART

 KELLEREI
WIELAND

 GETRÄNKE
WIELAND

T 081 651 11 22 WIELAND@WIELAND.CH
THUSIS + LANDQUART – WWW.WIELAND.CH

«Branchenverbände sollten künftig enger koordiniert zusammenarbeiten»

Casimir Platzer

HOTELS FEHLEN DIE GÄSTE UND DEN GASTRONOMIEBETRIEBEN AUCH. DIE SITUATION IM TOURISMUS SPITZT SICH WEITER ZU. IST IN DIESER SITUATION DIE ENGERE ZUSAMMENARBEIT ODER SOGAR DIE FUSION VON HOTELLERIESUISSE UND GASTROSUISSE EINE OPTION, DIE HILFT? WIE STEHT ES MIT KOOPERATIONEN UND INNOVATIONEN? DER PRÄSIDENT VON GASTROSUISSE ZUR SITUATION.

Casimir Platzer, der Tourismus kränkt. Gefragt sind Innovationen. Haben Sie Vorschläge?

Die Ausgangslage ist komplex; ein Patentrezept gibt es nicht. Weniger Übernachtungen von europäischen Gästen als Folge der Frankenstärke und ein immenser Kostendruck hinterlassen deutliche Spuren. Vor allem im alpinen und ländlichen Raum sowie in grenznahen Kantonen (Stichwort Gastronomietourismus) ist die Situation besonders angespannt.

Um am Markt zu bestehen, braucht es überdurchschnittliches unternehmerisches Engagement. Geeignete Kooperationen sind ein Weg, um die Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen. Zudem braucht es Innovationen! Innovative Ideen sind jedoch nur dann erfolgversprechend, wenn sie auch realisierbar und vor allem finanzierbar sind. Deshalb unterstützt GastroSuisse die Betriebe mit einer Innovationskampagne.

An der Jahresmedienkonferenz Ihres Verbandes forderten Sie u.a. die Verbesserung von Rahmenbedingungen. Welche?

Wir kämpfen an verschiedenen Fronten und zusammen mit Verbündeten. Ein Faktor, der die Wettbewerbsfähigkeit unserer Betriebe stark beeinflusst, sind die Kosten. Kaum ein anderes

«Geeignete Kooperationen sind ein Weg, um die Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen. Zudem braucht es Innovationen»



Land dieser Welt kämpft mit derart hohen Kosten. Im Gastgewerbe belaufen sich allein die Personal- und die Warenkosten zusammen auf rund 80 Prozent. Die Löhne können nicht einfach gesenkt werden; also gilt es, bei den Warenkosten anzusetzen. Und das haben wir vor.

Die Schweizer KMU leiden unter überhöhten Importpreisen, welche ihre Wettbewerbsfähigkeit mindern. Für Produkte und Leistungen müssen wir oft weitaus mehr bezahlen als unsere Mitbewerber im Ausland. Ein wesentlicher Grund dafür sind ungerechtfertigte «Schweiz-Zuschläge», welche ausländische Lieferanten und Konzerne am Markt durchsetzen. Um diese missbräuchliche Praxis zu unterbinden, arbeiten wir in einer breiten Allianz an der Lancierung der Volksinitiative «Stopp der Hochpreisinsel – für faire Preise». Ziel ist es, die hohen Warenkosten zu senken, die Unternehmen wettbewerbsfähiger zu machen und Arbeitsplätze zu sichern.

Wir setzen uns ein für weniger Bürokratie und Überregulierung. Angesichts der administrativen Überlast fehlt unseren Gastgebern zunehmend die Zeit für ihre eigentliche Aufgabe, Gäste zu verwöhnen. Es braucht Regeln und Gesetze, aber bitte mit Augenmass! Das Gastgewerbe braucht unternehmerischen Spielraum und faire Rahmenbedingungen. Das gilt beispielsweise auch im Umgang mit den Online-Buchungsplattformen. Auch hier ist die Politik gefragt, die Hoteliers wieder auf Augenhöhe mit den Online-Anbietern zu bringen.

Sie wollen einen Tourismus-Gipfel. Warum?

Der Tourismus in unserem Land erlebt nachhaltig schmerzhaft Veränderungen. Wechselkurssituation und Hochpreisinsel haben tiefgreifende Folgen. Vor allem das Auseinanderklaffen der touristischen Entwicklung von Städten und alpinem Raum ist besorgniserregend! Während es dem Gastgewerbe und Tourismus in den Städten noch verhältnismässig gut geht, bleiben in den Berggebieten die Gäste aus und vielen Tälern drohen Abwanderung und Entvölkerung. Diese Entwicklung tangiert nicht nur den Tourismus und das Gastgewerbe, sondern auch vor- und nachgelagerte Bereichen.

Für diese grossen Herausforderungen gibt es nicht die eine gute Lösung, und schon gar nicht kann einer allein sie finden und umsetzen. Hierzu braucht es alle beteiligten Akteure, die zusammen Wege aus der Krise finden: Politik und Wirtschaft, Touristiker und Verbände. Bundespräsident und Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann hat uns den Dialog angeboten; diesen werden wir nutzen!

«Die Kosten sind zu hoch. Aber die Löhne können nicht einfach gesenkt werden; also gilt es, bei den Warenkosten anzusetzen. Und das haben wir vor.»

Vor Jahren bereits wurde ein Zusammengehen der beiden Verbände hotellerieSuisse und GastroSuisse angediskutiert. Aber dabei blieb es. Jetzt zeichnen sich neue ernsthaftere Zusammenarbeitsmodelle ab. Wie ernsthaft sind diese?

Beim aktuellen Wirtschaftsdruck ist es wichtiger denn je, dass die verschiedenen Branchenorganisationen im Interesse der Sache konstruktiv und zielführend zusammenarbeiten. Es ist positiv zu werten, dass die Zusammenarbeit deutlich mehr Raum einnimmt als früher. Die Interessenvertretung gewinnt dadurch an Schlagkraft, was der Branche, den Mitgliedern und uns allen zu Gute kommt.

Welche Modelle sind realistisch?

Der Prozess zu einer künftig enger koordinierten Zusammenarbeit hat erst begonnen. Wir werden ihn achtsam gehen und die verschiedenen Organe und Gremien in den anspruchsvollen Prozess der Meinungsbildung miteinbeziehen. Das braucht seine Zeit. Auch wenn ganz grundsätzlich verschiedene Kooperationsmodelle denkbar wären, ist es verfrüht, darüber zu spekulieren. Dabei sage ich ganz klar: es gibt diesbezüglich keine Agenda.

Ist eine Verbandsfusion machbar? Welche Voraussetzungen braucht es dazu?

Den Begriff der Fusion haben die Medien gesetzt, nicht wir! Ob es jemals so weit kommen wird, ist derzeit nicht abzuschätzen. Enger zusammenarbeiten kann man auch, ohne gleich eine Verbindung einzugehen.

Jetzt wollen sich die Verbände doch noch zusammenraufen und ein gemeinsames Sterne-Bewertung einführen. Wurde schon über die Bewertungskriterien verhandelt?

Es trifft zu, dass hotellerieSuisse und GastroSuisse eine Absichtserklärung über die Realisierung eines einheitlichen Hotelklassifikationssystems unterzeichnet haben. Noch kann allerdings nicht abschliessend beurteilt werden, ob das Unterfangen umsetzbar ist. Es braucht in jedem Fall von beiden Sei-

↳ FORTSETZUNG SEITE 12



ANDY ZÜLLIG ÜBER EINE MÖGLICHE ZUSAMMENARBEIT

Was meint Andy Züllig, Präsident hotellerieSuisse, zu Zusammenarbeitsmodellen und Fusionsgedanken beider Verbände?

Andy Züllig, vor Jahren bereits wurde ein Zusammengehen der beiden Verbände hotellerieSuisse und GastroSuisse andiskutiert. Aber dabei blieb es. Jetzt zeichnen sich neue ernsthaftere Zusammenarbeitsmodelle ab. Wie ernsthaft sind diese?

Ich bin zuversichtlich, dass die in jüngster Zeit verbesserten Beziehungen zwischen hotellerieSuisse und GastroSuisse eine gute Grundlage bilden für eine sinnvolle, punktuelle Zusammenarbeit im Interesse aller Mitglieder beider Verbände. So haben wir auch bereits im Januar ein erstes formelles Treffen mit GastroSuisse initiiert und in diesem Rahmen beispielsweise vereinbart, in der zweiten Jahreshälfte das Thema Klassifikation miteinander zu diskutieren.

Welche Modelle sind realistisch?

Über mögliche Ergebnisse von zukünftigen Diskussionen möchte ich nicht im Vorfeld spekulieren. Wir haben mit GastroSuisse vereinbart, allfällige Resultate zu gegebener Zeit gemeinsam zu kommunizieren.

Ist eine Verbandsfusion machbar? Welche Voraussetzungen braucht es dazu?

Eine Verbandsfusion steht im Moment nicht zur Debatte und macht in absehbarer Zeit aus meiner Sicht auch keinen Sinn. Als Unternehmer wissen wir: In der heutigen Zeit sind eine klare Fokussierung und Spezialisierung und damit auch eine konsequente Positionierung im Markt unabdingbar. Dies gilt auch für Wirtschaftsverbände. Wir von hotellerieSuisse wollen uns weiterhin konsequent für die Beherbergungsindustrie einsetzen und uns auf den Nutzen und den Mehrwert für unsere Mitgliederhotels

konzentrieren



ten einen Schritt aufeinander zu. In der Vergangenheit wurde viel Geschirr zerschlagen. Doch seither ist Zeit verstrichen. Die Befindlichkeiten haben sich geändert. Sollte dieser neue Anlauf gelingen, könnte er die Türen öffnen für eine engere Zusammenarbeit auch in anderen Bereichen.

Wann kommt das neue Bewertungsmodell auf den Markt?

Noch ist es verfrüht. Wir gelangen gerne an die Öffentlichkeit, wenn das Thema spruchreif ist.

Die Hoteliers (viele) sehen auf die Gastronomen herab, hat man seit jeher das Gefühl. Ist dieser Standesdünkel nun ein alter Hut? Oder rückt man letztendlich nur wegen der Not enger zusammen?

Das ist ein «alter Zopf»! Viele Hotels sind ja auch ein Restaurant und erzielen damit einen bedeutenden Umsatzanteil. Unserer Organisation, die übrigens soeben ihr 125-Jahr-Jubiläum gefeiert hat, sind sowohl Restaurateure als auch Hoteliers angeschlossen. Wir stehen seit jeher gemeinsam für unsere Interessen ein.

Dem Tourismus und damit der Gastronomie könnte es besser gehen, wenn die Bauern weniger an sich und mehr an das Gesamte denken würden. Wie ist das Problem (Importzölle etc.) in nächster Zeit lösbar?

Ganz oben auf unserer politischen Agenda steht die adäquate Lobby-Arbeit gegen weitere Handelshemmnisse, Abschottungstendenzen und Wettbewerbsverzerrungen. Die politische Arbeit und die Interessenvertretung des Verbandes sind diesbezüglich stark gefordert.

