

100
JAHRE

Gastro

Infos und News von **GASTROGRAUBÜNDEN** September 2014
Verband für Hotellerie & Restauration



BETRIEBSKONZEPT
**Café Express
in Chur**



FAMILIENFERIEN
**Kinder stillen im Hotel
ihren Wissensdurst**

ESSEN

Neues Konzept für die Fleischreifung

INTERVIEW

**GastroSuisse Präsident
Casimir Platzer**

NACHWUCHS

**Forum für Lernende
mit «da Vinci»**

DER
DA VINCI
IN MIR





Ja zur Mehrwertsteuerinitiative

Kürzlich hatte ich Gelegenheit dem Vorstand der Handelskammer und des Arbeitgeberverbandes unsere MwSt-Initiative, über welche am 28. September abgestimmt wird, vorzustellen. Die Gegenargumente wurden vom Grünliberalen Nationalrat, Josias Gasser, vertreten. Leider beschloss anschliessend nach einer kurzen Fragerunde der Vorstand der Handelskammer die Nein-Parole.

Über diese Parolenfassung war ich zutiefst enttäuscht. Die Enttäuschung ist sicher berechtigt, denn es ist in keiner Art und Weise nachvollziehbar, weshalb der Arbeitgeberverband, welchem wir (GastroGraubünden) seit vielen Jahren auch als Mitglied angeschlossen sind, die beiden unterschiedlichen Sätze von 2.5 % für Take Away-Betriebe und 8 % für klassische Gastronomiebetriebe mit Bedienung weiterhin befürwortet. Zudem setzte sich die Handelskammer stets für tiefere Steuern ein, an dieser Stelle seien die Unternehmensteuerreformen erwähnt.

Die beiden unterschiedlichen Sätze in der Restaurationsbranche sind nicht gerechtfertigt und führen zu einer Wettbewerbsverzerrung. Weiter ist anzumerken, dass die klassischen Gastronomiebetriebe mit Bedienung nicht nur wesentlich mehr MwSt bezahlen, sondern auch viel mehr Mitarbeiter beschäftigen und Lernende ausbilden, als Take Away-Betriebe. Die meisten «reinen» Take away-Betriebe sind Familienbetriebe mit 1 bis 4 Beschäftigten, die praktisch keine Lehrlinge ausbilden.

Die Argumentation, dass dem Bund mit der Annahme der Initiative und der Senkung des Satzes von 8 % auf

2.5 % Einnahmeausfälle bei der MwSt in der Höhe von Fr. 750 Millionen pro Jahr entstünden, wie Nationalrat Gasser argumentierte, dürfte weit übertrieben sein. Unsere Berechnungsergebnisse belaufen sich auf Ausfälle in der Höhe zwischen 400 – 450 Millionen Franken. Weil in den letzten Jahren die Höhe der MwSt-Einnahmen jeweils jährlich ebenfalls um diese 400 – 450 Millionen pro Jahr angestiegen sind, wären keine Massnahmen zur Kompensation von irgendwelchen fiktiven Einnahmeausfällen notwendig.

Es gibt praktisch keine andere Branche, wo diese Handhabung mit unterschiedlichen Steuersätzen (Gastronomie 8 %, Take away 2.5 %) im Gesetz vorgeschrieben wird. Mit Ausnahme der Druckindustrie, die diese Unterschiede auch seit Jahrzehnten bei gewissen Druckerzeugnissen (z.B. Jahresberichte von Verbänden) vornehmen müsste. Die meisten Druckereien verzichten jedoch aus administrativen Gründen auf die Rechnungsstellung mit der Satzendifferenzierung von 2.5 %, respektive 8 %, weil dies mit einem zu hohen administrativen Aufwand verbunden wäre.

Die Revision der Mehrwertsteuer wird mit grosser Wahrscheinlichkeit nur in nächster Zeit vorangetrieben, wenn die Abstimmungsinitiative von GastroSuisse angenommen wird. Deshalb empfehlen wir Ihnen als Stimmbürgerinnen und Stimmbürger unbedingt unserer MwSt-Initiative zuzustimmen. Mit der Zustimmung wird unsere Branche wettbewerbsfähiger, weil sie ihren Gästen weniger MwSt in Rechnung stellen muss. Als Restaurantbesucher werden sie somit weniger Steuern bezahlen.

FLUREGN FRAVI
GESCHÄFTSFÜHRER GASTROGRAUBÜNDEN

Gastro

Infos und News // September 2014

SEITE 4 // BETRIEBSKONZEPT

Café Express in Chur



SEITE 11 // KULINARIK

Gourmetwoche im Robinson Club Schweizerhof

SEITE 12 // FAMILIENFERIEN

Kinder stillen im Hotel ihren Wissensdurst

SEITE 13 // AKTUELL

Clowns & Kalorien

SEITE 18 // NACHWUCHS

Forum für Lernende mit «da Vinci»

SEITE 19 // GOURMET

St. Moritz Gourmet Festival mit den Briten

SEITE 20 // ESSEN

Neues Konzept für die Fleischreifung

SEITE 8 // GASTROSUISSE

GastroSuisse Präsident Casimir Platzer



SEITE 14 // IM FOKUS

Mitarbeitende erwarten gute Unterkünfte

SEITE 21 // INTERNET

Gratis WLAN wird selbstverständlich

SEITE 22 // TOURISMUS

Tourismusprogramm Graubünden 2014-2021

SEITE 24 // KURZNOTIZEN

dies und das ...

SEITE 26 // MARKTINFO

Wilde Herbstzeiten

Viel Arbeit, viele glückliche Gäste, viel Befriedigung

CAFÉ EXPRESS, CHUR



Die Frau ist jetzt 60 plus und seit 35 Jahren die gute Seele im Churer Café Express. Dort steht sie selbst seit Jahr und Tag in ihrer kleinen Küche und kocht sich immer noch in die Herzen ihrer Gäste. Margareta Schlemmer ist eine der Wirtinnen, die man schnellstens klonen sollte, denn sie hört bald auf. Aber ihre Nachfolge ist gesichert.

Das Herz trägt sie auf dem rechten Fleck. Ihre soziale Ader ist sprichwörtlich. Lieber gibt sie, als dass sie nimmt. Und das Wichtigste für sie ist, dass ihre Gäste glücklich und zufrieden aus der Türe gehen. Die allermeisten kehren dann auch zurück. Immer wieder, immer öfter. Weil ihr Café Express, das etwas versteckt im ersten Obergeschoss der Dosch-Garage an der Kasernenstrasse in Chur liegt, fahren jene, die nicht wissen, was sie dort erwarten würde, eben vorbei. Aber über einen Mangel an Gästen kann sich Margareta Schlemmer nicht beklagen.

Ihr Name sagt eigentlich schon alles: Margareta ist abgeleitet vom altgriechischen «margarites» und bedeutet «die Perle». Als sie vor 35 Jahren ins Café Express kam, war sie Mitarbeiterin von Ilse Dosch, die das Café führte. «Damals», so erinnert sich Margareta Schlemmer, «hatten wir täglich nur gerade vier bis fünf Mittagessen. Die Leute, die essen wollten, mussten sich anmelden. So wussten wir, ob wir beim Metzger Fritz Schiesser drei oder fünf Koteletts und zwei oder vier Bratwürste bestellen mussten». Fritz Schiesser brachte dann das Gewünschte eigenhändig...

EIN NEUES KONZEPT

Nach fünf Jahren Mitarbeit übernahm Margareta Schlemmer das Café als Pächterin. Sie erarbeitete sogleich ein neues Konzept, bot vorerst zwei Menus an und kleinere Gerichte. Gekocht hat sie selbst. Es kamen immer mehr Gäste und die Karte wurde immer grösser, blieb aber überschaubar.

DAS REZEPT: «MAN MUSS ALLES GEBEN, SONST FUNKTIONIERT ES NICHT.»



CAFÉ EXPRESS

Pächterin bis Ende 2014 Margareta Schlemmer
Pächterin ab Anfang 2015 Petra Theus
Sitzplätze Restaurant 65, Raucherstübli 20-25, Terrasse 20
Spezialitäten Hausgemachtes, Znüni, Sonntagsbrunch
Öffnungszeiten Montag bis Freitag: 05.30 bis 18.30 Uhr,
 Samstag: 07.00 bis 12.00 Uhr, Sonntag: 09.00 bis 13.00 Uhr

Heute läuft es wahnsinnig gut. Die Express-Wirtin bekoht täglich 50 bis 60 Gäste im Café. Zusätzlich schickt sie an die 20 Mittagessen an Mitarbeitende von umliegenden Garagen. «Es sind die Leute, die nicht im Übergwändli essen möchten». Für die Mittagessen, die über die Gasse gehen, verlangt Margareta Schlemmer zehn Franken – inklusive einem Getränk. Die Inhouse-Menues kosten mit 12 bis 14 Franken auch nicht gerade viel. Sie findet, das Leben sei teuer genug und nicht jeder könne sich ein Mittagessen über 20 Franken leisten. Doch ihre soziale Ader wirkt sich auch auf ihren Verdienst aus. Der fällt Ende Monat jeweils nicht so üppig aus. Wichtiger aber ist es ihr, dass sie ihre Mitarbeiterinnen anständig bezahlen kann und dass die Gäste glücklich sind.

BÜNDNER UND ÖSTERREICHER GERICHTE

Margareta Schlemmer ist gebürtige Österreicherin, die 18-jährig in die Schweiz gekommen ist. Und da ist es naheliegend, dass sie immer wieder auch österreichische Spezialitäten kocht: Etwa Bratkartoffeln, Schnitzel, Marillenknödel, Tafelspitz, Kaiserschmarren und Apfelstrudel. Hausmannskost eben, um die man sich reisst. Aber sie kennt sich auch in den Bündner Spezialitäten aus, wickelt während der Mangoldblätter-Saison Capuns, hundert- ja tausendfach. Zehn Stück gibt's dann über die Strasse für – man kann es fast nicht sagen – nur gerade 7 Franken.

