

Rückblick auf das Forum für Frauen im Gastgewerbe unter dem Motto: «Die neue Gastgeberin»

Mehr Sensibilität für das Essen

Christine Bachmann Das Frauenforum wartet jeweils mit brillanten Referenten auf. Eine davon war Laura Schälchli von Sobre Mesa.

Hinschauen, hinterfragen und neue Wege gehen. Das treibt Referentin Laura Schälchli von Sobre Mesa seit jeher an. Eine Denkhaltung, die sie nicht nur selbst täglich mit eigenen Gastronomie-Konzepten und -Projekten lebt, sondern auch weitergeben möchte: vor Ort an die Gastgeberinnen am Forum für Frauen im Gastgewerbe (FFORUM) im Seerose Resort & Spa in Meisterschwanden.

Schälchlis Konzepte und Projekte stehen sinnbildlich für das, was ihr persönlich für die Gastronomie in der Zukunft wichtig ist. Beispielsweise wünscht sie sich vermehrt die Zusammenarbeit und Kooperation zwischen Produzenten und Gastgeber (Projekt Wood Food). «Ein ganz grosses Problem ist, dass die Vernetzung, die Sensibilität und auch Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln sowie deren Herstellung oft abhanden gekommen ist», bedauert Schälchli. Eine Entwicklung, die nicht zukunftsweisend sei. Erstaun-

licherweise stelle sie diese fehlende Wertehaltung oft auch bei Köchen fest: «Viele haben keinen Bezug mehr zur Herstellung des Produktes und halten sich auch nicht an Saisonalitäten, weil immer alles und jederzeit vorhanden ist.» Die Gründe sieht Schälchli, die selbst einen Master in Food Culture and Communications der Universität der gastronomischen Wissenschaften in Bra besitzt, unter anderem in der Grundbildung. «Kaum ein Koch sieht während der Lehre je einen Bauernhof von innen, geschweige denn arbeitet er dort, um sich bewusst zu werden, was es heisst, ein Lebensmittel zu produzieren.» Eine Ausgangslage, die dazu führe, dass bei den meisten Köchen zuerst die Rezept-Idee stehe, bevor eingekauft werde, «anstatt dass man sich sagt, das ist vorhanden, und daraus mache ich etwas Kreatives».

Die Frage, ob ein «normaler» Koch überhaupt die Zeit habe, die Lebensmittel direkt vom Produzenten zu beziehen, verneint Schälchli. «Man muss ja nicht alle Lebensmittel sofort nur noch direkt beziehen, man kann ja einfach mal mit einem Produkt beginnen.» Aber wenn erst einmal die Zusammenarbeit stehe, dann halte sich der Aufwand in Grenzen – insbesondere wenn der



Laura Schälchli.

Produzent frei Haus liefere. «Am Ende profitieren beide, auch und vor allem der Koch, weil er an Produkte herankommt, die sonst keiner hat, weil er Geschichten erzählen und auch mehr für das Essen verlangen kann.»

Re-interpretieren (Projekt Hood Food) ist ein weiteres Thema der jungen «neuen Gastgeberin». «In der Gastronomie gibt es viele Gerichte, Produkte, die wir immer gleich und zum gleichen Zeitpunkt zubereiten: bei-

spielsweise Metzgeten sind immer im Herbst.» In einer Zeit, in der das ganze Jahr hindurch geschlachtet werde, mache diese Einschränkung keinen Sinn mehr. «Warum nicht solche Strukturen hinterfragen und eine Metzgete einfach im Frühling machen? Wir sind manchmal so was von festgefahren.»

Ein Perspektivenwechsel (Blood for Food) täte der Gastronomie zudem gut – unter anderem Lebensmittel von einer anderen Seite zu betrachten. «Beispielsweise Blut: Wir haben so viel davon, wenn wir schlachten, aber die wenigsten verkochen es, obwohl Blut uns kulturell viel näher ist als die trendigen Insekten, die aufkommen.» Hier gelte es, Altes wieder aufleben zu lassen, zu schätzen und zu implementieren.

Auf die Frage, welche Konzepte sonst noch in Zukunft funktionieren werden, antwortet Schälchli: «Das sind jene, die den Konsumenten näher an die Küche bringen, also beispielsweise Restaurants mit einer offenen Küche. Aber auch die klassische Gastronomie wird weiterhin ihren Platz haben. Denn ich finde ja ab und an das Überkonzeptionelle ein wenig anstrengend», schmunzelt sie.

www.fforum-gastrosuisse.ch
Fotos des FFORUM auf Seite 11

Hotel Sales & Pricing Day: Schulen sind schwach

Der erste Hotel Sales & Pricing Day (HSPD) im Park Hyatt Zürich ist Geschichte. Das Fazit: Es gibt in der Hotellerie in Sachen Digitalisierung noch viel zu tun. Das verwundert nicht und beklagen viele: von Hotelier Carlo Fontana (siehe GJ35) über Digital-Experte Joël Luc Cacheline (siehe Seite 2) bis hin zu den Experten an der HSPD-Gesprächsrunde. Letztere kritisierten vor allem, dass die Bereiche MICE und Digitalisierung in der Hotelfachausbildung kaum existieren und entsprechend wenig Know-how vorhanden sei. Die Hotelfachschulen müssten sich neu erfinden, und es gebe einfach zu wenig Fachleute für den Unterricht in diesem Bereich. Ulli Kastner, ehemaliger Hotelier und Geschäftsführer von myhotelshop.com, brachte es auf den Punkt: «Ein zukünftig erfolgreicher Hotelier ist nicht nur Gastgeber, sondern auch ein Technologie-Experte.»

Österreich: MwSt. senken

In Österreich stehen nationale Wahlen an. Polit-Wunderkind Sebastian Kurz fällt dabei mit einem Versprechen auf. Er will nämlich die Mehrwertsteuer der Hotellerie von 13 wieder auf 10 Prozent senken – der Normalsatz beträgt satte 20 Prozent. Ein Wahlversprechen, über das sich der Fachverband Hotellerie bereits freut. Die Senkung der Mehrwertsteuer «sei ein entscheidender Schlüssel für die Zukunft der Tourismusdestination Österreich», kommentierte Siegfried Egger vom Fachverband.

ANZEIGE

WAS MAN
TRINKT IST
GENAUSO
WICHTIG WIE
WAS MAN
ISST.



Aktionen gültig bei Ihrem üblichen Getränkehändler.

* Mehrweg-Glasflaschen 33cl, 50cl, 75cl und 100cl.
** Pro PET-Flasche 1.5l, im Pack oder Harasse.



DAMIT'S GELINGT.