Oft dauert es aufgrund der politischen Strukturen äusserst lange, bis Veränderungen einsetzen. Dem Tourismus geht es aber jetzt schlecht. Welche Auswege gibt es?

Das wird das zentrale Thema des angekündigten Tourismus-Gipfels sein, bei dem es darum gehen wird, griffige und gleichwohl realistische Massnahmen auszuloten. Und das Allerwichtigste schliesslich ist der gemeinsame Wille zur Tat.

Interview: Karin Huber | Fotos: zVg.

Uwe Seegert wieder im Tschuggen

Seit 1. Juni 2016 heisst der Küchenchef des Tschuggen Grand Hotel wieder Uwe Seegert. Das Luxushotel in Arosa ist dem Sternekoch bestens vertraut: Bereits von 2009 bis 2012 verantwortete er dessen kulinarisches Programm.

Seit 1. Juni 2016 heisst der Küchenchef des Tschuggen Grand Hotel wieder Uwe Seegert. Das Luxushotel in Arosa ist dem Sternekoch bestens vertraut: Bereits von 2009 bis 2012 verantwortete er dessen kulinarisches Programm. Rechtzeitig zur Sommersaison nun übernimmt Uwe Seegert erneut die kulinarische Leitung des Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Von 2007 bis 2009 war er Sous-Chef und von 2009 bis 2012 Küchenchef. Nach vier Jahren in der Heimat ist er nun zurückgekehrt und hat das Zepter von seinem einstigen Nachfolger Tobias Jochim übernommen.

Als Executive Chef zeichnet Uwe Seegert mit seinem Team für das Wohl der Gäste in den fünf Speiselokalen des Fünfsternehauses verantwortlich. Den Erfolg des hoteleigenen Gourmetrestaurants La Vetta hat der Sternekoch wesentlich mitgeprägt: 2012 wurde das Lokal unter seiner Leitung erstmals mit

einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein Know-how als gelernter Diätkoch kann Seegert unter anderem in der Spa Lounge und im Restaurant La Collina einsetzen, wo gesunde Snacks und leichte Gerichte auf der Karte stehen. Auf die geplante Erweiterung des kulinarischen Angebotes im Trendlokal The Basement, das 2015 erfolgreich im Sous-sol des Hotels eröffnet wurde, freut sich der neue Küchenchef besonders. Denn neben der Verwendung von frischen und erstklassigen Zutaten spielt bei ihm die Lust, in der Küche immer wieder Neues auszuprobieren, die

www.tschuggen.ch



Text: Karin Huber | Foto: zVg.



Gastronomie: Die Lage ist angespannt

GastroSuisse und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH suchten bis Mitte Juni die besten Hotelkonzepte. Man darf jetzt schon gespannt sein, wie diese aussehen. Auf jeden Fall gibt's für die beste Innovation einen Award.

Die Schweizer Wohnbevölkerung hat 2015 insgesamt 22.4 Milliarden Franken für Essen und Trinken ausser Haus ausgegeben. Das sind mehr als 1,1 Prozent weniger als im Vorjahr, wie GastroSuisse in Bern erklärte. Sinkender Ausser-Haus-Konsum, weniger Übernachtungen von europäischen Gästen als Folge der Frankenstärke und Kostendruck seien grosse Herausforderungen. Zudem schmälert der Gastrotourismus (minus 4 Mia. Franken) den inländischen Konsum. Die Branche setzt darum auf Gästebindung und die Förderung von Innovationen und Kooperationen. Doch vor allem im alpinen und im ländlichen Raum sei die Situation angespannt. GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer plädiert deshalb für die Einberufung eines «runden Tisches» von Politik und Wirtschaft. Der «Tourismusgipfel», wie er von Bundespräsident Schneider-Ammann zugesichert worden war, werde noch vor den Sommerferien einberufen.

Zu den Folgen der Frankenstärke kommen Wettbewerbsverzerrungen, ein immenser Kostendruck und die Sorge um die Rekrutierung von erforderlichen Fachkräften in einem Markt, der permanenten Veränderungen unterliegt, dazu. Platzer: «Mir ist es unverständlich, dass die Politik tatenlos zusieht, wenn

die Nachfrage in den Berggebieten aus einigen Herkunftsländern um 40 Prozent einbricht». Ein Faktor, der die Wettbewerbsfähigkeit der Branche belastet, sind die hohen Kosten in der Schweiz. Im Gastgewerbe belaufen sich allein die Personal- und Warenkosten zusammen auf gegen 80 Prozent der Gesamtkosten. Zusammen mit starken Allianzpartnern soll deshalb noch in diesem Jahr eine Volksinitiative mit dem Titel «Stopp der Hochpreisinsel – für faire Preise» lanciert werden.

GastroSuisse kämpft nicht nur gegen Handelshemmnisse, sondern auch gegen unnötige Bürokratie und Überregulierung. Deutlich über das Ziel hinausgeschossen sei das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit zum Beispiel mit dem Verordnungspaket «Projekt Largo». Die Fülle von Regulierungen schwäche die Wettbewerbsfähigkeit und hemme das Wachstum. Gefragt sind Qualifikation und Innovation, gleich lange Spiesse für alle, eine gute Aus- und Weiterbildung sowie die Förderung von Innovationen und Kooperationen. Die Präsenz auf Online-Buchungsplattformen ist mit hohen Kommissionen verbunden.

Text: KHR



ANZEIGE

Fullservice aus dem Bündnerland!



Scan Me
www.drucki.ch

Gastroküchen: Wie Gäste und Mitarbeitende gesund bleiben



DIE GUTE NACHRICHT: MIT VOLLEM BAUCH SCHLÄFT ES SICH BESSER UND DARUM IST DAS ABENDESSEN DIE WICHTIGSTE MAHLZEIT DES TAGES. DIE SCHLECHTE NACHRICHT: KÜCHENCHEFS WISSEN MANCHMAL ZU WENIG ÜBER GESUNDES ESSEN UND KOCHEN SICH UND IHRE GÄSTE KRANK. KÜCHENCHEFS SIND DIE EIGENTLICHEN SCHLÜSSELFIGUREN EINER GESUNDEN ERNÄHRUNG.

In manchen Ohren mag dies provokativ tönen. Doch Tatsache ist auch, dass 50 Prozent aller Krankheiten in Europa auf das Metabolische Syndrom respektive auf das Insulinresistenz-Syndrom (ein metabolisches Syndrom besteht dann, wenn der Bauchumfang eine bestimmte Grösse überschreitet) zurückzuführen sind. Falsche Ernährung und Bewegungsmangel sind hier wichtige Parameter. Viele Menschen essen sich regelrecht krank – privat und im Restaurant.

«Das Problem», sagt Hansruedi Fischer, ist die zuckerhaltige Ernährung. «Zucker macht dick und die Menschen krank». Fischer ist Hausarzt. Er hat sich lange mit Krankheiten und Ernährung auseinandergesetzt. Am Ende hat er ein Buch darüber geschrieben. In «Saftige Lügen» zeigt er die Zusammenhänge genau auf und sagt, wie wir der Zuckerfalle entgehen können.

Schulungen in den Küchen

Einen wichtigen Part in der gesunden Ernährung spielen die Küchenchefs. «Doch erst wenige nehmen ihre Verantwortung wirklich wahr», so Fischer. Auch, weil ihnen oft das Hintergrundwissen über die Zusammenhänge fehlt. Fischer hat darum begonnen, Küchenchefs und ihre Mitarbeitenden zu schulen. Grosse Offenheit diesbezüglich herrschen im Hotel Valbella Inn in Valbella und im Hotel Guardaval in Sporz Lenzerheide. Dort weiss man aufgrund von Fischers Tremonte-Schulungen, auf was in der Küche bei der Zubereitung zu achten ist.

«Tremonte®» heisst Fischers Ernährungskonzept, das er in den Restaurantküchen in Schulungen vermittelt. Wichtigste Erkenntnis daraus ist: Mit einer kohlenhydratreduzierten, ketogenen, der menschlichen Entwicklungsgeschichte und den physiologischen Tatsachen entsprechenden Ernährung samt individueller Verhaltensänderung erreichen die Menschen eindrucksvolle Gewichts- und Bauchumfangsreduktionen. «Am Ende brauchen sie keine oder nur noch selten Medikamente, weil ihre Krankheiten mit der veränderten Ernährung verschwinden». Übrigens: Medikamente machen die Menschen ebenfalls dick.

Die grössten Probleme: Süssgetränke und Pasta

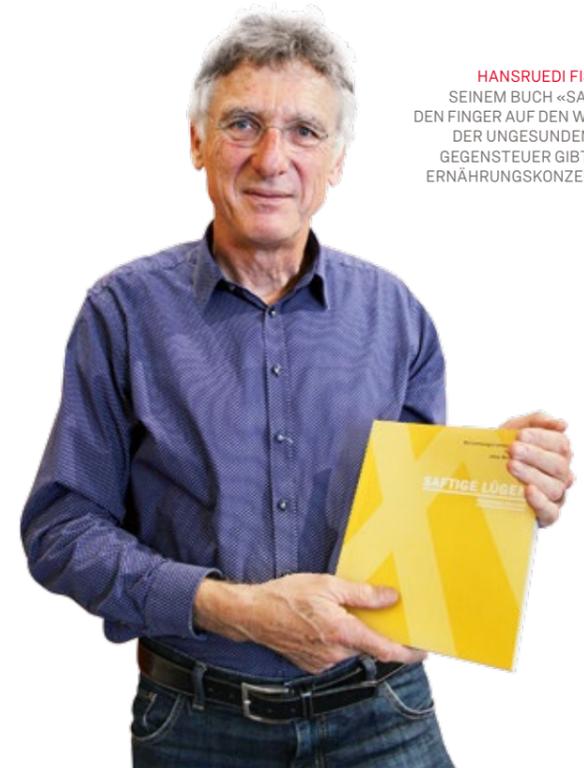
Süssgetränke und die als gesund propagierten Fruchtsäfte und Smoothies sind die grössten Dickmacher, so Fischer. Werden Früchte und Gemüse zerkleinert, fehlen überdies die langkettigen Nahrungsfasern. «Darum kommt es oft zu Darmproblemen und Darmentzündungen», erklärt der Arzt.

Auch Pasta ist nicht ideal, da beim Kauen Zuckermoleküle aufgespalten werden. «Besser noch sind Rösti und Pommes», so Fischer. Generell aber seien alle stärkehaltigen Produkte wie Reis, Polenta, Pasta, Kartoffeln und Brot nicht die idealen Lebensmittel. Sie alle sind mitverantwortlich für das Bauchwachstum. «Wenn schon Brot, dann besser zwei Tage altes und kein frisches. Aber wer sein Brot in Olivenöl tunkt, der tut sich dann doch etwas Gutes, denn dass Olivenöl überzieht den Magen mit einer Ölschicht und die Magenwände bleiben so geschützt. Aber nicht nur das Essen kann für Magenprobleme sorgen, auch Kummer und Sorgen schlagen oft auf den Magen.