FORTSETZUNG SEITE 7

Viel Arbeit, viele glückliche Gäste, viel Befriedigung

Kann Margareta Schlemmer nicht rechnen? «Ich glaube im Wirtkurs habe ich im Fach Kalkulation öfter einmal gefehlt...», sagt sie schmunzelnd. «Nun ja», fügt sie an, «Preise kann ich wohl tatsächlich nicht so gut machen.» Dafür krampft die Frau was das Zeug hält. Ausser ein paar Oster- und Weihnachtsfeiertagen steht sie seit über 30 Jahren Tag für Tag in ihrer Küche und kocht. Sie steht morgens spätestens um vier Uhr auf, fährt von Untervaz nach Chur und macht zuerst so an die 100 Sandwiches zum Znüni – die gehen auch alle in umliegende Betriebe, in die Dosch-Werkstatt und in den Tankstellen-Kiosk. Die Sandwiches liefert sie persönlich in der Werkstatt ab. Als Znüni-Hit im Café selbst gibt's dann etwa Brötli mit Getränk (6.50 Fr.), Laugengipfeli mit Butter, Konfi und Kaffee (5.50), einen selbst gemachten Hamburger (4.50) – «der ist besser als der von vis à vis», aber auch Schnitzelbrot und Fleischkäse. Das alles geht weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Polizisten kommen vorbei, Handwerker wie Dachdecker, Spengler und Büroleute. Ab 9 Uhr beginnt sie zu kochen. Wenn alles rund läuft, übergibt sie nachmittags den Betrieb ihrer Mitarbeiterin und geniesst ein paar wenige freie Stunden. Denn abends wäscht und glättet sie dann noch die Tischwäsche.

SONNTAGSBRUNCH

Der Sonntagsbrunch von Margareta Schlemmer ist legendär. Das Buffet wird jeweils von bis zu 70 Gästen «geplündert». Es gibt einfach alles. Muesli, Früchte, öfter selbst gebackenes Brot, Käse, Eier, Fleisch- und Fischgerichte, verschiedenste Desserts. Der Preis? «17 Franken». Es ist kein Wunder: Fast jeder Sonntagsbrunch ist ausgebucht. Viele Gäste feiern wegen so einem Buffet auch ihre Geburtstage und Familienfeste im Café Express, das man eigentlich in «Café zum Wohlsein» umbenennen

müsste. Margareta Schlemmer hatte jedoch auch schon Weihnachtsfeste für Gäste ausgerichtet, die zwar gut und preisgünstig gegessen, aber ausser Wasser nichts getrunken haben.... «Das rechnet sich dann natürlich gar nicht mehr», räumt die grosszügige Wirtin ein.

Dass es so wahnsinnig gut läuft, liegt ausschliesslich an Margareta Schlemmer und auch an ihren freundlichen Mitarbeiterinnen. Als das Café Express vor 35 Jahren eröffnete, gab es ausser dem Rheinfels kaum Restaurants im Quartier Chur West. Heute ist das anders. Die Mitbewerber sind zahlreich, angefangen von Restaurants in den Einkaufszentren über das Hotel City bis zu McDonalds. «Und doch hat jeder sein Auskommen», glaubt die Express-Wirtin.

Sie kocht täglich immer frisch. Sind Rindsgulasch mit Polenta, Kalbsleberli mit Rösti, Backhendl mit Pommes, paniertes Schnitzel, Cordon Bleu, Gemüse und Salate am Mittag vertilgt, kommen die ersten Gäste schon wieder zu einem Kaffee, der auf Wunsch auch mit Kuchen serviert wird.

Und jetzt, per Ende Jahr, möchte die Gastgeberin, Wirtin, Köchin und gute Seele ihrer Nachfolgerin ihr Café Express übergeben. «Wenn Not an der Frau ist, kann ich ja ab und mal aushelfen.» Hoffentlich, denkt man sich...

TEXT UND FOTOS: KARIN HUBER



Margareta Schlemmer und eine ihrer treuen Mitarbeiterinnen.



HOME CINEMA
UND WAS WIR DARUNTER VERSTEHEN



CASIMIR PLATZER

«Verbandsstrukturen unter die Lupe nehmen»

An der Delegiertenversammlung von GastroSuisse am 17. Juni in Flims wurde Casimir Platzer (52) als Nachfolger von Klaus Künzli zum neuen Verbandspräsidenten gewählt. Die Branche stehe vor grossen Herausforderungen, sagte der 52-jährige Casimir Platzer. Wir befragen ihn über seine mittel- und längerfristigen Ziele.

Casimir Platzer, Sie sind seit 1. Juli aktiv im Amt. Wie hat sich denn Ihr neues Amt angelesen?

Casimir Platzer: Gut, sogar sehr gut. Ich bin ja seit 2012 im Vorstand von GastroSuisse. Der Verband und die Dossiers sind mir bestens bekannt. Wir sind mit viel Schwung und Motivation an der Arbeit!

Was waren Ihre ersten Amtshandlungen?

Allerobere Priorität hat der Abstimmungskampf für ein Ja zu unserer Volksinitiative «Schluss mit der MwSt.-Diskriminierung des Gastgewerbes!», über die wir am 28. September abstimmen werden. Einer meiner ersten Auftritte fand an der Delegiertenversammlung der FDP Schweiz in Fribourg statt, wo ich eingeladen war, unsere Argumente auszubreiten.

Gab es ersten Frust und Ärger?

Ich lasse mich nicht so schnell frustrieren. Lieber handle ich rechtzeitig, um solches zu vermeiden.

Was steht in nächster Zeit an?

Wir konzentrieren gegenwärtig alle unsere Kräfte auf die Volksabstimmung vom 28. September. Der Fehler im System der Mehrwertsteuer muss endlich behoben wer-

den. Wir fordern Gerechtigkeit für die täglich 2,5 Millionen Gäste und für unsere Branche. Wir verlangen den gleichen MwSt.-Satz für gleiche Leistungen. Es ist kein einfaches Unterfangen, doch unsere Chancen sind intakt.

Welche Ziele haben Sie sich für das erste Jahr gesteckt? Und welche Ziele verfolgen Sie mittel- und längerfristig?

Das kurzfristige Ziel habe ich eben geschildert. Auch mittelfristig steht die politische Arbeit ganz oben auf der Prioritätenliste. Wir müssen das Networking von Restauration, Hotellerie und Tourismus stärken. Dabei stehen stets unsere Mitglieder und ihre Bedürfnisse im Zentrum. Wir dürfen nie müde werden, unsere breiten und qualitativ hochstehenden Verbandsleistungen immer weiter zu entwickeln und zu optimieren. Nach der MwSt.-Abstimmung werden wir uns zudem mit den Verbandsstrukturen auseinandersetzen.

Im Gastrojournal liessen Sie durchblicken, dass Sie sich längerfristig ein gemeinsames Dach von GastroSuisse und HotellerieSuisse durchaus vorstellen könnten.

Unsere Herausforderungen sind ähnlich. Wir arbeiten heute schon in vielerlei Hinsicht in die gleiche Richtung. Und wo es Konkurrenz gibt, spornet diese an. Ich bin der Meinung, dass es – vor allem auch im Interesse unserer Branche – wichtig ist, im Gespräch zu sein.

Gibt's dann einen Dachverband mit zwei Untergruppen? Oder wie könnte dies gelöst werden?

Es ist entschieden verfrüht, darüber zu spekulieren. Lassen Sie uns das zu gegebener Zeit angehen. Gemeinsam handeln heisst ja im Übrigen nicht zwingend grad fusionieren.

Die Bündner Tourismusstrategie setzt ja ebenfalls auf Kooperationen. Bislang gingen sich Hotellerie und Gastronomie in Sachen Kooperationen eher aus dem Weg, hat man den Eindruck.

Die Schweiz ist eine Hochkosteninsel. Darunter leidet das Gastgewerbe ganz besonders. Ist es uns doch nicht möglich, beliebig zu rationalisieren oder auszulagern. Ein



Casimir Platzer möchte noch einiges bewegen.

«EIN ERFOLGVERSPRECHENDES MITTEL, UM KOSTEN ZU MINIMIEREN, SIND MEINES ERACHTENS SINNVOLLE KOOPERATIONEN. DA GIBT ES NOCH POTENZIAL.»

CASIMIR PLATZER

Der neue GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer ist Hotelier und Gastronom aus Kandersteg. Er besitzt und führt gemeinsam mit seiner Frau Muriel das Belle Epoque Hotel Victoria in Kandersteg. Seit 1989 ist er in verschiedensten Gremien des Verbandes tätig. Zwischen 2000 und 2008 war er Präsident von GastroBern und gleichzeitig Präsident des Hotelier-Vereins Berner Oberland. Casimir Platzer bringt internationale Erfahrung mit. 2013 wurde er zum Präsident der «International Hotel and Restaurant Association», IH&RA, gewählt. Seit 2004 nimmt er Einsitz im Vorstand von Schweiz Tourismus.

Platzer will entschlossen gegen die sich kontinuierlich verschlechternden Rahmenbedingungen für die Branche kämpfen. Zu diesem Zweck sollen unter anderem die Öffentlichkeitsarbeit und das politische Lobbying weiter verstärkt werden. In seiner Rede an die Delegierten stellte er vier Strategiefelder ins Zentrum. Er unterstrich die grosse Bedeutung des Ansehens von GastroSuisse und der Branche in der Öffentlichkeit und reflektierte die Sozialpartnerschaft und das Verhältnis zu den Gewerkschaften. Auch betonte er die Wichtigkeit von Verbündeten insbesondere für die politische Arbeit und schloss mit einer Beurteilung des Leistungsspektrums von GastroSuisse. «Ich will nicht mit dem grossen Schwingbesen alles neu aufrühren; aber den Ehrgeiz, etwas zu bewegen, den habe ich schon», schloss der neue GastroSuisse-Präsident seine Standortbestimmung von Branche und Verband.

MWST.-ABSTIMMUNG

Über die Volksinitiative vom 21. September 2011 «Schluss mit der MwSt.-Diskriminierung des Gastgewerbes!» wird am 28. September 2014 abgestimmt.

