

Das sagen die Gastrosterne

Am 20. November findet im Rahmen der Igeho in Basel die Nacht der Gastronomen statt. Feierlicher Höhepunkt der Party ist die Verleihung des Publikums- und Anerkennungspreises «Gastrostern 2017». Bisher gibt es erst zwei Preisträger und eine Preisträgerin.

4 Fragen

1

Direkt nach der Gastrostern-Preisverleihung gibt es viel Aufmerksamkeit. Wie ist das heute? Werden Sie noch auf den Sieg angesprochen?

2

Bis jetzt sind alle Gastrostern-Gewinner Köche. Was denken Sie, warum ist das so?

3

Als Gastrostern haben Sie eine Vorbildfunktion. Wie nehmen Sie diese in Ihrem Alltag wahr?

4

In einigen Berufen herrscht Lehrlingsmangel. Was muss das Gastgewerbe Ihrer Meinung nach tun, um für den Berufsnachwuchs attraktiver zu werden?

Nacht der Gastronomen und Gastrostern 2017

Die Nacht der Gastronomen mit der Verleihung des Gastrosterns 2017 findet am 20. November statt. Organisiert wird der Anlass, mit dem erfolgreiche Berufsleute geehrt werden, von der Hotel & Gastro Union. Durch den Abend führt das

Zauberduo Domenico; für Partystimmung sorgen die «Lovbugs». Mitte August beginnt das Publikumsvoting für den Gastrostern 2017. Ab dann kann man sich auch für die Teilnahme an der Nacht der Gastronomen anmelden. www.nacht-der-gastronomen.ch



DARIO CADONAU

Der Gastrostern 2016 führt mit seiner Frau Tamara zusammen das In Lain Hotel Cadonau in Brail. Sein Gourmet-Restaurant Vivanda ist mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet worden.

1 Ich werde noch immer darauf angesprochen. Wichtig ist, dass man aus dem Gewinn etwas macht und ihn kommuniziert. Wir haben das getan und für unser Hotel viel Medienpräsenz erzielt.

2 Köche absolvieren ihren Beruf sehr oft mit grosser Leidenschaft. Sie sind stolz auf ihren Beruf und sehr zielstrebig. Leider ist das in anderen Bereichen der Gastronomie so nicht immer der Fall.

3 Ich arbeite täglich aktiv mit, bin oft der Erste vor Ort und der Letzte der geht. Ausserdem bin ich immer da für mein Team, so gut es nur möglich ist.

4 Es ist unser Job, jungen Menschen mitzuteilen, wie toll unsere Berufe sind. Mit angenehmen Arbeitszeiten entgegenzukommen, erzeugt ein falsches Bild. Lernende müssten genauso unregelmässig arbeiten wie später auch. Das ist real und wichtig dafür, dass nur die im Beruf bleiben, die das wollen und können.



BERNADETTE LISIBACH

Chef de cuisine und Geschäftsführerin des Restaurants Neue Blumenau in Lömmenschwil ist Gastrostern 2015. Im gleichen Jahr wurde sie von «Gault Millau» als Köchin des Jahres ausgezeichnet und mit 16 Punkten bewertet.

1 Zwar nicht mehr täglich, aber doch ab und zu werde ich von Gästen und Berufskollegen auf den Titel Gastrostern angesprochen.

2 Kochen hat in der Gesellschaft einen hohen Stellenwert. Wir Köche geniessen in der Öffentlichkeit grosses Ansehen und sind entsprechend gut in den Medien vertreten. Branchenintern haben wir einen guten Zusammenhalt und eine starke Lobby.

3 Ich zeige den Mitarbeitenden, was sie durch gute Arbeit, Fleiss, Ehrgeiz, aber vor allem Freude am Beruf alles erreichen können. Ich motiviere sie, inspiriert und ehrgeizig zu sein.

4 Leider ziehen viele Junge den Gang zur Uni einer Lehre vor. Das ist schade, denn wir haben im Gastgewerbe so schöne, interessante Berufe. Wir müssen den Wert des Handwerks stärker hervorheben und zeigen, was für gute berufliche und persönliche Möglichkeiten es nach einer gastgewerblichen Grundbildung gibt.



ROLF FUCHS

Der Küchenchef und Gastgeber im Restaurant Panorama Hartlisberg war 2014 der erste Gastrostern-Preisträger. Zuvor vertrat er die Schweiz erfolgreich an internationalen Berufswettbewerben. 2015 erhielt er einen Michelin-Stern.

1 Ja, ich werde hin und wieder noch auf den Titel Gastrostern 2014 angesprochen. Dies hauptsächlich von Fachleuten und Berufskollegen.

2 Vielleicht haben es Köche heute etwas einfacher als andere Gastgewerbler, da der Beruf Koch momentan in den Medien doch sehr präsent ist.

3 Ich versuche jeden Tag mit Talent und Passion, die Mitarbeiter zu begeistern und mitzureissen.

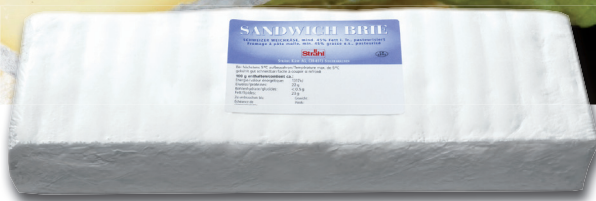
4 Der Staat sollte die Gastronomiebetriebe von der übertriebenen Bürokratie befreien. Die dadurch gewonnene Zeit könnte und sollte dann der Nachwuchsförderung gewidmet werden.

INTERVIEWS RICCARDA FREI

Scheibe für Scheibe perfekt kalkulierbar:

SANDWICH BRIE

Sie erhalten ihn en bloc (ca. 1.3 kg)



oder in Scheiben (650 g).