Gegensteuer geben: Frisch kochen

Küchenchefs können mit einfachen Mitteln für eine bessere und damit gesündere Ernährung ihrer Gäste und Mitarbeitenden sorgen.

↳ FORTSETZUNG SEITE 16



HANSRUEDI FISCHER LEGT IN SEINEM BUCH «SAFTIGE LÜGEN» DEN FINGER AUF DEN WUNDEN PUNKT DER UNGESUNDEN ERNÄHRUNG. GEGENSTEUER GIBT ER ÜBER SEIN ERNÄHRUNGSKONZEPT TREMONTE.

MEHR GÄSTE MIT DEM TREMONTE-KONZEPT

Wenn alle Hoteliers und Gastronomen ihre Verantwortung im Bereich Ernährung wahrnehmen würden, darf angenommen werden, dass wieder mehr Menschen in Restaurants zum Essen gehen werden. Sie könnten auch neue Gästegruppen ansprechen. Das vom Hausarzt Hansruedi Fischer entwickelte Tremonte®-Konzept könnte zum Gütesiegel der Gastronomie und Hotellerie werden. Das Konzept steht für ein umfassendes medizinisches ganzheitliches Gesundheitskonzept, welches sämtliche Ebenen des Menschseins in Analyse, Beratung und Behandlung einbezieht. Im Vordergrund stehen Wissen und Engagement.

Fischer: «Etwa die Hälfte aller uns bekannten Krankheiten treten bei jenen Menschen auf, die einen vergrösserten Bauchumfang haben. Frauen sind bei über 80 cm, Männer bei über 94 cm Bauchumfang erkrankungsgefährdet.» Weisses Bauchfett produziert viele Substanzen, die Krankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck, hohes Cholesterin, rheumatische Krankheiten und psychische sowie kognitive Störungen verursachen. Heute ist Diabetes (Zuckerkrankheit) die Volkskrankheit Nr. 1; Hauptursache für Alzheimer ist der erhöhte Zuckerkonsum; Fruktose ist der Zucker, der am schnellsten zu einem dicken Bauch führt. Zucker und Bauchfett sind mitverantwortlich für die rasche Zunahme von Krebskrankheiten.

Dr. med. Hansruedi Fischer ist Facharzt für Allgemeinmedizin und klassische Homöopathie in Affoltern am Albis. Über mehrere Jahre hinweg war er Begleiter der Schweizer Langlauf-Nationalmannschaft der Damen. Seit 15 Jahren engagiert er sich für die Behandlung von Stoffwechselkrankheiten ohne Medikamente. Er führt mit seiner Frau die spezielle Stoffwechsellpraxis Tremonte.

Zum Buch: «Saftige Lügen» – Betrachtungen eines Hausarztes für ein Leben ohne Medikamente, von Hansruedi Fischer. Erschienen im Eigenverlag, ISBN 978-3-033-05463-9, CHF 35.–

Hansruedi Fischer kann für Schulungen angefragt werden: www.tremonte.ch, Praxis in Affoltern am Albis, Tel. 044 515 66 55

Gastroküchen: Wie Gäste und Mitarbeitende gesund bleiben

den sorgen. «Am Anfang jeder guten Ernährung stehen lokale, regionale und saisonale Produkte, die frisch zubereitet werden. Halbfertig- und Fertigprodukte enthalten zu viele krankmachende Stoffe», sagt Fischer und zum Abnehmen überhaupt nicht geeignet. «Werden dem Gast gute und saisonale Produkte aufgetischt, wird man länger gesunde Gäste verwöhnen dürfen».

Eine Hauptmahlzeit – volle Restaurants am Abend

Buffets mit vielen Gerichten findet Fischer nicht mehr zeitgemäss, nicht nur, weil man dann meist zu viel isst, sondern vor allem auch, weil das Foodwasting hier ungeahnte Ausmasse annimmt. Als Arzt und Ernährungsspezialist plädiert Fischer generell für täglich zwei Mahlzeiten. Das Frühstück dürfe man guten Gewissens ausfallen lassen. «Die meisten frühstücken nur, weil sie es gewohnt sind und nicht weil sie wirklich Hunger haben». Gastronomen könnten sich die grossen Frühstücksbuffets sparen, wenn sie ihren Gästen die gesundheitlichen Aspekte erklären. Ein kleines Mittagessen reiche.

Ohnehin sei es am besten die Hauptmahlzeit abends und wenn möglich in geselliger Runde einzunehmen. Entgegen herkömmlichen Ernährungsempfehlungen sei das Abendessen das gesündeste. Heute wisse man, dass man mit vollem Bauch am besten schlafe. Wenn sich das auch die Gastronomen zu Herzen nehmen würden, könnten sie abends ihre Gaststuben wieder vermehrt füllen, glaubt Hansruedi Fischer. Überdies: Rotwein am Abend schade der Leber nicht. «Der Leber schadet aber ein Zuviel an Zucker». Reichlich davon enthalten ist in Süssgetränken, Fruchtsäften, Energiedrinks und in Früchten». Früher hätten sich die Leute einfacher (Roggenbrot, Geisskäse, Trockenfleisch) und damit sehr viel gesünder ernährt. Das zeige das wachsende Übergewicht der Menschen von heute.

TREMONTE IN DER PRAXIS

Thomas Jillich, Exekutivchef im Hotel Valbella Inn, kennt das Ernährungskonzept Tremonte aus der Praxis. Zuerst haben er und seine beiden Küchenchefs unter der (An-)Leitung von Hansruedi Fischer das Konzept ausprobiert. Mit folgenreichen Erfahrungen: «Wir haben alle stark abgenommen», sagt Jillich. Er selbst hat im Laufe der Zeit über 15 kg und damit seinen Bauch verloren. «Es geht uns viel besser», so Jillich. Von Fischer geschult wurde auch das Servicepersonal. Jetzt wird Tremonte als Ernährungsbaustein bei Seminarpackages angeboten. «Für Gruppen ist das Konzept nicht schwierig umzusetzen. Doch im normalen Restaurantbetrieb bieten wir keine der speziell zubereiteten Gerichte an. Aber wir arbeiten natürlich mit frischen, regionalen Produkten».

Auch im Maiensässhotel Guardaval in Sporz kennt man Fischers Tremonte-Konzept aus internen Schulungen. «Wir sind sehr an gesunder Ernährung interessiert», sagt Chefkoch Thomas Walz. Firmen könnten hier Tremonte-Seminare buchen. Doch in der Gourmetküche selbst sei es nicht einfach so umsetzbar. «Aber wir nehmen unsere Verantwortung unseren Gästen gegenüber hinsichtlich gesunder Ernährung wahr». Walz glaubt jedoch, dass in neuen Restaurants das Tremonte-Ernährungskonzept gut umsetzbar wäre.

Wir haben kein Fettproblem

Die Küchenchefs sollten beim Kochen ruhig wieder vermehrt zum Schweineschmalz, zur Butter und zum Rahm greifen. «Denn wir haben ein Zucker- und kein Fettproblem». Auch eiweissreiche Lebensmittel sollten öfter auf den Restaurantstisch kommen. Zu einer gesunden Ernährung gehöre ausser Fisch auch Fleisch. «Doch es ist wichtig, auf die Tierhaltung zu achten und nur entsprechend hochwertiges Fleisch einzukaufen», mahnt Fischer.

Personal schulen und sparen

Wie im Valbella Inn oder im Guardaval schult Hansruedi Fischer die Küchenchefs und ihre Mitarbeitenden in der Anwendung seines Tremonte® Konzepts. «Mit einer Schulung können die Restaurants dann das Angebot neu ausrichten. Die Schulungskosten seien gut investiertes Kapital. «Bleiben die eigenen Mitarbeitenden gesund, gibt es keine oder viel weniger krankheitsbedingte Auszeiten mehr. Krankheitsbedingte Kosten sind immer höher als der Aufwand für präventive Massnahmen», erläutert Hansruedi Fischer.

Und er denkt weiter: «Würden sich Betriebe an einem Ort oder einer Region zusammenschliessen und gemeinsam das «Tremonte-Konzept» anwenden und leben, dann hätten sie mehr als gute Argumente für tiefere Krankenkassenprämien ihrer Mitarbeitenden... Und vielleicht bezahlen ja dann in Zukunft «Leute ohne Bauch» generell tiefere Prämien. Denn allen ist bereits heute schon klar, dass das Bauchfett der grösste Krankheitsverursacher ist».

Text: Karin Huber, Fotos: Karin Huber / zvg



IM HOTEL VALBELLA INN KENNT CHEFKOCH THOMAS JILLICH TREMONTE AUS EIGENER ERFAHRUNG: DAS KÜCHENKADER HAT ABGESPECKT.



IM HOTEL GUARDAVAL KÖNNEN FIRMEN TREMONTE-SEMINARE BUCHEN.

Viele kleine und kleinste Betriebe bei Gastro Viamala

NEIN, EINE EIGENE WEBSITE HAT GASTRO VIAMALA NICHT. ABER DIE GASTRONOMIEBETRIEBE SIND BEI VIAMALA TOURISMUS GELISTET. GASTRO VIAMALA ZÄHLT 69 MITGLIEDER. VIELE BETRIEBE SIND KLEIN, WERDEN OFT VON EHEPAAREN ALLEIN ODER MIT ZWEI, DREI MITARBEITENDEN GEFÜHRT. WICHTIG ABER IST DER AUSTAUSCH UNTEREINANDER.



MARKUS DÖNZ, PRÄSIDENT GASTRO VIAMALA: «GASTRONOMIEBETRIEBE SIND AUCH GESELLSCHAFTLICHE UND SOZIALE TREFFPUNKTE».

GASTRO VIAMALA

Gastro Viamala gehören zwischen Splügen und Safiental 69 Mitgliederbetriebe an. Der Vorstand setzt sich zusammen aus: Markus Dönz, Präsident, (Restaurant Skihütte), Sandra Marguth (Café Gyger, Thusis), Jacqueline Eisenring (Café Clavau, Rhäzüns, neu), Herbert Bauer, (Restaurant Waldheim, Fürstenu) und Mario Joch (Hotel Fravi, Andeer).

www.viamala.ch

Wir möchten den Zusammenhang bewahren und pflegen», sagt Markus Dönz, Präsident des erst 2013 gegründeten Vereins Gastro Viamala, der aus dem Verein Gastro Thusis und Umgebung hervorgegangen ist. Markus Dönz ist jung, diplomierter Meisterlandwirt und zusammen mit seiner Frau Eigentümer des Restaurants «Skihütte» im Skigebiet Urmein-Tschappina. Zwar ist sein Betrieb (Catering angegliedert) nur während der Wintersaison geöffnet, aber er bietet 12 Arbeitsplätze.