Um was geht es? Wer im Restaurant isst, bezahlt 8 Prozent Mehrwertsteuer. Bei einem Imbissstand beläuft sich die Mehrwertsteuer für die gleiche Mahlzeit zum Mitnehmen auf 2,5 Prozent. Darin sieht die Gastrobranche eine Ungleichbehandlung, welche sie mit der Initiative «Schluss mit der MwSt.-Diskriminierung des Gastgewerbes» beheben will. Dazu müsste laut Bundesrat der Mehrwertsteuersatz für Speisen und alkoholfreie Getränke im Restaurant auf den tieferen Satz gesenkt werden, was zu Steuerausfällen von bis zu 750 Millionen Franken führen würde.

Der Ständerat hat die Initiative in der Schlussabstimmung mit 22 zu 13 Stimmen bei 7 Enthaltungen zur Ablehnung empfohlen; der Nationalrat mit 99 zu 82 Stimmen bei 14 Enthaltungen.

erfolversprechendes Mittel, um Kosten zu minimieren, sind meines Erachtens sinnvolle Kooperationen. Da gibt es noch Potenzial.

Wie könnte man das Kooperationsmodell vorwärts bringen?

Solche Lösungen sind natürlich von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Aber ich könnte mir vorstellen, dass Dienste wie der Einkauf, die Wäscherei, das Marketing oder auch die Personalrekrutierung gemeinsam durchaus effizienter gestaltet werden könnten.

Im Verhältnis zu unseren Nachbarländern ist die Gastronomie zu teuer, aber andererseits nicht im Inland, wenn man von den Aufwänden (Einkauf, Löhne etc.) ausgeht.

FORTSETZUNG SEITE 10

«WIR MÜSSEN DAS NETWORKING VON RESTAURATION, HOTELLERIE UND TOURISMUS STÄRKEN.»

«Verbandsstrukturen unter die Lupe nehmen»

Was braucht es, damit die Gastronomie konkurrenzfähiger wird zu unseren Konkurrenzmärkten?

Wir müssen uns für möglichst gute Rahmenbedingungen einsetzen. Unsere Löhne sind im Vergleich mit dem Ausland sehr hoch, aber da können wir nicht sehr viel ändern. Beim Wareneinkauf gibt es aber meiner Meinung nach noch Möglichkeiten zur Optimierung. Auf zu vielen Produkten gibt es «Schweiz-Zuschläge» und die gehören abgeschafft.

Mitarbeiter sind ein wertvolles Gut. Was tun Sie als Hotelier und Gastronom für Ihre Mitarbeitenden?

Wir haben einen guten GAV. Unser Gesamtarbeitsvertrag beinhaltet unter anderem den obligatorischen 13. Monatslohn und fünf Wochen Ferien für alle Angestellten. Zudem investiert der Verband viel in die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden.

Welche Änderungen braucht es beim L-GAV?

Wir können mit dem L-GAV grundsätzlich gut leben. Dennoch braucht es wahrscheinlich ein paar Korrekturen. Wir bilden Berufsleute aus und haben Interesse an qualifizierten Mitarbeitenden. Es kann nicht sein, dass wir mangelnde Qualifikationen schützen anstatt Anreize zu schaffen, sich zu qualifizieren. Hier besteht Handlungsbedarf.

Welche Visionen haben Sie?

Das Gastgewerbe mit seinen rund 210'000 Arbeits- und



Casimir Platzer präsidiert seit 1. Juli GastroSuisse.

über 9000 Ausbildungsplätzen leistet viel für unser Land! Mit anderen Worten: wir sind der viertwichtigste Wirtschaftszweig der Schweiz. Ziel muss es sein, dass die Branche und alle, die sich für das Gastgewerbe einsetzen, die Anerkennung erhalten, die sie verdienen – und zwar in der Politik, in der Gesellschaft und in der Öffentlichkeit.

INTERVIEW: KARIN HUBER

FOTOS: ANDREA BADRUTT

Gourmetwoche im Robinson Club Schweizerhof Vulpera

Der Robinson Club Schweizerhof in Vulpera bietet der heimischen (und auswärtigen) Gourmetszene eine grosse Bühne. Vom 20. bis 27. September 2014 interpretieren Spitzenköche unter der Schirmherrschaft des deutschen Fernseh- und Sternekochs Otto Koch die kulinarischen Highlights ihrer Region.

«Die ganze Vielfalt der Schweiz» – so lautet das Motto der diesjährigen Gourmetwoche im Robinson Club Schweizerhof, die vom deutschen Fernseh- und Sternekoch Otto Koch geleitet wird. Vom 20. bis 27. September entführen Schweizer Spitzenköche die Teilnehmer in die Genussregionen der Schweiz. Daneben wird den Gästen ein vielfältiges gastronomisches Rahmenprogramm geboten: Es stehen Kochdemos, Weinproben und eine Bündner Fleisch-Degustation auf der Karte.

HOCHKARÄTIGE KOCH-EXPERTEN AUS DER REGION

Rudolf Pazeller, Besitzer und Küchen-Chef im Schlosshotel Chastè in Tarasp verwöhnt seine Gäste mit traditionellen Engadiner Küchenspezialitäten auf höchstem Niveau. Er kocht seit drei Jahren an der Robinson-Gourmetwoche. «Das ist eine gute Sache, aber immer auch eine Herausforderung. Am letzten Tag der Gourmetwoche werden wir alle einen Trüffel-Wein-Abend veranstalten und zwar zusammen mit Trüffelmeister Reto Mathis.»

Auch Kurt Rössli, Küchen-Chef im Grandhotel Waldhaus Sils, dem historischen Hotel im Stil der Belle Epoque, ist dabei. Er bringt die ganze Welt auf die Teller der Gourmands. Gustav Jantscher, Chefkoch im Hotel Paradies, dem Hideaway in Ftan, interpretiert mit eigenen Kreationen den kulinarischen Reichtum der Engadiner Berge. Othmar Schlegel, Küchenchef im Castello del Sole in Ascona und «GaultMillau Aufsteiger des Jahres 2014 im Tessin», verzaubert durch seine mediterrane Küche aus regionalen Produkten. Und Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren (Café Siefert, Deutschland), überrascht mit seinen Marmeladen, Chutneys und Vielem mehr.

Die Kochprofis lassen sich dabei auch auf die Finger schauen: An sechs Tagen der Woche übernimmt je ein Starkoch aus der jeweiligen Region eine Spezialstation am Buffet. Die Gäste können sich nicht nur «durch die Schweiz kosten», sondern auch erstklassige Tipps holen.

GALA-ABEND IM SCHLOSSHOTEL CHASTÈ TARASP

Highlight der Gourmetwoche ist der Gala-Abend «Trüffel & Wein» im legendären Schlosshotel Chastè in Tarasp. Küchen-Chef Rudolf Pazeller sowie Otto Koch (Fernsehkoch in der ARD-Sendung «Buffet» sowie Gourmet-Chef und kulinarischer Berater bei Robinson) und der berühmteste Trüffel-Experte der Schweiz, Reto Mathis (Restaurant Corviglia–St. Moritz) werden gemeinsam das Trüffel-Feinschmecker-Menü mit grossen Weinen präsentieren.

Die Gourmetwoche ausser dem Gala-Abend ist für jeden Gast im Robinson Club inklusive. Auch externe Besucher sind an allen Events herzlich willkommen und können sich über www.robinson-schweiz.ch anmelden.

TEXT: GASTRO-I, FOTO: ZVG



Engadiner Köche kochen ihre Spezialitäten.

INFOS

Das Detailprogramm sowie Preise und weitere Informationen zu den Köchen unter www.robinson-schweiz.ch/robinson-club-schweizerhof/events/gourmet

ANZEIGE

Fullservice aus dem Bündnerland!



Scan Me
www.drucki.ch

Kinder stillen im Hotel ihren Wissensdurst

Die Idee ist so ungewöhnlich wie faszinierend: Während den Familienferien im Hotel können Kinder täglich ihren Wissensdurst stillen: Mit Experimenten im Wissenschaftslabor. Die Kinder sind begeistert, die Eltern wissen ihre Kinder gut aufgehoben und der Schweizerhof in Lenzerheide ermöglicht allen glückliche Ferientage.

Wissenschaftswochen für Kinder in einem Hotel? So ungewöhnlich dies tönt, so faszinierend und spannend ist das Projekt für alle Beteiligten. Claudia und Andy Züllig vom Hotel Schweizerhof in Lenzerheide haben die Kinder ihrer Gäste jetzt schon zum zweiten Mal zu den von Science-Lab angebotenen Wissenschaftswochen für Kinder eingeladen. Jedes Mal mit grossem Erfolg.

Während den sommerlichen Wissenschaftswochen, die im Schweizerhof Lenzerheide fünf Wochen lang angeboten werden, haben Kinder während ihrer Ferienaufenthalte täglich Gelegenheit, im Forschungslabor zu experimentieren. Sie probeln, testen, staunen und stellen viele Fragen. Kurz: Sie lernen auf spielerische Art und Weise fürs Leben. Die von Science-Lab angebotenen und von qualifizierten und erfahrenen Kursleiterinnen und -leitern geleiteten Forschungs-Workshops für Kinder im Vor- und Grundschulalter sind auf grosse Resonanz gestossen – bei den Eltern und bei den beteiligten Kindern.

NACHMITTAGS GEHT'S INS FORSCHUNGSLABOR

Jeweils am späteren Nachmittag haben sich die Kinder der Hotelgäste in ihrem Forschungslabor getroffen. Dort



hantierten sie mit Farben, Flüssigkeiten, Drähten, Batterien, Taschenlampen, Reagenzgläsern, Fläschchen, Eiern, Lupen, Papier und vielem mehr. So fanden sie etwa heraus, wie eine Lampe brennt, wie ein Blitz entsteht, warum ein Sonnenuntergang rot ist und was passiert, wenn Essig und Wasser, Natron und Wasser und Soda oder Wasser und Rotkohlsaft zusammenkommen. Nach ihren Workshops wussten die Kinder auch, warum ein Vogel nicht vom Himmel fällt und warum eine Batterie Strom liefert. Die Wochenthemen waren gut gegliedert, auf dem Programm stand etwa: Alles was schwimmt – Schall und Klang, Elektrizität/Strom; Luft, Berge, Täler & Vulkane, Elektrizität, Farben; alles was fliegt, die Sonne und ihre Familie, Weltall, Luft, Mechanik und auch Strom, Magnetismus, Farben und Luft.