Für die 69 Vereinsmitglieder ist es nicht ganz einfach, Zeit zu finden für Vereinsanlässe oder andere Zusammenkünfte. «Doch der Austausch untereinander wäre schon wichtig», findet Markus Dönz. Zu den Vereinszielen zählen die Förderung der Berufsinteressen und die Unterstützung der Mitglieder in ihrer unternehmerischen Tätigkeit. Das Budget lässt mit rund 2500 Franken jedoch keine grossen Sprünge zu. «Wir würden zwar gerne Events ausrichten, auch um für uns zu werben oder um den Nachwuchs zu informieren, doch das Geld für entsprechende Auftritte können wir nicht aufbringen».

Dönz zeigt sich darum froh über das Engagement seines Vorstandsmitgliedes Mario Joch, Direktor des Hotels Fravi in Andeer, der in seinem Haus jährlich eine Berufsinformation für Schüler und Eltern organisiert. Aber im grossen Einzugsgebiet von Gastro Viamala gibt es nur noch wenige Lehrbetriebe. Der Verein bedauert dies und auch, dass entweder aus wirtschaftlichen Gründen oder weil die Nachfolge nicht geregelt werden konnte, zunehmend Betriebe schliessen.

Mehr Gäste notwendig

Immerhin konnte mit der neu aufgelegten Finanzierung von Viamala Tourismus alles etwas breiter abgestützt werden. «Wenn, wie mit dem neuen Projekt «Erlebnisraum Glaspas» touristische Attraktionen geschaffen werden können, kommt dies allen Betrieben zugute. Uns hilft es, neue Gäste zu gewinnen, es hilft aber auch, dass die Betriebe Neuinvestitionen vornehmen können».

Gastro Viamala hat wie auch andere Regionen in den letzten Jahren während den Sommermonaten viel Gästesubstanz verloren. «Wir machen vieles richtig», so Dönz, «aber wir sind ge-

genüber unseren Mitbewerbern im Ausland einfach zu teuer, weil unsere Kostenstrukturen hoch sind. Dazu kommt, dass die Kosten etwa für Strom und Löhne nicht sinken, sondern Jahr für Jahr steigen. Das verunmöglicht es unseren Gastronomiebetrieben, ihre Preise nach oben anzupassen». In der wirtschaftlich schwierigen Situation müssen die Betriebe flexibel sein. Doch es lässt sich nicht schönreden, dass der Auswärtskonsum rückläufig ist bei gleichzeitig steigenden Ansprüchen der Gäste. «Aber», so Dönz, «Wir haben auch viele gute und starke Betriebe. Wenn es gelingt, den Sommertourismus zu beleben, werden wir uns behaupten können.»

Eines aber würde sich Markus Dönz ganz besonders wünschen: «Schön wäre es, wenn die Bevölkerung und die Gäste sehen würden, wie viel die Gastronomiebetriebe für die ganze Gesellschaft leisten...».

Text und Foto: Karin Huber

CALANDA RADLER 0.0%

GRENZENLOS ERFRISCHEND



100% NATÜRLICH UND 0.0% ALKOHOLOL

Familienferien im Hotel

Wie man Eltern und Kinder glücklich macht

ES IST WOHL NICHT IMMER GANZ EINFACH, ELTERN UND KINDER IN DEN FERIEN GLEICHMÄSSIG GLÜCKLICH ZU MACHEN. EIN «REZEPT» DAZU KOMMT VOM HOTEL SCHWEIZERHOF IN LENZERHEIDE: FÜR DIE KINDER GIBT'S MIT DEM MOUNTEENCAMP EIN WISSENSCAMP, FÜR DIE ELTERN FREIE ELTERNZEITEN.



Teenager haben oft eigene Ideen von ihren Ferien. Diese mit den Ideen der Eltern kompatibel zu machen, das ist nicht immer ganz einfach. So haben sich Andy und Claudia Züllig vom Hotel Schweizerhof in Lenzerheide gefragt, wie das Ferienglück für alle perfekt wird. Die Idee heisst MounTeenCamp. Dieser Campus richtet sich an Jugendliche ab 12 Jahren. Das Camp läuft über sieben Wochen lang. Jede Woche – 5 Tage à 4 Stunden – hat ihr eigenes Thema.

Auf zu neuen Ideen

Am Anfang der innovativen Idee des Camps stand eine Reklamation eines Gastes. Der bemängelte, dass sein Kind im Teenageralter im Hotel zu wenig gefördert werde. «Zuerst war ich etwas erstaunt», räumt Claudia Züllig ein. «Ich überlegte mir, ob das die Aufgabe eines Hotels ist. Andererseits ist es mir sehr wichtig, die Wünsche der Gäste zu kennen und ihnen nachzukommen. Und wenn Eltern bestimmte Bedürfnisse haben, dann ist es unser Ziel, sie zu erfüllen. Zudem wollen wir unsere Gäste rundum begeistern. So habe ich mir überlegt, wie wir diese jungen Leute fördern könnten». Ein Gespräch mit dem Mittelbündner Lehrer Reto Schaub führte zu einem nächsten Schritt: Zum MounTeenCamp.

Bereits 2014 hat der Schweizerhof in Lenzerheide für Gäste-kinder «Wissenschaftswochen» (Science Lab) angeboten – mit durchschlagendem Erfolg. Science Lab bleibt darum weiterhin im Gästeprogramm. Um nun älteren Kindern ebenfalls spannende Ferientage anbieten zu können, haben Claudia und Andy Züllig mit Reto Schaub mit dem MounTeenCamp ein neues Programm entwickelt.

Indianerspiele, texten, filmen...

Die Camp-Tage sind keine «Schulzimmer»-Tage. «Wir gehen oft raus in die Natur», sagt Schaub. In der ersten Woche etwa (4.-9. Juli) geht es im Camp um das Thema Völker, Menschen und Geschichte mit dem Fokus auf die Indianer. «Wir tüfteln gemeinsam originelle Spielideen zum Thema Indianer aus. Durch einen einfallreichen Spielablauf lernen wir die indianischen Völker, ihre Kulturen und Lebensformen kennen und besser verstehen. Die Spiele», so Schaub, «sollen mithelfen,

das durch manche literarischen Erzeugnisse und viele Western-Filme verfälschte Bild der Indianer zu korrigieren».

Eine Woche lang tauchen die Teenies ebenfalls in die Geschichte Graubündens ein. Zudem versuchen sie sich in der Pressearbeit; lernen recherchieren, schreiben, gestalten und publizieren. «Auch das», weiss Schaub, «kommt bei vielen jungen Leuten gut an». Vom 18.-23. Juli geht's ab in den Bike-Campus: Kinder von 8 bis 12 und Jugendliche von 12 bis 16 Jahre lernen dort Fahrtechniken und unternehmen gemeinsame Bikeausflüge.

Eine Woche später geht es um die Vermessung der Welt. Schaub: «Wir stapeln Zahlen und messen die Welt. In dieser spielerischen Mathematik-Woche können die Teenies sogar in der Schule nicht ganz Verstandenes repetieren». Der kreative Lehrer zeigt ihnen ebenso, wie witzige Geschichten entstehen (1.-6. August). Ein weiterer Fachmann führt die jungen Leute in die Foto- und Filmtechnikwelt (8.-13. August) ein.

«Unsere Ziele sind sehr ehrgeizig, dessen sind wir uns schon bewusst. Aber ich weiss auch, dass sie erreichbar sind, da wir in der Sache grosse, langjährige Erfahrung haben und umfassend dokumentiert sind. Ohnehin sind wir uns gewohnt, situationsgerecht und spontan zu reagieren».

Die Gäste begeistern

«Den Versuch mit dem MounTeenCamp wollen wir wagen», sagt Claudia Züllig. «Wir sind aber überzeugt, dass sich unsere Gäste dafür begeistern werden. Ausserdem haben die Eltern während den Camp-Zeiten Gelegenheit, einmal selber etwas zu unternehmen. Und wenn eine Familie das ganze fünftägige MounTeenCamp (Fr. 250) bucht, dürfen alle gratis eine Nacht länger bei uns bleiben».

Text: Karin Huber, Foto: zVg.

Arnold Egli:

«Meine Lernenden liegen mir am Herzen»

ARNOLD EGLI IST SEIT 2002 KÜCHENCHEF IN DER MENSA «SCALÄRATREFF» DER PÄDAGOGISCHEN HOCHSCHULE GRAUBÜNDEN (PHGR) IN CHUR. IN SEINER KÜCHE STEHEN AUCH VIER KOCHLERNENDE. DIE ARBEIT MIT JUNGEN MENSCHEN FINDET EGLI BEREICHERND.

Bevor Arnold Egli in den «Scaläratref» wechselte, führte er zusammen mit seiner Frau 17 Jahre lang das traditionsreiche Restaurant «Kornplatz» in Chur. Der Wechsel stand an, «weil es sich nicht mehr rechnete. Arbeit, Kosteneinsatz und Gewinn stimmten nicht mehr überein», erklärt Egli. Seine Neuausrichtung hat er nie bereut. Und kochen tut er nach wie vor mit viel Herzblut.

«Es ist zwar ein anderes Arbeiten in einer Mensa. Aber ich finde, man kann auch für viele Leute gut kochen und man kann ein Poulet so gut wie ein Rindfilet zubereiten...». Diese Philosophie versucht Arnold Egli seinen Lernenden zu vermitteln. Zurzeit bildet er vier Koch-Lernende aus, darunter Naomi, Schweizerin mit Thai-Wurzeln. «Ich arbeite gerne mit jungen Menschen, denn man kann ihnen viel fürs ganze Leben mitgeben.» Zusammen mit den Lernenden und zwei weiteren Mitarbeitenden bereitet er täglich bis zu 300 Mittagessen zu, jeweils ein Fleisch- und ein vegetarisches Menu. Dazu eine Wochenspezialität. Im Winter gibt es zusätzlich eine frische hausgemachte Suppe. Mittagessen liefert das «Scaläratref»-Team zusätzlich an eine Kinderkrippe.

Breites Angebot

Die Zubereitung von Salaten, Desserts, Kuchen und Snacks gehören ebenfalls ins tägliche Koch-Repertoire. Davon profitiert auch die Kantonsschule. Für Egli's Lernende gibt es in der Küche also jede Menge zu tun. Die Mensa ist zudem öffentlich. Ausser Studierenden und Lehrpersonen verpflegen sich bei Egli oft auch Arbeiter, Kantonsangestellte, Schüler einer Privatschule und andere Gäste aus der Umgebung. Ein 93-jähriger Mann aus Domat/Ems kehrt sogar täglich bei Egli ein. «Er mag unsere Küche», lächelt Arnold Egli, der an der PHGR auch noch 40 Zimmer von Studierenden und Lernenden verwaltet.

Arnold Egli sieht sich als gutmütiger Lehrmeister. Manchmal sei er ein bisschen streng, räumt er ein, dann, wenn seine Ler-



ARNOLD EGLI IST STOLZ AUF SEINE LERNENDEN UND AUF SEINE LEHRTOCHTER NAOMI.

NAOMI IST KOCH-LERNENDE IM ERSTEN LEHRJAHR IN DER MENSA «SCALÄRATREFF».

nenden nachlässig seien und gewisse Dinge mehrmals falsch machen würden. «Ich verlange viel von meinen Lehrlingen, verlange, dass sie ihre Arbeit und ihre Schulaufgaben gut machen, dass sie sich engagieren.» Ihnen immer alles vorzubeten und nachzutragen, das mag er jedoch nicht. Das würden seine Lehrlinge aber auch akzeptieren. «Mir ist es wichtig, dass sie selbstständig sind und dass sie selbstverantwortlich, sozial und selbstkompetent handeln.» Dennoch sieht sich Egli manchmal durchaus als Vatersersatz... «Der Schritt von der Schule ins Arbeitsleben ist oft schwierig.»

Natürlich verlaufe so eine Lehre nicht immer ganz gradlinig. Es gäbe immer wieder einmal kleine Einbrüche. «Eine Lehre ist wie eine Wellenbewegung. Einmal schwimmt man oben, dann wieder unten. Solche Durchhänger sind normal. Ich versuche jedoch, meine Lernenden zu motivieren und übertrage ihnen Verantwortung.» Sicher ist: Arnold Egli liegt das Wohlergehen seiner Lernenden am Herzen. Überhaupt hat er einen guten Zugang zu jungen Menschen. Viele ehemalige Stifte besuchen ihn noch heute in der Küche. Das freut Egli sehr.

In ihrem letzten Lehrjahr dürfen Arnold Egli's Kochlernende jeweils für zwei Monate in einen anderen Lehrbetrieb, damit sie auch anderes sehen. Um Naomi, seine Lehrtochter im ersten Lehrjahr, sorgt er sich speziell. Am Anfang lief nicht immer alles so rund. Aber jetzt macht sie vieles wirklich gut. Sie schafft schnell und sieht, wo sie anpacken muss. Ich hoffe sehr, dass sie weitermacht, dass sie viel lernt und einen guten Lehrabschluss macht.»

Text und Foto: Karin Huber

Naomi Seglias:

«Ich koche leidenschaftlich gerne»

NAOMI SEGLIAS, 16, IST ZWAR ERST IM ERSTEN LEHRJAHR, ABER SIE KANN DOCH SCHON VIELES, WIE IHR CHEF ARNOLD EGLI SAGT. UND SIE IST SEHR MOTIVIERT, IM «SCALÄRATREFF» EINE GUTE KOCHLEHRE ZU MACHEN. «DENN KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT», ERKLÄRT SIE.

Als Naomi in der 1. Oberstufe in der Hauswirtschaft kochen statt Werken auswählte, war dies für sie der richtige Entscheidung. In der 3. Oberstufe dann wurde das Kochen endgültig zum geliebten Wahlfach. Schon zu Hause bei ihrer Mutter, die aus Thailand stammt, habe sie immer beim Kochen mitgeholfen, erzählt sie. Als es dann darum ging, eine Lehrstelle zu finden, war für Naomi klar: Es musste eine Kochlehre sein. Sie schnupperte in drei verschiedenen Betrieben und entschied sich dann für die Ausbildung bei Arnold Egli im «Scaläratref».

«Ein guter Chef»

«Eine gute Wahl», sagt sie rückblickend. Arnold Egli sei ein guter Chef, der sie fördere. Allerdings habe sie sich ihre Lehre zu Beginn etwas zu einfach vorgestellt. Es sei eben doch nicht so wie zu Hause in der Küche. «Aber ich merkte schnell, dass ich etwas tun muss, wenn ich weiterkommen will», lacht sie. An das lange Stehen, das ihr anfänglich so schwer fiel, hat sie sich dann auch rasch gewöhnt.

Wenn andere Kochlernende abends noch in der Restaurantküche stehen, dann hat Naomi längst Feierabend. «Wir beginnen morgens um halb acht Uhr und können meistens um halb fünf Uhr heim. Nur wenn wir besondere Anlässe im «Scaläratref» haben, kochen wir auch abends oder samstags. Unsere Hauptaufgabe aber ist die Zubereitung von Mittagessen, Salaten, Desserts und Snacks». Hektisch wird es in der «Scaläratref»-Küche vor allem vor dem Mittag. «Denn wenn die Gäste kommen, muss alles parat sein. Manchmal kochen wir für 80 Gäste, manchmal auch für über 200. Wir wissen oft nicht genau, wie viele Essen wir brauchen», erzählt Naomi. In ihrem ersten Lehrjahr bereitet sie oft die unterschiedlichen Salate und die

Salatsaucen zu. Das macht sie gerne, genau wie das Zubereiten Desserts, Kuchen oder Donuts. «Doch die vielen Brötchen und Snacks, die wir für die Kantonsschule machen, diese Arbeit mag ich weniger gern, denn es ist immer irgendwie dasselbe». Mega aber findet sie Naomi, wenn sie mit den anderen Koch-Lernenden in der Küche Dinge ausprobieren kann, die nicht unbedingt zur täglichen Arbeit gehören. «Einmal», so erinnert sie sich, «machte ich einen Brandteig für Eclairs. Aber irgendwie war der Teig etwas kömisch.» In solchen Momenten ist der gute Rat von Arnold Egli sehr gewünscht. «Kürzlich machte ich dann wieder einen Brandteig. Und der war dann wirklich sehr gut». Naomi freut sich über das Vertrauen, das ihr Chef ihr entgegenbringt. Und sie schätzt es, wenn er mit ihr über Zubereitungsarten und von ihr zubereitete Gerichte diskutiert, wenn er probiert und sagt, dass er dies so oder so machen würde. Er ist nicht oft hässig. Nur dann, wenn wir immer den gleichen Fehler machen... Aber das verstehen wir auch».

Für Naomi stimmt eigentlich alles. Gut wäre jedoch, findet sie, wenn die Mittagspause etwas länger wäre. «Aber das geht ja auch nicht so gut, denn die Mensa ist ja über Mittag offen. Und wenn alle gegessen haben, räumen wir auf, putzen und essen dann selbst. Danach bereiten wir Brötchen, Birchermuesli, Salate und alles Übrige, was die Kantonsschule bei uns bestellt, für den nächsten Morgen vor. Schön ist aber, dass wir bereits um halb fünf Feierabend machen können. Am Freitag dürfen wir manchmal sogar früher heim. Darum gibt es hier eigentlich gar nichts zu meckern...».

Naomi liebt das Kochen und hat sich dementsprechende Ziele gesetzt. Sie möchte eine gute Lehre machen und dann in Zürich als Köchin arbeiten. «Am liebsten hätte ich wie mein Chef einen Job als Chefköchin in einer Mensa. Dort ist es etwas weniger stressig als in einer Restaurantküche.»

Text und Foto: Karin Huber

Speisereste entsorgen – aber wohin?

SEIT ANFANG 2016 IST ES VERBOTEN, SPEISERESTE DER GASTRONOMIE IN DER KEHRRICHT-VERBRENNUNGSANLAGE ZU ENTSORGEN. EIN MERKBLATT VON HOTELLERIESUISSE ERKLÄRT, WELCHE ENTSORGUNGSMÖGLICHKEITEN ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

2011 kam zuerst das Verbot, Speisereste an Schweine zu verfüttern. Mit Inkrafttreten der «Verordnung über die Vermeidung und Entsorgung von Abfällen VVEA» von Anfang 2016 kamen weitere Neuerungen bei der Verwertung von Speiseresten dazu. Die Entsorgung in einer Kehrichtverbrennungsanlage ist nicht mehr möglich. Gastronomiebetriebe und Hotels als Abgeber von gewerblichen Speiseresten sind verpflichtet, diese fachgerecht zu entsorgen.

Aus ökologischer und energiepolitischer Sicht sind organische Reststoffe – darunter fallen auch Speisereste – energetisch und stofflich zu nutzen. Prioritär sind Verwertungskanäle zu wählen, die garantieren, dass die in den Reststoffen enthaltenen Nährstoffe (vor allem Phosphor und Stickstoff) wieder als Dünger in den natürlichen Stoffkreislauf zurückgeführt und nicht vernichtet werden.

Zu diesen unbedenklichen Produkten gehören Speisereste, wenn sie vor oder während des Gärprozesses hygienisiert werden. Dabei ist es jedem Betrieb überlassen, wie er seine Speise- und Rüstabfälle verwerten will, unter Beachtung der unterschiedlichen kantonalen Gesetzgebungen. Wichtig ist, dass die Abfälle so entsorgt werden, dass sich keine Seuchenerreger ausbreiten können. Zur Auswahl stehen je nach Standort des Hotels verschiedene Abnehmer und Transporteure.

Verwertungsmöglichkeiten

Biogasanlagen: Die Verwertung in Biogasanlagen stellt die sinnvollste Entsorgung dar, zumal eine Doppelnutzung stattfindet. Die Speisereste werden energetisch (Strom, Wärme, Gaseinspeisung) und stofflich genutzt, denn die Gärreste werden als wertvoller Dünger wieder auf die Äcker und Wiesen ausgebracht.

Vergärung in einer ARA: In Abwasserreinigungsanlagen können die Speisereste im Faultrum vergärt und damit energetisch genutzt werden. Es dürfen nur Speisereste entsorgt werden. Es darf keine Vermischung mit Grüngut geben.



DAS GÄRGUT LIEGT BEREIT.



IN BIOGASANLAGEN WERDEN SPEISERESTE ENERGETISCH UND STOFFLICH GENUTZT, DIE GÄRRESTE WERDEN ZU DÜNGER.

Trocknungsanlagen: Mittels kleiner Trocknungsanlagen, die von den Hotel- und Restaurantbesitzern selber angeschafft werden, lässt sich die Biomasse durch ein Verdampfen auf einen Bruchteil ihrer Anfangsmenge reduzieren. Die verbliebene Trockensubstanz kann in der Landwirtschaft als Dünger verwendet werden, wenn die entsprechenden Hygienevorschriften eingehalten werden. Allerdings fehlt hier die energetische Nutzung und der Energieinput für den Betrieb der Trocknungsanlagen ist hoch.

INFORMATIONEN

Amt für Abfall/Wasser/Umwelt Graubünden
(ARA, Trocknungsanlagen, Biogasanlagen)

EnergieSchweiz: www.biomasseschweiz.ch

Ökostrom Schweiz: www.oekostromschweiz.ch

Axpo Kompogas: www.axpo.com/axpo/kompogas/de/home.html

Verein Inspektorat der Kompostier- und Vergärbranche der Schweiz: www.cvis.ch

**Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW),
Fachstelle Umweltbiotechnologie:**

www.zhaw.ch/de/lisfm/institutezentren/icbt/umweltbiotechnologie

hotelleriesuisse: www.hotelleriesuisse.ch

Hygienevorschriften

Für das Sammeln und das Zwischenlagern von Speiseresten gelten spezielle Hygienevorschriften. Es ist sicherzustellen, dass durch unsachgemässe Lagerung keine Verschleppung von Keimen stattfinden kann. Lagerbehälter und Transportmittel sind gegebenenfalls zu kühlen und regelmässig zu reinigen. Je nach Grösse und Lage des Hotelbetriebs eignet sich ein anderes Transport- und Logistiksystem für die Entsorgung der Speisereste.