SCIENCE-LAB FÖRDERT KINDER

Science-Lab ist eine unabhängige und gemeinnützige Bildungseinrichtung, die Kindern die Grundlage für lebenslanges und eigenständiges Lernen eröffnet. Die Kursleiter begleiten und unterstützen Kinder auf ihrem Weg



Antworten auf ihre Fragen aus Natur, Technik und Umwelt zu finden. Gearbeitet wird in den gut ausgestatteten Forschungslabors. Im Hotel Schweizerhof war es einfach ein grösserer Raum, der mit allem, was es für die Experimente braucht, von Science-Lab eingerichtet wurde. Es ist wohl nicht ganz abwegig, wenn einmal aus den kleinen Experimentatoren grosse Forscherinnen und Forscher werden.

«Nach den täglichen Workshops zeigen die Kinder ihren Eltern dann jeweils am Freitag, was sie alles unter der Woche gemacht und gelernt haben», so Claudia Züllig vom Hotel Schweizerhof, Lenzerheide. «Weil das Wetter in diesem Sommer ohnehin nicht so gut war, ist unser Angebot sehr gerne aufgenommen worden. Die Kinder haben sich jeden Tag von 16 bis 18 Uhr und dann noch einmal von 20 bis 21 Uhr in ihrem Forschungslabor getroffen. Den Kindern ist es so nie langweilig geworden und die Eltern hatten jeden Tag ein bisschen Zeit für sich selber.»

TEXT UND FOTOS: KHR



Artistik und Kochkünste

«CLOWNS & KALORIEN»

Das himmlische Verzehrertheater «Clowns & Kalorien – das Original» verbindet kulinarische Leckerbissen mit artistischen Showeinlagen. Marion und Frithjof Gasser möchten der heutigen Schnellebigkeit entgegenwirken. Bis 26. Oktober begeistern «Clowns & Kalorien» in Chur.

Ziel von Marion und Frithjof Gasser ist es, den Gästen einige unbeschwerte Stunden zu schenken, ganz nach dem Zitat des legendären Charlie Chaplin: «Ein Tag, an dem man nicht lacht, ist ein verlorener Tag.» Gelacht und gegessen wird noch bis 26. Oktober im Zelt auf der Oberen Au in Chur. Das himmlische Verzehrertheater feiert seinen 15. Geburtstag.

Bei «Clowns & Kalorien – das Original» kommen die Besucher in den Genuss von Jongleuren, artistischen Darbietungen, Gesangseinlagen, Clowns und einem exquisiten 4-Gang-Menü, komponiert mit viel Liebe und Fantasie. Das Auge, der Gaumen und das Gemüt werden im originellen Verzehrertheater mehr als verwöhnt. Roter Samt, antike Kerzenständer, goldene Engelchen und prachtvolle Kronleuchter lassen die Herzen der Gäste höher schlagen – ein Ambiente, das zum Träumen, Schlemmen und Lachen einlädt.

Verantwortlich für die kulinarischen Leckerbissen ist Marion Gasser, die als 19-jährige für eine Saison als Köchin mit dem Schweizer Circus Royal durch die Schweiz zog. Ein Jahr später heiratete sie Frithjof, den zweitältesten Sohn der bekannten Zirkusdynastie Gasser. Vor 15 Jahren gründeten Marion und Frithjof Gasser das Verzehrertheater «Clowns & Kalorien – das Original».

TEXT: KHR, FOTO: ZVG

TOURNEE-INFOS

Chur: 18. September bis 26. Oktober 2014, Winterthur:
1. November 2014 bis 1. Februar 2015: www.clowns.ch

Hotel- und Gastronomie-Mitarbeitende erwarten gute Unterkünfte

Vor der Zufriedenheit eines Gastes steht immer die Zufriedenheit der Mitarbeitenden. Werden sie von ihren Arbeitgebern wertgeschätzt, dann geben sie auch ihr Bestes. Dabei spielen ebenfalls die Mitarbeiterunterkünfte eine wichtige Rolle. Viele wissen Hoteliers wissen das und handeln entsprechend.

Oft punkten Hotels bei ihren Mitarbeitenden mit guter Verpflegung, guter Bezahlung, Weiterbildung, Karrierechancen und schönen Unterbringungsmöglichkeiten. Diese Häuser wissen, dass sie nur bei wirklich attraktiven Bedingungen auch die besten Mitarbeitenden bekommen.



Personalwohnung im neuen Personalhaus Chesa Sulai der Belvédère Hotels.



BADRUTT'S PALACE

«Für ein Hotel ist es überlebenswichtig, den Mitarbeitenden gute Unterkünfte anbieten zu können», versichert Kurt Altorfer, Human Resources Manager Badrutt's Palace Hotel St. Moritz. «Wir planen seit einigen Jahren unser grosses Mitarbeiterhaus «Neu Alpenrose» an anderer Stelle neu zu bauen. Doch es ist schwierig, im Oberengadin eine finanzierbare Lösung für einen Neubau von rund 150-180 Einheiten zu finden. Zudem müssten die Zimmer, Studios und Wohnungen gut ausgelastet sein. Dazu kommt, dass der Mitarbeitende die Nähe zum Arbeitsplatz sehr schätzt (Spätdienst, Zimmerstunde, Eis und Schnee, etc.) und dafür auf mehr Komfort trotz regelmäßigen Fahrten mit dem Hotel Shuttle Bus verzichtet.»

Diverse grössere Hotels in der Region, die grosse Um- oder Neubauten in petto haben, würden ebenfalls Schwierigkeiten mit den nötigen Mitarbeiterunterkünften bekunden, so Altorfer.

IM ZUGZWANG

Im Luxushotel Badrutt's Palace arbeiten in der Wintersaison bis zu 550 Personen, in der Sommersaison etwa

rund die Hälfte, davon etwa 75 Jahresmitarbeitende. «Wir als Arbeitgeber müssen Unterkünfte anbieten, sonst schränken wir die Anzahl der Bewerbungen massiv ein», sagt Kurt Altorfer. Das Hotel verfügt insgesamt über 330 Mitarbeiter-Zimmer und Wohnungen, abgestimmt auf die unterschiedlichen Ansprüche und das Budget der Mitarbeitenden in verschiedenen Gebäuden. Die meisten Zimmer verfügen über Dusche/WC, Telefon, TV, Minifridge und Disponibel-Schrank.

Dazu kommen sieben Wohnungen im Ort und voraussichtlich ab Dezember 44 Zimmer mit Kochnische, TV und W-Lan in einem neu erbauten Personalhaus «Chesa Surpunt» in St. Moritz Bad. «Die Zugangscode-Vouchers für W-Lan (Monats-Abo) an die Mitarbeitenden verkaufen wir», so Altorfer. Das neue Personalhaus verfügt ebenso wie etwa das 2006 bezogene Personalhaus «Palazzino» über eine Waschküche und Parkplätze. Im Palazzino gibt's sogar einen Partyraum mit Küchenkombi zur freien Mitbenützung sowie Velo- und Skiraum und im Golf Hotel mit den Mitarbeiterwohnungen gibt's einen Fitnessraum mit Cardio- und Kraftgeräten. Die Zimmerpreise bewegen sich je nach Ausstattung und Grösse zwischen 345

und 690 Franken. «Angemietete möblierte Studios geben wir zum Selbstkostenpreis weiter und schenken die Nebenkosten und die Wäsche.»

BELVÉDÈRE HOTELS SCUOL

Viel für ihre Mitarbeitenden tut auch die Belvédère Gruppe mit ihren drei Hotels in Scuol, die von Julia und Kurt Baumgartner geführt werden. Insgesamt arbeiten rund 160 Mitarbeitende in diesen Häusern. Im letzten Jahr haben die Hotelbesitzer für ihre Mitarbeitenden ein neues Personalhaus mit 26 möblierten, teilweise rollstuhlgängigen Studios, Kochnische, Flachbild-TV und W-Lan ganz in der Nähe der Hotelbetriebe im Minergiestandard gebaut. Das neue Personalhaus verfügt auch über einen Aufenthaltsraum als Kommunikationszone für Besuchende und Mitbewohner des Hauses sowie Parkplätze.

In einem älteren Haus, dem Haus Polenta, gibt es für Mitarbeitende weitere 25 Zimmer. «Wir planen nun, das Haus Polenta zu renovieren», erklärt Anne Mengus, die operative Hoteldirektorin des Hotels Belvédère. Für die Belvédère-Gruppe stehen in Scuol zudem sieben weitere dezentrale Studios zur Verfügung. Bei Bedarf werden

noch private Zimmer im Ort gemietet. Jahresangestellte hingegen mieten oft eigene, grössere Wohnungen für sich und ihre Familien.

ERWÜNSCHT SIND KOMFORTABLE UNTERKÜNFTE

«Wir legen Wert auf gut ausgebildete Mitarbeitende. Sie sollen darum auch attraktiv wohnen können», so Mengus. «Sie erwarten heute komfortable Unterkünfte und nicht einfach ein billiges Zimmer. Uns ist es wichtig, dass sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohl fühlen. Darum ist auch ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis wichtig.»

Wie Anne Mengus erklärt, müssten heutzutage vor allem auch Hotelbetriebe, die weniger zentral liegen, schöne Mitarbeiterwohnungen anbieten. «Sonst würden sie gar keine Mitarbeitenden finden. Es zahlt sich jedoch in jedem Fall aus, wenn man seine Angestellten gut unterbringt», findet Anne Mengus.

FORTSETZUNG SEITE 17



ALLEGRA PASSUGGER

Ein echtes Stück **graubünden**

www.passugger.ch



Im Bau: Das neue Personalhaus Chesa Surpunt des Hotels Badrutt's Palace.

HOTEL WALTHER: 64 PERSONALWOHNUNGEN

Auch das Hotel Walther mit seinem Schwesterhotel Steinbock in Pontresina legt grossen Wert auf gute Personal-Unterkünfte. Die Gastgeber Anne-Rose und Thomas Walther verfügen für ihre insgesamt 85 Mitarbeitenden über ein eigenes Gebäude mit 64 Zimmern, darunter auch Mehrbettzimmern, sowie zusätzlich vier, fünf Wohnungen. Das Personalhaus teilen sie mit zwei weiteren Hotelbetrieben. Ein Teil der Unterkünfte im Studiocharakter verfügt über eigene Kochgelegenheiten. TV-Anschlüsse und W-Lan sind selbstverständlich. «Wir haben dafür mehrere 10'000 Franken investiert», erklärt Thomas Walther.

«Der Mitarbeitermarkt ist umkämpft. Es ist nicht einfach, gute Mitarbeitende zu finden», so Walther. «Deshalb ist es wichtig, dass wir ihnen gute Unterkünfte mit guter Infrastruktur anbieten können.» Mit der Vermietung der hoteleigenen Personalzimmer und -wohnungen verdient der Betrieb gemäss Auskunft von Thomas Walther indes nichts. Es wird jedoch darauf geschaut, dass alles kostendeckend betrieben werden kann. «Anders als in der Stadthotellerie erwarten bei uns Mitarbeitende, dass wir ihnen günstige Unterkünfte zur Verfügung stellen», so Walther. Er hat sogar eine eigene Reinigungskraft eingestellt, welche die Mitarbeiterwohnungen putzt. Bett-, Frottee- und Berufswäsche wird durch das Hotel ebenfalls gratis gewaschen.

KULM: 220 MITARBEITERUNTERKÜNFTE

Die Hoteliers sind sich durchwegs einig: Mitarbeiterunterkünfte sind ein ganz wichtiges Thema. Im ebenfalls luxuriösen Kulm Hotel in St. Moritz erwarten die Mitarbeiter meistens einen guten Standard. «Einigen ist zwar ein tiefer Mietpreis wichtiger als das Wohnen», weiss Andrea Ogi, Personalassistentin im Kulm-Hotel.

Hotel- und Gastronomie-Mitarbeitende erwarten gute Unterkünfte

Für die rund 320 Mitarbeitenden verfügt das Kulm über insgesamt vier Personalhäuser mit etwa 220 Zimmern, Studios und kleinen Wohnungen sowie über Zimmer im Hotel selbst. Die Mietpreise (200 bis 700 Franken für Zimmer und Studios, 1200 bis 1900 Franken für Wohnungen) richten sich nach der Ausstattung und Grösse der Unterkünfte. Wie andernorts bietet auch das Kulm für die Mitarbeitenden gratis W-Lan an. Fernsehgeräte hingegen werden keine zur Verfügung. «Die meisten schauen übers Internet TV», sagt Andrea Ogi. Doch Bett- und Frotteewäsche wird gratis abgegeben. Essen können die Mitarbeitenden gegen Entgelt in der Hotelkantine.

TEXT: KARIN HUBER, FOTOS: ZVG

ANZEIGE

Hero «my Style»
Dressing –
Buffet-Konzept für
die Gastronomie

Hero
GASTRONOMIQUE
my Style

Neu

French Italian Maison du Chef

CONSERVÉ À 5°C
FRAIS*KÜHL
AUFBEWAHREN

Forum für Lernende mit «da Vinci»



Lernende im Gastgewerbe und der Hotellerie setzen sich an ihrem Forum für Lernende im Hotel Schweizerhof in Lenzerheide auf kreative Art mit ihrer Arbeitssituation, ihren Wünschen und ihren Zukunftsaussichten auseinander. Neue Inputs erleichtern es, den Arbeitsalltag zu verbessern.

Das diesjährige 12. Forum für Lernende steht unter dem Thema «Der <da Vinci> in mir». Was genau hinter dem Thema steckt, wird am Forum selbst beantwortet. Mit dabei sind dieses Mal drei bis vier Berufsbildner, die aktiv in den verschiedenen Workshops mitwirken und ihre Sichtweisen mit einbringen werden. Thomas Freitag, Chris Brügger und Markus Müller von «Denkmotor» leiten die Workshops und arbeiten aktiv mit den Lernenden.

Mit dabei als Gäste sind auch Jugendliche, die bereits erfolgreich ein Mini-Unternehmen führen. Die jungen Entrepreneurs verraten den Teilnehmenden, mit welcher Idee sie durchgestartet sind. Lernende erfahren dadurch,



dass auch sie selbst «Entrepreneur» sein können. «Manche Lernenden», so Tamara Henderson, Vorstandsmitglied von GastroGraubünden und Mitorganisatorin des aussergewöhnlichen Anlasses, «vergessen in ihrem Arbeitsalltag oft, dass sie ein Teil des Teams und wichtig für den Betrieb sind. Wir wollen ihnen bewusst machen, dass sie wie alle anderen Mitarbeitenden ihren eigenen Beitrag an das Mitarbeitenden-Team und an ihr Unternehmen leisten können und sollen. Brücken schlagen zwischen Lernenden und Berufsbildnern, das ist der eigentliche rote Faden des Forums», sagt Tamara Henderson.

NEUE INPUTS FÜR ALLE

Natürlich steht beim Forum für Lernende jede Einzelne und jeder Einzelne im Mittelpunkt. Alle erhalten neue, gute Inputs, um ihren Berufsalltag noch besser meistern zu können. Sie geben Lernenden auch Sicherheit. Allerdings ist Eigeninitiative gefragt, um selbstbestimmend zu entscheiden.

Das Forum bietet Platz für 120 Lernende aus Hotellerie und Gastronomie. Egal ob eine Ausbildung als Köchin/Koch, Küchenangestellte/-r, Hotelfachfrau/Hotelfachmann, Hotellerieangestellte/-r, Restaurationsfachfrau/

GESUCHT: BÜNDNER STARS

Ein weiteres Schüler- und Jugendlichen-Projekt wird voraussichtlich 2015 durchgeführt. Zuletzt haben 2010/2011 insgesamt 1074 Schülerinnen und Schüler bei «Gesucht: Bündner Stars» teilgenommen. Die Nachwuchskampagne wurde von GastroGraubünden, hotellerieuisse Graubünden, berufe-gastgewerbe.ch GastroSuisse/hotellerieuisse durchgeführt. Ziel dieser kantonalen Nachwuchs- und Imagekampagne war es, «Bündner Stars» zu suchen. Die jungen Leute setzen sich während des Projekts in den Schulen und bei Hotelbesuchen auf kreative Art und Weise mit der Gastronomie und Hotellerie auseinander.

«Wir möchten das Projekt Bündner Stars voraussichtlich 2015 in Graubünden durchführen. Dazu ist vorgesehen, Hotelbetriebe zu kontaktieren und Schulkassen mit ihren Lehrerinnen und Lehrern einzuladen.» Beim ersten Mal haben über 1000 Schüler teilgenommen. «Bei der zweiten Durchführung wollen wir aber alles in kleinerem Rahmen organisieren», erklärt Mitorganisatorin Tamara Henderson.

Restaurationsfachmann, Restaurationsangestellte/-r oder Kauffrau/ Kaufmann HGT absolviert wird: Alle, die sich für das Forum interessieren, sind willkommen. Durch den Forumstag führen wird wie bereits in den Vorjahren Seraina Venzin von Tele Südostschweiz.

AUF FACEBOOK BILDER POSTEN

Bereits im Vorfeld zum Forum für Lernende haben GastroGraubünden und Gastro Suisse eine facebook-Seite eingerichtet, um spontan Bilder oder Selfies aus dem Arbeitsalltag zum Thema «think positiv, be motivated» zu posten und zu kommentieren. Die besten Selfies oder Bilder werden dann in den Workshops eingesetzt. Der beste Beitrag wird einen Preis erhalten.



facebook.com/forumfuerlernende

Das Forum für Lernende wird unterstützt von: GKB, ÖKK, Scana, Calanda Aqua, Mérat, GastroSuisse sowie hotellerieuisse.

TEXT UND FOTOS: KHR

St. Moritz Gourmet Festival mit den Briten

Vom 26. bis 30. Januar 2015 findet im Rahmen von 150 Jahre Wintertourismus Schweiz das St. Moritz Gourmet Festival als British Edition statt. Neun Spitzenköche aus Grossbritannien sorgen dann für einzigartige Genusslebnisse im Oberengadin.

Da das Jubiläum den Briten zu verdanken ist, welche als Erste St. Moritz als Winterdestination entdeckten, wird das St. Moritz Gourmet Festival vom 26. bis zum 30. Januar 2015 von britischen Spitzenköchen dominiert. Der Vorverkauf für die Eventtickets startet am 1. Dezember 2014.

TEXT: GASTRO-INFO

FOTO: SWISS-IMAGE.CH/ANDY METTLER



Gastköche und Küchenchefs mit Reto Mathis.

WEINDEGUSTATIONEN

In über 75 Landi-Filialen (Divino-Partner) können am letzten Septemberwochenende (26. und 27. September) auserlesene und international prämierte Weine gratis degustiert werden. Angeboten werden über ein Dutzend Weine aus aller Welt, die teilweise international mit Goldmedaillen und Awards ausgezeichnet wurden. Die Weine sind zu attraktiven Bestpreisen erhältlich oder auch auf Bestellung unter www.divino.ch

TRAUMBERUFE

Nationaler Zukunftstag für Jugendliche

Den 13. November 2014 sollten sich Hotel- und Gastrobetriebe und die dort arbeitenden Mütter und Väter merken: An diesem Tag organisieren GastroSuisse und hotellerieuisse den nationalen Zukunftstag. An diesem Tag haben Jugendliche der 5. bis 7. Klasse Gelegenheit, die Arbeitswelt ihrer Eltern kennenzulernen. Sie begleiten ihre Mutter oder ihren Vater am Arbeitsplatz oder in einem Betrieb und können sich mit den verschiedenen Betrieben auseinandersetzen. Angesprochen mitzumachen sind jedoch auch Jungen und Mädchen, die keinen direkten Bezug zur Gastronomie oder Hotellerie haben. Bezugspersonen aus den Betrieben werden sie einen Tag lang an ihrem Arbeitsalltag teilhaben lassen. Vielleicht entdecken die jungen Leute so gleich ihren Traumberuf.