Eine grobe Einteilung der Betriebe lässt sich nach Anzahl zubereiteter Mahlzeiten pro Tag vornehmen.

A: Bis zu 50 Mahlzeiten pro Tag (5 – 6 kg Frischsubstanz pro Tag): Ideal sind zentrale Sammelstellen. Innerbetrieblich kann das Hotel mit der bisherigen Infrastruktur weiterarbeiten, falls diese den Hygieneanforderungen genügt.

B: 50 bis 300 Mahlzeiten pro Tag (6 – 40 kg Frischsubstanz pro Tag). Geeignet sind kleine Tanksysteme. Anbieter von Tanksystemen stellen den Betrieben Automaten zur Verfügung, welche die Speisereste mit einer Mühle homogenisieren und geruchsneutral in einem Tank zwischenlagern. Die Biomasse wird auf Wunsch abgeholt und zum Entsorgungsbetrieb gebracht. Eine Möglichkeit ist auch die Sammlung und die Hygienisierung der Speisereste durch die bisherigen Verwerter (Landwirte und Schweinesuppenkocher). Ebenso kann die Sammlung durch spezialisierte Transporteure oder Entsorgungsbetriebe eine Option sein.

C: Mehr als 300 Mahlzeiten pro Tag (mehr als 40 kg Frischsubstanz pro Tag). Für grosse Betriebe empfiehlt sich die Verwertung in einer landwirtschaftlichen oder gewerblichen Biogasanlage und die Installation eines geschlossenen Sammel- und Lagersystems.

Text: Karin Huber  Biomasse Schweiz



UELI CAVELTY, ERIK JAN HAMEL, STADTPRÄSIDENT URS MARTY UND TONI SCHNEIDER STOSSEN AUF EINE ERFOLGREICHE ZUKUNFT DES BRAUERSTANDORTES CHUR AN.

Neuer Heineken-Direktor besucht Chur

Der neue Heineken-Direktor Erik Jan Hamel hat am traditionellen Frühlingschoppen am Heineken-/Calanda-Standort in Chur auf eine erfolgreiche Zukunft des Brauereistandortes angestossen. Nachdem Willem C. Hosang vor fünf Jahren die operative Leitung von Heineken Schweiz abgegeben hat, steht nun mit Erik Jan Hamel wieder ein Holländer an der Spitze des Unternehmens. «Es macht mich sehr stolz, hier in Chur zu sein, in dieser wunderbaren Brauerei, der Heimat des Calanda-Biers», sagte Hamel vor den zahlreichen Gästen am Frühlingschoppen. Er ist nach dem Schweizer Roger Basler und dem Italiener Stefano Borghi der dritte Managing Direktor innert kurzer Zeit.

Nicht ganz so lange wie das Bayerische Reinheitsgebot, dessen 500. Geburtstag kürzlich gefeiert wurde, sind Toni Schneider, Verkaufsdirektor Gastronomie und Ueli Cavelti, Verkaufsförderer Graubünden, im Brauereimietier mit dabei, sie sind es aber, die der Marke Calanda ihr Gesicht geben. Zusammen mit ihrem neuen Direktor pflegten sie am Frühlingschoppen bei Speis und Trank Kundennähe.

Text: NW, Foto: KHR

Barrierefreier Tourismus – neue Geschäftsmodelle



DIE TOURISMUSBRANCHE SETZT AUF DEN WACHSTUMSMARKT BARRIEREFREIER TOURISMUS – INSBESONDERE BEI DEN SENIOREN. HOTELLERIESUISSE UND SCHWEIZ TOURISMUS WOLLEN DIE BARRIEREFREIHEIT DER SCHWEIZER HOTELLERIE BESSER SICHTBAR UND VERMARKTBAR MACHEN. DARAUS KÖNNEN SICH NEUE GESCHÄFTSMODELLE ERGEBEN.

BARRIEREFREI: DAS HOTEL GARNI ARNICA IN SCUOL.

Für Menschen mit Behinderung soll es bald einfach werden, ein Hotel zu buchen. Initiantin des Projekts ist die Claire & George Stiftung, die seit drei Jahren Hotelferien mit Services vermittelt. Barrierefreiheit bedeutet Komfort für viele. Von geräumigen Zimmern, schwellenlosen Wegen, lesbaren Beschriftungen, Haltegriffen oder Hilfsmitteln in der Dusche profitieren nicht nur Menschen, die vorübergehend oder permanent im Rollstuhl sitzen, sondern auch Familien mit Kinderwagen, Schwangere und Senioren.

Senioren als treibende Kraft

Gerade Senioren nehmen aufgrund der demografischen Entwicklung zusehends barrierefreie Angebote wahr. Sie sind die treibende Kraft des barrierefreien Tourismus. Gemäss einer europäischen Studie hat der barrierefreie Reisemarkt in der EU mit 786 Mrd. Euro heute schon eine enorme ökonomische Bedeutung und bietet noch weitaus grössere Potenziale. Bis 2020 können Wachstumspotenziale bis zu 75 Prozent – gerade bei Gästen aus der Schweiz und anderen Nicht-EU-Ländern – erreicht werden, so die EU-Studie. Gemäss Zahlen des Bundesamtes für Statistik (2012) gibt es in der Schweiz 1,2 Mio. Menschen mit Behinderung, in der EU sind es 80 Mio. Menschen (EDF, 2014).

Informationsangebote via Schweizer Hoteldatenbank

Diesem Potenzial soll nun begegnet und bisherige Informationsbarrieren behoben werden. Zusammen mit der Claire & George Stiftung – verantwortlich für die Projektleitung – werden in den nächsten zwei Jahren standardisierte Informationen zur Barrierefreiheit in den Hotels erfasst und via Schweizer Hoteldatenbank im umfassenden Schweizer Hotelverzeichnis auf

swisshoteldirectory.ch, auf Myswitzerland.com sowie anderen Plattformen zur Verfügung gestellt.

Barrierefreiheit wird breit definiert. Sie beinhaltet sowohl rollstuhlgängige Infrastruktur als auch Angebote bei Seh- oder Hörbehinderung oder für Gäste mit Unterstützungsbedarf. Die Claire & George Stiftung hat im letzten Jahr zusammen mit Behindertenorganisationen und Vertretern der Bereiche Alter und Pflege rund 25 Informationskriterien definiert, die die Suche nach dem geeigneten Hotel erleichtern, unabhängig von Behinderung oder altersbedingten Bedürfnissen.

Mit dem neuen Projekt werden diese Kriterien nun angewendet. Das Mobilisierungsprojekt bringt die Anliegen der Behindertenorganisationen und der Tourismusbranche zusammen und setzt diese um. «Die unbefriedigende Situation der fehlenden oder mangelhaften Informationen auf den verschiedenen Vermarktungsplattformen soll so rasch als möglich behoben werden», sagt Thomas Allemann von hotelleriesuisse und ergänzt: «Das Projekt setzt einen wichtigen Meilenstein zur Verbesserung des Angebots und der Information rund um die Barrierefreiheit.» «Jede Bemühung Reisebarrieren zu reduzieren oder ganz aus dem Weg zu schaffen, erzeugt zusätzliche Gästepotenziale» erklärt Martin Nydegger von Schweiz Tourismus.

Das Projekt wird unterstützt von Innotour, dem Förderinstrument vom Staatssekretariat für Wirtschaft.

www.claireundgeorge.ch

Text: PD, Foto: zVg.

Zu neuen Höhen aufbrechen

DV GastroGraubünden

Hoch oben im Kloster Disentis trafen sich die Mitglieder von GastroGraubünden am 4. April, um über das vergangene Jahr zu reflektieren. Präsident Franz Sepp Caluori konnte eine positive Bilanz seines ersten Amtsjahrs ziehen.

Die Zusammenarbeit mit dem Vorstand sei sehr produktiv gewesen und der Verband könne mit diversen Massnahmen zu neuen Höhen aufbrechen, sagte Franz Sepp Caluori. Namentlich sprach er das Projekt «Leben in Graubünden» an, das Primarschulklassen einen Einblick hinter die Kulissen der Branche gewährt. Auch das Projekt «Faszination Tourismus» sei auf dem besten Weg und vereine alle tourismusrelevanten Akteure. Weiter sei die Ausweitung des Gastro(s)pass geplant, der bisher nur für die Region Chur galt und in umsatzschwachen Zeiten wertvolle Einkünfte generieren konnte. Auch bei der Alkoholpräventionskampagne «Genussbeiz» war der Verband massgeblich beteiligt.

Logiernächte im Sinkflug

«Unsere Logiernächte waren im Jahr 2006/2007 in paradiesischen Höhen, doch seither haben sie um 24,4 Prozent abgenommen», gab Caluori zu bedenken: «Das wirkt sich auf unsere Wirtschaftlichkeit aus. Jeder von uns sollte sein Konzept überprüfen, neue Angebote kreieren und die Gastfreundschaft



VORSTAND GASTROGRAUBÜNDEN: ALEX HÖSLI, TAMARA HENDERSON, FRANZ SEPP CALUORI (PRÄSIDENT), BRUNO RASELLI, PRIMO SAMADENI. ES FEHLT: ANNALISA GIGER.

mit Begeisterung und Motivation leben.» Die Hauptgründe für den Rückgang sah der Präsident im Schneemangel sowie dem starken Franken. Vom Staat wünsche sich die Branche lediglich, dass er ihr günstigere Rahmenbedingungen ermöglicht. Dies wurde jedoch

zur Enttäuschung Caluoris nicht getan: So wurde etwa sein Antrag zur Wiedereinführung der Wirteprüfung von der Regierung abgelehnt.

Caluori gab sich von dieser ersten Niederlage aber nicht geschlagen und wird weiterhin für sein Anliegen kämpfen – der Applaus aus dem Publikum bewies, dass er die Mitglieder auf seiner Seite hat. Auch Regierungsrat Jon Domenic Parolini meldete sich zu Wort: Die Ablehnung des Auftrags sei in keiner Weise eine Geringschätzung des Gastgewerbes gewesen, sondern fusste auf zu vielen Forderungen. Man sei gespannt auf das letzte Wort des Grossen Rats. Gegen Ende der Versammlung präsentierte Fluregn Fravi, Geschäftsführer von GastroGraubünden, die Revision der Statuten.

Die Versammlung schloss mit einem motivierenden Vortrag von Dani Hösli, Ex-Kommandant der Patrouille Suisse, der über die Bedeutung von guter Führung, Kommunikation und Vertrauen sprach. www.gastrograubunden.ch

Text und Foto: KHR

Belvédère Hotels mit Tesla Öko-Tankstelle

Tesla Destination Charging heisst das neue Angebot für Belvédère-Gäste und -Kunden in Scuol.

Die Belvédère Hotels kooperieren mit Tesla Motors um einen mehr und mehr gewünschten Service anzubieten: Tesla Destination Charging. Während der Gast schläft, sich im Restaurant verpflegt oder im Spa und Wellness-Bereich seine eigenen Batterien wieder auflädt, wird auch die Batterie seines Autos wieder voll geladen. Die sogenannten Tesla Wall Connectors können pro Stunde mehr als 100 km an Reichweite liefern.