Am Nationalen Zukunftstag beteiligen sich Unternehmen aus der ganzen Schweiz. Es ist ein Kooperationsprojekt zwischen Schule, Arbeitswelt und Elternhaus. Der Zukunftstag ist eine Chance für alle Betriebe, auf regionaler Ebene Nachwuchsförderungen zu betreiben und sich als Lehrbetrieb zu positionieren.

Infos www.gastrosuisse.ch

RESTAURANT «UONDAS»

Neues Konzept für die Fleischreifung

Das Restaurant «Uondas» im Hotel Chesa Rosatsch in Celerina ist mit der Reifung seines «madürà»-Fleisches berühmt geworden. Eine Anregung für mehr Wagnisse im Umgang mit Schweizer Fleisch?



Die «Chesa Rosatsch» ist ein Hotel in Celerina, das entspannte Ferien im Engadin bietet. Seit 2011 trägt auch das Restaurant zum Erfolg des Hauses bei, denn zur Begeisterung zahlreicher Gäste wird im «Uondas» lokal produziertes, sorgfältig gereiftes Fleisch angeboten.

Zum auffälligen Restaurantkonzept sagt Hoteldirektor Michael Stutz: Wir suchten etwas, das es im Engadin noch nicht gibt, und führten einen Designwettbewerb durch. Neben unserem Garten fliesst der Inn und der Architekt Urs Mundwyler kam auf die Idee, das Wasser dieses Flusses in den Raum zu holen. Darum heisst das Lokal romanisch «Uondas» für «Wellen».

NEUES KONZEPT FÜR DIE FLEISCHREIFUNG

Urs Mundwyler hat gemeinsam mit der Besitzerfamilie ein ausgeklügeltes Konzept der Fleischreifung erfunden. Sie haben gemeinsam die Hausreifung des Fleisches eingeführt. Fleisch, das vom Küchenchef als ausgereift beurteilt wird, schneidet er von den grossen Stücken im Reiferaum ab und bereitet es für die Küche vor. Dieses Fleisch wird gewogen und mit der Herkunft auf einer Schiefertafel im Restaurant angepriesen. Das sorgt für viel Aufsehen und Gesprächsstoff.

Das Fleisch ist mit dem Label «madürà» versehen. Gemäss Urs Mundwyler bedeutet dies, dass es sich hier um gereiftes, Engadiner Premium-Fleisch handelt. «Wir arbeiten mit dem bekannten Metzgereibetrieb Hatecke zusammen, der von 80 Prozent der 103 Bauernhöfe im Engadin die Tiere geliefert bekommt. Mit diesem Fleisch

kann er wiederum nur fünf Betriebe mit lokal produziertem Fleisch von höchster Qualität beliefern. Wir sind der einzige Betrieb, der sein Fleisch im eigenen Reifeschrank reifen lässt und fast ausschliesslich lokal produziertes Fleisch anbietet. Dafür wollten wir einen eigenen Brand kreieren.»

Das «madürà» reifte am Anfang maximal sechs Wochen im Reifeschrank. Heute bleiben grosse Stücke bis zu elf Wochen im Reifeschrank. Metzger Hatecke fettet sie mit Rindertalg ein, damit sie weniger rasch austrocknen. Mundwyler: «Wir haben uns in New York und Hamburg Betriebe angesehen, die auch im Haus reifen. Es war spannend zu sehen, dass sich das Fleisch in den Alpen aufgrund der trockeneren Luft völlig anders verhält.»

Die Gäste des «Uondas» können sich ihr Fleischstück auch im Vorfeld eines Besuchs reservieren lassen. «Wir haben Gäste, die für die Zeit ihres Aufenthalts Stücke von bis zu 3,5 Kilogramm lange vor ihrer Ankunft reservieren. Natürlich kann man auch kleinere Stücke reservieren», erklärt der Hotelier. Den Erfolg seines Restaurants führt er auf verschiedene Dinge zurück: «Ein gutes Restaurant lebt von leidenschaftlichen Gastgebern und kleinen Details. Von Erlebnissen, die der Gast gern weitererzählt. Unsere Restaurantleiterin Daniela Räbsamen inszeniert mit dem vorreservierten Fleisch eine regelrechte Show, und so treffen sich beide Faktoren auf ideale Weise.»

DIESER BEITRAG WURDE URSPRÜNGLICH ALS INTERVIEWBEITRAG FÜR «MESSER & GABEL» FÜR PROVIANDE VERFASST. FOTO: ZVG

Gratis WLAN wird selbstverständlich

Tablet, Laptop, Smartphone – sie sind heute praktisch immer dabei, wenn Reisende unterwegs sind, in Restaurants einkehren und in Hotels übernachten. Freien WLAN-Zugang erachten die Gäste als selbstverständlich. Zwar bieten mittlerweile viele Hotels und Restaurants WLAN an, aber längst nicht alle.

Viele Internet-Cafés sind bereits verschwunden, weil Hotels, Restaurants und sogar schon ganze Städte wie St. Gallen freien WLAN-Zugang anbieten. «Die Gäste erwarten das», sagt Wisy Kempf von der Bierhalle in Chur. Kempf hat sein Restaurant bereits vor fünf Jahren mit einem WLAN-Zugang ausgerüstet. Weil er selbst viel reist, kennt er die Ansprüche der Gäste. Dass der Zugang gratis ist, erachtet Wisy Kempf als selbstverständlich. Seine Gäste erhalten ein Passwort, das nicht bei jedem Besuch neu eingegeben werden muss. Die Investitionen respektive der Internet-Zugang über einen installierten Router seien marginal. «Ich bezahle 49 Franken pro Monat, umgerechnet also rund 1.50 Franken pro Tag. Das rechnet sich auf jeden Fall, denn die Gäste konsumieren ja auch und sie kommen immer wieder.»

Er hat kein free Wi-Fi: Horst Salutt, Präsident Gastro Chur und Gastgeber im Restaurant Rätushof in Chur, hat sich mit den W-Lan-Fragen noch nicht vertieft auseinandergesetzt. Zum einen zeigt er sich etwas skeptisch hinsichtlich der Datenlage, zum andern, habe bislang auch noch kein Gast nach einem WLAN-Zugang gefragt. Er sieht jedoch vor, das Thema WLAN bei einer nächsten Vorstandssitzung auf den Tisch zu bringen und von den eigenen Mitgliedern zu erfahren, wie sie darüber denken. «Ich denke aber, dass Gratis WLAN ein ganz wichtiges Thema ist für die Hotellerie», so Salutt.

INVESTITIONEN FÜR HOTELS HÖHER

Viel höher als in einem Restaurant sind die Investitionen für ein Hotel, das gratis WLAN anbieten will. Der Kostenfaktor ist abhängig vom Alter (die Anschlüsse für ältere Häuser sind kostenintensiver) und der Grösse des Hotels und auch, ob nur in der Lobby oder ob in allen Zimmern WLAN-Anschlüsse eingerichtet werden. Das Hotel Walther in Pontresina verfügt seit geraumer Zeit über free-Wi-Fi. Jetzt hat der Hoteliers sogar noch «einige Zehntausend Franken» in WLAN für seine Mitarbeiterunterkünfte investiert.

Die Kosten für die Investitionen kann jedoch kaum ein Hotelier auf die Zimmerpreise abwälzen, zu selbstverständlich ist WLAN für den Gast. Es besteht jedoch die Möglichkeit, werbefinanziertes WLAN einzusetzen. Das bedeutet, dass der Gast, der die WLAN-Dienste in Anspruch nimmt, erst nach Ansicht einer Werbeeinschaltung (Fremd- oder Eigenwerbung) den kostenlosen Internet-Zugang erhält. Dies ist durchaus Usus und auch legitim.

Zwar ist Free WLAN noch lange keine Selbstverständlichkeit in Schweizer Hotels, doch sie holen im Vergleich zur internationalen Hotellerie doch langsam auf. Für Hotels ist der freie Internetzugang ein Selektionskriterium, wie dies Schweiz Tourismus auf ihrer Webseite bei den Hotels schon 2013 anfügte. Damals wurden 220 Häuser gelistet. Heute verfügen bereits annähernd 1000 Hotelbetriebe (total 2267 Hotels) über Free WLAN. Die Zahlen von Schweiz Tourismus zeigen aber auch, dass die höher klassierten Hotels auch überdurchschnittlich stark sind im Gäste-Zugang zum freien Internet. Ähnlich gut nachgerüstet hat gemäss Hotelrevue aber auch die Parahotellerie.

TEXT UND FOTO: KHR



Free Wi-Fi – Hotels bieten freien WLAN-Zugang für ihre Gäste öfter an als Restaurants.

Innovativ und kooperativ in Bündner Tourismuszukunft?

Mit dem Tourismusprogramm Graubünden 2014-2021 will Graubünden ein Top-Benchmark erfolgreicher regionaler Tourismuskoooperationen werden bei gleichzeitig schwer kopierbarem Wettbewerbsvorteil. Gefordert sind auch Hotellerie und Gastgewerbe.

Angesichts der schnellen Marktveränderungen steht und fällt die Zukunft des Bündner Tourismus insbesondere mit der Entwicklung innovativer Projekte. Für das Tourismusprogramm Graubünden 2014-2021 – Nachfolgeprojekt der Tourismusreform 2006-2013 – liegen für den auszulösenden Innovationsschub Zusatzgelder von 21 Mio. Franken, je hälftig vom Kanton und um Bund getragen, bereit. Graubünden soll, so sieht es das Förderprogramm vor, Vorbild sein in Feldern wie touristischer Führung, Produkt-/Marktentwicklung, Innovationen. Gefragt ist dabei Eigeninitiative der Destinationen und Leistungsträger. Die sollen stärker als bis anhin kooperieren, insbesondere in Marketingaufgaben, der Informationstechnologie, des Know-hows und der Weiterbildung. Ganz neu ist diese Idee allerdings nicht.

Um den Pioniergeist zu entfachen setzen Kanton und Tourismusrat auf Coopetition (Kooperation und Competition/Wettbewerb). Der Tourismusrat, dem hervorragende vor allem auch ausserkantonale Köpfe angehören, hat die Aufgabe, gemeinsam mit den Tourismusakteuren eine Innovationskultur zu kreieren und spannende Projekte zu ermöglichen.

«Ich hoffe, dass viele gute Projekte eingereicht werden», so Ernst A. Brugger, Präsident Tourismusrat Graubünden, an einer vom Amt für Wirtschaft und Tourismus Graubünden lancierten Infoveranstaltung zum Tourismusprogramm im Juni in Chur. Die Herausforderungen seien mit dem neuen Förderprogramm gemeinsam anzugehen, sagte damals Regierungsrat Hans-Jörg Trachsel. Über die Programmziele können die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt, die Marktpositionierung ausgebaut und über Produkt- und Markt-Kooperationen Mehrwerte erzielt werden. Basis des Tourismusprogramms sind die Strukturen, wie sie mit den DMO, ReTO geschaffen wurden. Erst sie ermöglichen neue Potenziale, Kompetenzen und eben strategische Projekte.

Ernst A. Brugger, was erwarten Sie von den Tourismusexponenten (GRF, Destinationen) und den Gemeinden innerhalb dieses Kooperationsprogrammes konkret?

Von Unternehmern (Leistungsträgern), Tourismusorganisationen, Gemeinden und weiteren touristischen Akteuren erwarte ich, dass der Steilpass, der die Regierung dem Bündner Tourismus zuspießt, aufgenommen wird und viele, gute Projekte eingereicht werden. Es sind alle aufgerufen, innovative Projekte einzureichen.

Es mangelt seit langem an Kooperationsbereitschaften.

Nicht jede Kooperation macht Sinn. Trotzdem besteht ein erhebliches Potenzial an Kooperationen im Bereich des Marketings, der Informationstechnologie (Online, Mobile usw.), des Know-hows und der Weiterbildung. Das Tourismusprogramm will animieren und motivieren: gute und innovative Projekte erhalten Fördermittel. Der neu eingesetzte Tourismusrat hat die Aufgabe, gemeinsam mit den Tourismusakteuren eine Innovationskultur zu kreieren und spannende Projekte zu ermöglichen.

Wo liegt das Chancenpotenzial in Graubünden?

Der Tourismuskanton Graubünden hat vielfältiges Potenzial: Jede Tourismusregion und Talschaft hat unterschiedliche Chancen und Risiken. Der Kanton insgesamt ist wie ein Farbkasten mit unterschiedlichen Farben und Pinseln. Daraus muss ein unvergleichlich eindrückliches Gesamtbild entstehen, das viele einmalige Teile zum Erlebnis verbindet. Ist dies nicht eine unternehmerische, innovative Aufgabe mit viel Potenzial? Es gilt Unternehmer und Tourismusverantwortliche zu motivieren, sich aktiv mit Innovationen zu befassen und so einen Beitrag zur Steigerung der Wertschöpfung in Graubünden zu leisten.

«FÜR EINE HOTELKOOPERATION MÜSSEN MEHRERE BEDINGUNGEN GLEICHZEITIG ERFÜLLT SEIN, DAMIT SIE FUNKTIONIERT.»



Ernst A. Brugger, Präsident Tourismusrat Graubünden:

«WIR WOLLEN IN DEN ERSTEN DREI JAHREN BEREITS KONKRETE ERFOLGE VERZEICHNEN KÖNNEN»

leisten. Hier können wir im Rahmen des Tourismusprogramms mitwirken und wegweisende Akzente setzen.

Was konkret ist bereits aufgegleist?

Nach der Informationsveranstaltung vom 30. Juni 2014 gab es verschiedene Anfragen für Gespräche, Präsentationen in Gremien und Bestellungen von Broschüren. Der Tourismusrat hat sich zu einer zweiten Sitzung getroffen. Zudem lädt der Tourismusrat regelmässig ausgewählten Branchen-Persönlichkeiten zu einem Strategie-Dialog ein. Ziel dieser Austausch- und Informationsplattform ist, die zentralen Themen zu vertiefen und daraus konkrete Projekte entstehen zu lassen.

Gab es bereits erste Anfragen auf Unterstützung? Wenn ja, in welcher Form?

Es gibt verschiedene Projektideen. Einige brauchen eine gewisse Entwicklungszeit. Rund zehn Voranfragen/Unterlagen zur Abklärung wurden eingereicht und wir wissen, dass weitere demnächst eingehen werden.

Bis wann werden erste konkrete Umsetzungen erwartet?

Das Tourismusprogramm Graubünden läuft über einen Zeitraum von acht Jahren. Wir wollen in den ersten drei Jahren aber bereits konkrete Erfolge verzeichnen können. Es wäre jedoch eine naive Vorstellung, dass gut einen Monat nach der offiziellen Lancierung des Förderprogramms bereits Dutzende von umsetzungsreifen Projekten auf dem Goldtablett vorliegen. Es dauert bestimmt noch einige Monate, bis von konkreten Umsetzungen die Rede sein wird. Ich bin jedoch zuversichtlich.

Bereits 2003 haben sich der gleichen Problematik (Kooperationen) Bündner Institutionen und Verbände, Wirtschaftsforum, Hotelierverein, GastroGraubünden und Kantonbank sowie die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit angenommen. Ohne grossen Erfolg. Wurden

die Gründe dafür von Ihnen analysiert und die Ergebnisse in das jetzige weitere Vorgehen mit einbezogen?

Damals ging es um die Förderung der betrieblichen Hotelkooperationen. Es gibt verschieden Gründe, wieso dies in der Hotellerie tatsächlich eine ganz grosse Herausforderung ist. Der bestehende Leitfaden für Hotelkooperationen zeigt dafür mögliche Lösungen auf. Im neuen Tourismusprogramm Graubünden geht es aber nicht nur um die Hotellerie, sondern um alle Akteure im doch reichhaltigen Tourismus-System. Es geht um Innovationen in der Beherbergung, in der Infrastruktur, in der Angebotsbündelung und besseren Vermarktung in Zielmärkten und um die Erreichung zusätzlicher interessanter Kundensegmente. Das Tourismusprogramm Graubünden ist somit bewusst breiter und unternehmerischer aufgestellt.

Damals, also vor elf Jahren, wurde sogar ein Leitfaden für Hoteliers entwickelt, der erklärt wie man Kooperationsideen entwickelt, Partner sucht, Konzepte erarbeitet und Kooperationen realisiert. Bislang wurde dieser Leitfaden aber offenbar kaum genutzt.

Ich würde nicht von Desinteresse, sondern von einer harten Realität sprechen: Für eine erfolgreiche Hotelkooperation müssen mehrere Bedingungen gleichzeitig erfüllt sein, damit sie funktioniert. Insbesondere sind in der Regel unternehmerische/finanzielle Zusammenschlüsse unumgänglich, um betriebliches Synergiepotenzial optimal auszuschöpfen. Grössere Unternehmenseinheiten sind in der doch sehr kleinstrukturierten Hotellerie in Graubünden und in der Schweiz aber schwierig zu realisieren. Ich betone nochmals: Das Tourismusprogramm Graubünden ist kein reines Hotelkooperationsprogramm, sondern ein umfassenderes Innovationsprogramm für den gesamten Bündner Tourismus.

INTERVIEW UND FOTO: KARIN HUBER

dies und das ...

GastroGraubünden: Grossrats-Event

Am 21. Oktober trifft sich das Bündner Parlament samt der Regierung während der Session auf dem Stadttheaterplatz zum «Grossrats-Event». GastroGraubünden lädt die Grossrätinnen und Grossräte mit der Regierung zum lockeren Austausch und zum Stehlunch ein. Für das Catering zuständig sein wird Horst Salutt vom Rätushof. Er freut sich schon jetzt auf diese Herausforderung. «Für uns», sagt Fluregn Fravi, Geschäftsführer GastroGraubünden, «ist es einfach eine schöne Gelegenheit, die Kontakte zu vertiefen oder neue Kontakte zu knüpfen und natürlich auch, um die Parlamentarierinnen und Parlamentarier auch für unsere Anliegen zu sensibilisieren.»



«Chasa da Fö»: Es brutzelt wieder

Hobbyköchinnen und Hobbyköchinnen, die auf der Höhe der Kochkunst sein wollen, haben diesen Sommer die Alp Laret ob Ftan erobert und in der «Chasa da Fö», der wohl höchsten Kochschule Europas, himmlische Rezepte aus der Feder von «Paradies»-Chefkoch Gustav Jantscher ausprobiert. Für einmal galt: Viele Köche bringen den Brei zum Gelingen. Zusammen mit dem Könner tauchten Hobbyköchinnen und -köchen in die Welt der urchigen Rezepte aus der Region ein. Auf dem ausschliesslich mit Holz befeuerten, riesigen Herd aus dem Jahr 1910 entstanden köstliche Gerichte.

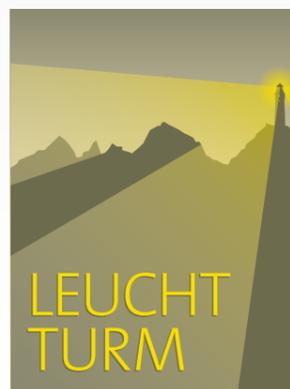
➔ www.paradieshotel.ch

Hotels: Die Energie-Leuchttürme

Hotels können viel Energie sparen. Da die CO₂-Abgaben bis 2020 weiter massiv steigen, hat hotellerie-suisse Graubünden im März 2013 das Projekt «Leuchtturm – Steigerung der Energieeffizienz in der Bündner Hotellerie» gestartet. Ziel des Projekts ist es, so viele Hotelbetriebe wie möglich zu motivieren, an einem Programm der Energie-Agentur der Wirtschaft EnAW teilzunehmen und sich so von der CO₂-Abgabe befreien zu lassen. Viele Hotels haben bereits das grosse Sparpotenzial erkannt. Per 31. Juli 2014 sieht der Stand wie folgt aus: Energiemodell-Gruppe Nordbünden: 38 Hotels (4- und 5-Stern-Betriebe); Energiemodell-Gruppe Südbünden: 23 Hotels (4- und 5-Stern-Betriebe); KMU-Modell: 37 Hotels. Diese 98 Betriebe haben einen Energieverbrauch von 12,5 Mio. Liter Heizöl pro Jahr. Das Sparpotential dieser Betriebe ist sehr eindrücklich und sieht für die Dauer der Zielvereinbarung (2020) wie folgt aus: Einsparung fossile Energie: 68 GWh, Einsparung Strom: 26 GWh, Kosteneinsparung Energie und CO₂-Abgabe (netto): CHF 21 Mio., Reduktion CO₂-Ausstoss: 18'100 Tonnen.