Die Belvédère Hotels sind Teil des schnell wachsenden Netzwerks von Standorten des Tesla Destination Charging Programms. Tesla kooperiert weltweit mit Hotels, Resorts und

Restaurants, um Tesla Wall Connector für Gäste anzubieten, die es ihnen ermöglichen an Standorten, an denen sie mehrere Stunden verbringen, ihren Tesla aufzuladen.

«Durch die Kombination von Spitzentechnologie sowie der Vision von Tesla und unserem Engagement für einen exzellenten Service haben wir nun die Möglichkeit, ein reibungsloses und bequemes Ladeerlebnis während des Aufenthalts zu ermöglichen», sagt Hotelbesitzer Kurt Baumgartner.

Baumgartner beschäftigt in seinen drei Belvédère Hotels Scuol und den vier Restaurants rund 150 Mitarbeitende.

www.belvedere-hotels.ch

Text und Foto: KHR



Pâtisserie-Genie mit innovativen Ideen

Jordi Roca



JORDI ROCA IST EIN KÜNSTLER, EIN PATISSERIE-KÜNSTLER, EIN GENIE, EINER DER INNOVATIVSTEN PATISSIERS DER WELT. IM SPANISCHEN GIROLA BETREIBT ER MIT SEINEN ZWEI BRÜDERN DEN CELLER DE CAN ROCA. DAS RESTAURANT FIGURIERT WEIT VORNE AUF DER LISTE DER WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. WIE ER ARBEITET, ZEIGTE ER AM INTERNATIONALEN KOCHEVENT CHEFALPS ENDE MAI IN ZÜRICH-OERLIKON.

Roca ist unglaublich. «Bescheiden, aber ein Paradiesvogel der Düfte, ein Krieger der Perfektion und ein Botschafter der Fröhlichkeit», bescheinigte ihm Adriano Pirola, zusammen mit Reto Mathis (Mathis Food Affairs) Mitorganisator des nunmehr fünften ChefAlps Events. Auch Andreas Caminada, Botschafter des Symposiums, das Marktplatz kreativer- innovativer Kochphilosophien aus aller Welt ist, unterstützt den Anlass, an dem sich Köche mit Kultstatus und die Elite der Gastronomiebranche trifft. Es ist ein wichtiger Weiterbildungs- anlass für wäre es ein Motivationskick.

Jordi Roca steht mit seiner Frau Alejandra Rivas im Bühnen- kochstudio auf dem Podium und erzählt in launigen Worten über seine Arbeitsweise. Roca bringt exzellente, ganz und gar ungewöhnliche Kreationen auf die Teller. Der Pâtissier zeigt, wie er das Bonbon de Campari, eine filigrane Zuckerkuigel, gefüllt mit Aprikosenmousse, herstellt, wie er die in seiner Region gesammelten Kräuter auch für Süßspeisen einsetzt, wie er Eukalyptus destilliert und damit die Desserts aromatisiert. Roca schreckt weder vor Ruccola, Basilikum, Kümmel, Safran oder Zigarrenrauch zurück, um seinen Desserts ungewöhnliche Geschmäcker zu verleihen. Er kreiert auf der Bühne Caramelcreme aus Schafsmilch mit Guavengelee, Eis aus Schafsmilchfrisch- käse, serviert mit Glockengeläute... Seit 20 Jahren sorgt er auch mit seinen Kreationen auf Parfumbasis für Aufsehen.

Parfum und Desserts

Auf die Idee, aus den Düften von Parfums Desserts zu kreieren, ist er in Gesprächen mit seinem Bruder Josep, einem Sommelier, gekommen. «Ich habe ihm oft zugehört, wie er die Aromen der Weine erklärt hat.» Von hier aus bis zu den Parfums lag zwar ein langer, aber ein innovativer Weg. Aus dem Duft von «Eternity» (dem Aftershave seines Bruders) kreierte er etwa ein Mandarinen-Granité mit Orangenblütengelee, Basilikum und Vanillecreme; aus dem «Shalimar-Duft» entstand eine Chai-Creme mit Blutorange, Vanille, Mango und Rosen... Und jetzt tüftelt er bereits wieder an Neuem herum, nämlich an einem Dessert, das man hören kann...

Roca ist nicht nur ein Künstler, er ist auch ein Spassvogel, ein Witzbold. Er findet, man müsse als Kreativeur und als Gast auch lachen dürfen. Er, der Sensoriker, der jedes Aroma über seine ungewöhnliche Nase erkennt, bietet in seinen Eisdielen, die seine Frau (auch eine Pâtissiere) leitet, Glacé in Form seiner markanten Nase an...

Jordi Roca ist im Gastronomiebetrieb seiner Eltern aufgewachsen. Er hat die Hotelfachschule in Girola besucht, dann mit Damian Allsop, einem bekannten Chocolatier zusammengearbeitet. Schon bald hat er Dinge probiert, die noch niemand aus- probiert hat. «Ich habe gesehen, dass es funktioniert», sagte er in einem Gespräch mit gastro infos & news. Roca, der wie seine Frau rank und schlank ist, ist sich der «Zuckerfalle» durchaus bewusst. «Ich kreierte meine Desserts für besondere Momente im Leben. Ausserdem verwende ich maximal 15 Prozent Zucker, manche Desserts mache ich sogar gänzlich ohne Zucker.» Roca sucht derzeit zusammen mit einer Biologin nach neuen zuckerlosen Wegen. Darauf darf man jetzt schon gespannt sein.

Jordi Roca unterstützt wie Andreas Caminada ebenfalls talentierten Nachwuchs. Er und seine Brüder fliegen jedes Jahr mit dem ganzen Küchen- und Serviceteam in fremde Länder, um Neues aus den Küchen der Welt kennenzulernen. Er lädt aber auch Nachwuchs zu sich ein. «Wir haben ein viermonatiges Austauschprogramm für junge Leute aufgebaut».

Text: Karin Huber, Fotos: zVg



JORDI ROCA IST EINER DER WELTBESTEN PATISSIERS MIT GANZ UND GAR UNGEWÖHNLICHEN DESSERTKREATIONEN.

Spitzenkoch fördert den Nachwuchs

Andreas Caminada



ANDREAS CAMINADA STELLT BEIM INTERNATIONALEN KOCHEVENT CHEFALPS DIE NEUE STIFTUNG «FUNDAZIUN UCCELIN» VOR.

JETZT WERDEN TALENTIERTE KOCH- UND SERVICEFACHKRÄFTE INDIVIDUELL GEFÖRDERT. DER BÜNDNER SPITZEN- KOCH ANDREAS CAMINADA HAT DAZU DIE STIFTUNG FUNDAZIUN UCCELIN GEGRÜNDET. ALS STIFTUNGS- RÄTIN WIRKT HIER AUCH DIE BASLER SPITZENKÖCHIN TANJA GRANDITS MIT.

Während den Chef Alps Tagen in Zürich-Oerlikon, einer hochkarätigen Weiterbildungsveranstaltung für die Gastronomie, an denen Spitzenköche aus dem In- und Ausland über ihre Arbeitsweise erzählten, präsentierte Andreas Caminada seine gerade erst neu gegründete Stiftung Fundaziun Uccelin (Vögelchen). «Wir wollen», sagte er, «talentierte Koch- und Servicefachkräfte und damit das Qualitätsbewusstsein in der Spitzengastronomie fördern und dem Handwerk neuen Aufwind geben».

Eine Herzensangelegenheit

Um die Qualität der Spitzengastronomie nachhaltig zu gewährleisten, ist es nach Ansicht von Caminada erforderlich, Talente gezielt zu fördern. Es gebe bereits verschiedene solche Ausbildungsangebote, die aber ausschliesslich in der Erreichung eines akademischen Grades und nicht in der individuellen Förderung der einzelnen Talente liegen würden. Genau hier setzt die «Fundaziun Uccelin» an. Sie vermag diese Lücke zu schliessen. Ihr Ziel ist es, in- und ausländischen Koch- und Servicefachkräften die Möglichkeit zu bieten, sich in ihrem jeweiligen Handwerk weiter fortzubilden, damit sie als Botschafter die Qualität der schweizerischen Spitzengastronomie entweder in die Welt hinaustragen oder diese in der Schweiz repräsentieren können.

Für Andreas Caminada ist die Stiftung eine Herzensangelegenheit: «Es ist mir ein Bedürfnis, ambitionierte Talente aus der Gastronomie individuell zu fördern, indem ich sie mit meiner Stiftung finanziell und menschlich unterstütze. Mit diesem Support sollen Nachwuchsköche einen Einblick in die weltweite kulinarische Vielfalt bekommen und so die Qualität dieses wunderbaren Handwerks nachhaltig sichern».

Durchdachtes Ausbildungsprogramm

Das Stiftungsangebot umfasst drei Programme: Ein Programm

für Schweizer Kochtalente, eines für ausländische Kochtalente sowie ein Programm für Servicetalente. Zusätzlich werden auch Stipendienbeiträge für Weiterbildungen vergeben. Die Programme sind identisch aufgebaut und basieren im Baukastensystem, wobei das Grundgerüst aus einer Ausbildungszeit von 20 Wochen besteht. Die Ausbildungszeit gliedert sich in mehrere Aufenthalte, die bei verschiedenen Produzenten oder Restaurants absolviert werden können. Der Stipendiat kann dafür auf ein Netzwerk aus ausgewählten Restaurants und Produzenten zurückgreifen. Bewerben für ein Stipendium kann man sich zweimal jährlich, jeweils über die Monate März und September, schriftlich auf der Homepage der «Fundaziun Uccelin». «Im ersten Jahr wollen wir zwei Nachwuchskochtalenten unterstützen, im Folgejahr dann bereits fünf», so Tanja Grandits.

Innovativer Stiftungsrat

Der Stiftungsrat der «Fundaziun Uccelin» setzt sich aus fünf Persönlichkeiten aus der Gastronomie, Wirtschaft und Kultur zusammen. Menschen, die mit dem konsequenten Verfolgen ihres Könnens und ihrer Passion vieles bewegen und durch ihre Vision bleibende Geschichten geschrieben haben.

www.uccelin.com

Text: Karin Huber, Foto: zVg

dies und das ...

Happy birthday badrutt's palace hotel

Seit 120 Jahren begrüsst das Badrutt's Palace Hotel seine illustren Gäste und hat sich für das Jubiläumsjahr viele Überraschungen einfallen lassen, etwa die Badrutt's Palace Times, eine Zeitung im Retrolook, die jeden Monat über ein Highlight aus zwölf Dekaden Hotelhistorie berichtet und die ab Juni als «Open Air Ausstellung» auf der Via Serlas zu sehen sein wird. Am 24. Juli, dem Start zur Festwoche, werden vor den Pforten des Hotels 120 Meter Apfelstrudel aufgebaut. Der eigentliche Geburtstag wird am 29. Juli zelebriert. Dann fliegen 120 Luftballons mit Gutscheinen in den Himmel von St. Moritz und abends steht ein Venezianischer Maskenball an.

www.badruttspalace.com



Grande Tavola in Chur

GastroChur Region führt am 7. August zum ersten Mal die Grande Tavola in der Churer Altstadt durch. Dabei präsentieren sich verschiedene Churer Restaurants entlang eines langen Tisches in der Oberen Gasse. Die Gastronomen bieten je zwei bis drei Gerichte in kleinen Portionen an. Horst Salutt, Präsident GastroChur Region: «Wir wollen einen Jahres-Höhepunkt für und mit den Churer Gastronomen ins Leben rufen und die Altstadt mit einer Genussveranstaltung beleben».