Mit diesem Projekt kann die Bündner Hotellerie zusammen mit den Leuchtturm-Betrieben auf der einen Seite einen aktiven und nachhaltigen Beitrag bei der Einsparung fossiler Brennstoffe für die Umwelt leisten. Andererseits wird den Betrieben ermöglicht, Energiekosten und letztendlich eine teure Abgabe einzusparen.

Infos: Jürg Domenig, Geschäftsführer hotellerie-suisse Graubünden, Chur, jdomenig@spin.ch, 081 252 32 82



graubünden

Interculture: Seminare für Gastronomen

Immer öfters besuchen Reisende aus Indien, China, Russland und der arabischen Region die Schweiz. Für die Mitarbeitenden und Führungskräfte in der Schweiz stellt sich die Frage, wie und inwieweit sie sich den neuen Bedürfnissen anpassen können und sollen. Ein sinnvolles Zusammenspiel von Gastfreundschaft und Authentizität ist gefragt! Dazu braucht es zunächst ein vertieftes Wissen über den kulturellen Hintergrund der Gäste. In einer Seminarreihe von Interculture, in Zusammenarbeit mit Schweiz

Tourismus, hotellerie-suisse und Switzerland Global Enterprise, wird diese Grundlage speziell für Schweizer Hotel-, Gastronomie- und Tourismusbetriebe geschaffen und der gelingende Umgang für beide Seiten geübt. Geschäftsführerin von Interculture ist Dr. Ursula Gehbauer Tichler, vormals Chief Executive Officer SSTH Schweiz. Schule für Touristik und Hotellerie AG in Passugg. Am 3. Oktober gibt es ein Seminar über Russland, am 7. November zum arabischen Markt. ➔ www.interculture.ch



Chesa Rosatsch mit Slow-Food-Restaurant

Das Hotel Chesa Rosatsch in Celerina hat nicht nur seine 37 Arven-Gästezimmer neu ausgestattet, sondern begeistert mit dem ersten Slow-Food-Restaurant der Schweiz. Genau vor einem Jahr startete das Restaurant Stüvas Rosatsch, ganz nach den Grundsätzen von Slow Food zu kochen. Kurz, die Gäste sind begeistert. Eine erste Herausforderung war, den Winter 2013/14 ohne frische Gemüse und Früchte zu bewältigen. Küchenchef Jan Gassen und Restaurantleiter Jörg Waldthaler setzen nicht auf den Tiefkühler, sondern bevorzugen die alt bewährten Haltbarkeitsmethoden. Im 2. Sommer waren und sind Küche und Lieferanten bestens und hoch motiviert eingestimmt auf Slow Food. Statt wöchentlich 8 hat Jan Gassen heute rund 40 Kontakte zu Lieferanten und Kleinproduzenten. Und statt 95 Prozent einheimischer Produkte sind es sage und schreibe 99 Prozent.

➔ www.rosatsch.ch

Pilotprojekt Argo und Waldhuus

Während den Sommermonaten haben das Sheraton Davos Hotel Waldhuus und die ARGO Stiftung für die Integration von Menschen mit Behinderung gemeinsam ein Pilotprojekt aufgelegt. Mitarbeitende der ARGO Werkstätte Davos haben sich um den Bahn- und Kioskbetrieb auf der Minigolf-Davos-Anlage gekümmert. Während die ARGO Werkstätte Davos ihre Mitarbeitenden vor Ort professionell begleitet, unterstützt das Hotel das Team vor Ort mit dem nötigen gastronomischen Fachwissen. Ein Projekt, das laut Urs Lienhard, General Manager des Sheraton Davos Hotel Waldhuus, für alle Beteiligten ein Gewinn ist: «Nicht nur aufgrund der geografischen Nähe und mit Blick auf die betrieblichen Ressourcen, sondern vor allem auch von ihrer Ausrichtung her, passt die Stiftung ARGO perfekt zu unserem Haus. Wir freuen uns deshalb besonders über dieses gemeinsame Engagement hier in Davos.»



Wilde Herbstzeiten



Herbstzeit ist traditionelle Jagd- und damit Wildzeit. Vom Hirschragout über den Rehrücken bis hin zur Fasanenbrust werden in den Hotels und Restaurants wieder variantenreiche Gerichte serviert. Prodega/Growa/Transgourmet setzt hierbei auf bewährte Lieferanten und ein qualitativ hochwertiges Angebot.

Der Startschuss für die alljährige Wildjagdsaison fällt Anfang September. Bis Ende November darf dann freies Wild gejagt werden. Auch wenn inzwischen das ganze Jahr hindurch Wild erhältlich ist, konzentriert sich der Konsum weiterhin vor allem auf den Herbst. Dann gehört Wildfleisch aber nicht nur zu den beliebtesten, sondern auch zu den gesündesten Fleischsorten. Durch die ständige Bewegung der Tiere besitzt dieses Fleisch kaum Fettgewebe, ist reich an Eiweiss, Mineralstoffen, Phosphor, Eisen und Vitamin B2.

WILD AUS EUROPA UND NEUSEELAND

Beim Schweizer Fleisch herrscht vorwiegend ein sehr lokaler Markt. Aufgrund der Beziehungen zwischen dem Jäger und dem lokalen Metzgereien sowie der Gastronomie, kommt dieses Fleisch selten in den Handel. Und auch wenn, die hiesigen Wildbestände würden den Schweizer Bedarf trotzdem

nicht abdecken können. Daher stammt das Wild für den Schweizer Handel vorwiegend aus europäischen Ländern. Wild aus Zucht, wie z.B. das Hirschfleisch, kommt hingegen fast ausschliesslich aus Neuseeland.

WILD VON HOHER QUALITÄT

Prodega/Growa/Transgourmet arbeitet beim Wild mit langjährigen Partnern zusammen, denen man vertraut und deren Qualitätsstandards den eigenen entsprechen. Das Geschnitzelte wird beispielsweise von Hand geschnitten. Und auch im Angebot selbst setzt man hohe Standards mit einem breiten und tiefen Angebot bei Wild- und Schnittarten sowie kundenfreundlichen Grösseneinheiten. «Dank der langjährigen Zusammenarbeit mit den Lieferanten, sind denen die hiesigen Kundenbedürfnisse bestens bekannt und die Ware wird in konstanter Qualität geliefert», so Karin Perren, Category Manager Fleisch/Fisch von Prodega/Growa/Transgourmet. «Unsere Kunden können somit immer wieder auf ihre beliebtesten Artikel zurückgreifen und dies bei gleichbleibender Qualität», kommentiert Perren weiter. «Bei Tieren aus freier Wildbahn bestehe zwar nicht immer die Garantie, die gewünschten Wildprodukte in der benötigten Menge beschaffen zu können, da natürliche Faktoren wie Wetterbedingungen



Kundenfreundliche Grössen- und Verpackungseinheiten (Hartschalen)

WILDE FAKTEN

- Prodega/Growa-Aktionszeitung «Express» mit starken Angeboten sowie Wild-Beilage in der Kalenderwoche 40.
- Starke Angebote im Transgourmet Aktionsflyer «Last Minute» und Spezialangebote in der Kalenderwoche 40.
- Qualitativ hochstehendes, breites wie auch tiefes Wildsortiment.
- Frisch- oder Tiefkühlprodukte.
- Dank dem Profi(t)-Schnitt sind nur fertig dressierte Produkte, das heisst ohne überflüssiges Fett und Abschnitte, im Angebot.
- Persönliche Beratung durch die Abteilungsleiter Metzgerei in den Prodega/Growa Märkten oder durch die Transgourmet-Verkaufsberater.

oder die Nahrungsaufnahme nicht beeinflusst werden können, hier schafft das Sortiment der Prodega/Growa mit Hirsch aus Zucht für Ausgleich», erklärt Perren weiter.

Das Wildsortiment wurde passend auf die Wildsaison für den Belieferungsgrosshandel ausgebaut. Hier ist nun auch ein guter Teil des Prodega/Growa-Wildsortiments verfügbar. Das Angebot wird laufend erweitert.

KONTAKT

Prodega Markt
Transgourmet Schweiz AG
Grossbruggerstrasse 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**



Rezept Fasanenbrust gefüllt mit Blauschimmelkäse

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Fasanenbrüste
250 g Blauschimmelkäse
Erdnussöl
5 g Knoblauch, gehackt
10 g Zwiebeln, gehackt
2 dl roter Portwein
15 g Jus clair, instant
10 g Carameltopping
10 g Wildfond, instant
1 dl Wasser
30 g Butter
10 g rosa Pfefferkörner, in Salzlake eingelegt
2 g Gelespessa, zum Eindicken
400 g Rosenkohl, TK
320 g Tagliatelle

Zubereitung Fasanenbrust: Fasanenbrüste einschneiden und nach Belieben würzen. Mit Blauschimmelkäse füllen und in Erdnussöl kurz und heiss anbraten. Das Fleisch bei 80 °C 30 Min. im Backofen warm stellen.

Portweinsauce: In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch im Bratensatz anbraten, mit Portwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Jus clair, Carameltopping und Wildfond begeben. Mit dem Stabmixer mixen und mit 1 dl Wasser aufgiessen. Mit Butter aufmontieren, Pfefferkörner begeben und mit Gelespessa eindicken.

Rosenkohl und Tagliatelle zubereiten. Fasanenbrust schräg halbieren und auf warmen Tellern anrichten.

PASSUGGER

Mr. 1



www.passugger.ch

Ein echtes Stück **graubünden**