Horst Rahe erhält 61. Brillat Savarin-Plakette

Der geschäftsführende Gesellschafter der Deutschen Seereederei Senator E.h. Horst Rahe hat am 17. April mit der 61. Brillat Savarin-Plakette eine der höchsten Auszeichnungen im Gastgewerbe erhalten. Mit dieser Ehrung zeichnete die gemeinnützige Stiftung der Food + Beverage Management Association (FBMA) eine «Ausnahmeerscheinung» der Touristik und Hotelindustrie aus, die mit bahnbrechenden Konzepten für Kreuzfahrt, Flussschifffahrt und Hotellerie den Markt neu gestaltete. Rahe ist u.a. Besitzer der vier A-Rosa Resorts und macht immer wieder mit innovativen Hotelkonzepten wie den A-Ja-Hotels von sich reden. [Ihm gehört auch das Hotel Paradis in Ftan.](#)

Arosa Kulm Hotel bei Relais & Châteaux

Relais & Châteaux, die internationale Vereinigung exklusiver Hotels und Spitzenrestaurants, hat ein weiteres Schweizer Mitglied aufgenommen: das Fünfsterne-Haus Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa in Arosa, dessen Eigentümer Jürgen Grossmann ist. Als Gastgeber wirkt André Salamin. Das Fünfsterne-Haus schaut auf eine 134-jährige Geschichte zurück. Im Arosa Kulm werden die Gäste in 113 Zimmern und sechs Suiten von mehr als 150 Mitarbeitenden umsorgt. Sechs Restaurants bieten Köstlichkeiten aus aller Welt.

www.relaischateaux.com/arosakulm

Martin Vincenz ist neuer CEO von GRF

Martin Vincenz wird ab 1. September als neuer CEO Graubünden Ferien leiten. Bis dahin ist Vincenz noch als Leiter der Unternehmenskommunikation am Kantonsspital Graubünden tätig. Martin Vincenz ist ein ausgewiesener Marketing- und Kommunikations-Profi mit mehrjähriger Erfahrung in der Entwicklung von produkt- und projektorientierten Organisationen. GRF-Präsident Marcel Friberg freut sich, einen Kopf an der Spitze seiner Organisation zu wissen, der viel touristisches Know-how und eine hohe Affinität zu Themen wie Digitalisierung und Innovation mitbringt. Von 1992 bis 2000 war er vier Jahre Vizedirektor bei GRF und Tourismusdirektor von Arosa und leitete auch das Arosener Humorfestival. 7 Jahre lang war er Mitinhaber und Geschäftsleiter der Agentur dettofatto. Bis zu seinem Amtsantritt wird Myriam Keller GRF leiten.

Kultur im Suvretta House

Das Suvretta House in St. Moritz stellt Kunst und Kultur in den Mittelpunkt der am 24. Juni startenden Sommersaison. Peter und Esther Egli bieten ihren Gästen damit einmalige Begegnungen mit internationalen Künstlern, die dem Engadin eng verbunden waren. Angeboten wird für Gäste auch Zeichen- und Malunterricht. Am 7. Juli dann startet das Festival da Jazz (der Dracula Club ist Hauptkonzertthalle).

www.suvrettahouse.ch

Dennis Brunner neuer Küchenchef im Waldhaus Sils

Der 33-jährige Dennis Brunner leitet nun im «Waldhaus Sils» als Nachfolger von Kurt Rösli die Küche. Er hat eine junge Küchencrew, der auch acht Lernende angehören. Sein Souchef ist Fabian Marolf, Chef de Patissier Renato Pellegrinelli. Alle drei haben u.a. ihre Spuren im «Waldhaus Sils» abverdient. Brunner sammelte Erfahrungen etwa im «Mandarin Oriental» in Singapur und im Restaurant Hertog Jan des Sternekochs Gert de Mangleer in Brügge.

TINO UND CORNELIA ZIMMERMANN WURDEN IN DIE GILDE DER ETABLIERTEN SCHWEIZER GASTRONOMEN AUFGENOMMEN.



Stiva Veglia zählt wieder zur Gilde

Gilde Ambassador Toni Darms konnte die Wirte der Stiva Veglia in Schnaus in der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen willkommen heissen. Neu zählen Tino und Cornelia Zimmermann mit ihrem Gastronomiebetrieb dazu. Darms war als ehemaliger Pächter der Stiva Veglia in Schnaus bei Ilanz ebenfalls in der Gilde und weit über die Grenzen der Surselva für seine Gourmet-Küche bekannt. So war es denn für ihn auch eine etwas spezielle Übergabe der Mitgliedschaftstafel und eine wahre Freude, dass der ihm folgende Pächter, nach rund fünf Jahren nun auch zur Gilde gehört.

Raselli Sport Hotel: Neueröffnung

Der Umbau und die Neugestaltung des Raselli Sport Hotels in Le Prese sind abgeschlossen. Seit 5. Mai ist das Hotel wieder geöffnet. Beim Umbau des Hotels haben sich Bruno Raselli und sein Sohn Marcello von der Puschlaver Natur inspirieren lassen: Die neue Lounge, das Restaurant und die renovierten Zimmer wurden weitgehend mit natürlichen Materialien und Farben gestaltet. Das moderne Ambiente erzeugt in Kombination mit den traditionellen Räumen des 160 Jahre alten Gebäudes eine spannende Mischung, die auch die Philosophie des Raselli Sport Hotels widerspiegelt. Die Preise wurden nicht erhöht. Nachdem Marcello Raselli die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich abgeschlossen hat, wird er nun in fünfter Generation das Raselli Sport Hotel mitleiten.

www.sporhotel-raselli.ch





ORIGINE

Origine. Für nachhaltigen Genuss

ORIGINE - DIE NEUE UND NACHHALTIGE EIGENMARKE VON PRODEGA/GROWA/TRANSGOURMET WURDE ERSTMALS IN DER LETZTEN AUSGABE DIESES MAGAZINS VORGESTELLT. IN DER ZWISCHENZEIT IST DAS SORTIMENT BEREITS WIEDER GEWACHSEN UND BEINHÄLTET NEBST FRISCHPRODUKTEN AUCH ARTIKEL AUS ANDEREN WARENGRUPPEN. ERFAHREN SIE ZUDEM, WIE SIE ORIGINE BIS ZU IHREM GAST TRANSPORTIEREN KÖNNEN.

Die nachhaltige Eigenmarke Origine steht für hervorragende kulinarische Qualität, für ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten sowie für eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung. Zu den im Februar lancierten Frischprodukten sind weitere hinzugekommen. Unter anderem Schweizer Freiland Poulet wie auch ein auserlesenes, biologisches Olivenöl aus Südtalien.

Schweizer Freiland Poulet

Bei Flükigers in Dürrenroth wachsen Küken zu Freiland Poulets heran. Der Boden im Hühnerstall ist mit Strohhäcksel eingestreut. Die Eintagsküken stammen ausschliesslich aus Schweizer Brütereien und leben 57 Tage bei Flükigers. Die Hühner picken eine Mischung aus Weizen, Mais, Soja und Vitaminen und haben freien Auslauf. Spätestens ab dem 22. Lebenstag muss der Aussenklimabereich und Weideauslauf während mindestens acht Stunden pro Tag begehbar sein. Jedes Tier verfügt über eine Weidefläche von mindestens zwei Quadratmetern. Die Fleischqualität ist dank dem natürlichen Wachstum und dem Weideauslauf feinfaserig und bissfest. Rund 70 Produzenten wie die Flükigers züchten Schweizer Freiland Poulet.



Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte

Bisceglie liegt im Norden von Bari, der Hauptstadt Apuliens. Die Kleinstadt ist der Schoss wunderbarer Olivenölproduktionen. Die Familie Galantino produziert hier Olivenöle in exzellenter Qualität. Die Oliven werden traditionell von Oktober bis Dezember, je nach Reifegrad, von Hand gepflückt und schonend in der eigenen historischen Olivenöl-Mühle von zwei Granitstein-Mahlwerken zermahlen und weiterverarbeitet. Die Bezeichnung Extra Vergine steht für die höchste Güteklasse und bedeutet, dass das Öl vollständig naturbelassen und von besonderer, eben der extra Qualität ist. Es verdient und trägt zudem die geschützte Herkunftsbezeichnung DOP. Sein Geruch ist ausgeglichen und hat eine harmonische wie sehr fruchtige, leicht pikante Geschmacksnote.

Dem Gast Nachhaltigkeit verkaufen

Zu jedem Produkt liefert Origine eine substanzielle, echte Produktgeschichte, die der Gastronom bis zum Gast weitererzählen kann. Origine verbindet damit in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit gesellschaftlicher Verantwortung. Unterstützung beim Verkaufen der nachhaltigen Produkte bietet Prodega/Growa/Transgourmet mit einer Toolbox. Mit dieser werden den Kunden Inhalte zur Verfügung gestellt, die sie frei in ihrer Kommunikation verwenden können. In der Toolbox befinden sich Geschichten in voller Textlänge

sowie stimmungsvolle Fotos und Daten zum Download für den Betrieb. So können Gerichte auch kommunikativ aufgewertet werden und gleichzeitig wird das Thema Nachhaltigkeit für den eigenen Betrieb praxisnah umgesetzt.

Verwendung der Origine Toolbox:

www.transgourmet.ch

- Auf Login klicken
- Toolbox durch Anmeldung freischalten
- Nach Erhalt des Logins, die Daten beliebig downloaden

Einen Gesamtüberblick zum laufenden Sortiment, zu den Storybooks, zum Blog und weiteren wissenswerten Infos finden Sie auf der Microsite:

www.transgourmet.ch/origine

«Ich arbeite seit 30 Jahren als Küchenchef und habe mich schon immer dafür interessiert, woher die Produkte stammen, die ich für meine Gäste zubereite.»



WALTER KRÄHENBÜHL, GASTHOF KRONE IN USTER

KONTAKT

Prodega Markt Transgourmet Schweiz AG Grossbruggweg 2 7000 Chur Tel. 081 286 14 14 Fax 081 286 14 15 www.transgourmet.ch	Öffnungszeiten
	Mo 07:30 – 18:00
	Di 07:30 – 20:00
	Mi 07:30 – 18:00
	Do 07:30 – 18:00
	Fr 07:30 – 20:00
	Sa 07:30 – 12:00

**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

PASSUGGER

Mr. 1



www.passugger.ch

Ein echtes Stück **graubünden**