

Marc Sway: «Sehr gerne koche ich Feijoada brasileira nach dem Rezept meiner Mama»

An der Nacht der Gastronomen wird der Rhythm- und Soulsänger Marc Sway auftreten. Die Hotel & Gastro Union ist stolz, dass sie auch dieses Jahr einen hochkarätigen Showact gewinnen konnten. Marc Sway gehört unbestritten zu den Aushängeschildern in der Showbranche, genauso wie die Finalisten von der Nacht der Gastronomen. Im Interview erklärt Marc Sway seinen Bezug zur Gastronomie und worauf sich die Mitglieder der Hotel & Gastro Union an der Nacht der Gastronomen freuen dürfen.

HGZ: Hand aufs Herz, Marc, haben Sie gewusst, dass es in der Gastronomie so viele Wettbewerbe und entsprechend Gewinner gibt?

Marc Sway: Ja, das ist mir bekannt und erst dachte ich mir, dass die Gastronomen wohl eine sehr wettbewerbsfähige Spezies sind. Aber nun kam ich dem Ganzen auf die Spur und habe erkannt, dass die Gastronomen einfach sehr gesellig sind und gerne gut essen und wohl deshalb so viele Wettbewerbe stattfinden, um so viele Gründe zu haben, sich so oft als möglich zu treffen und etwas zu feiern zu haben.

HGZ: Dank der Wettbewerbe gibt es in der Gastronomie immer wieder neue Aushängeschilder. Diese sind extrem wichtig für unser Ansehen. Gibt es in der Musikbranche auch solche Wettbewerbe?

Sway: Es gibt sie und ihr kennt sie alle aus dem Fernsehen ... aber das wirkliche Ansehen kommt nicht mit dem Gewinnen von Wettbewerben, sondern durch Talent, starke, berührende Songs, gute Performance usw. Das kann dann vielleicht mal zum Gewinnen eines Wettbewerbes oder eines Preises führen. Aber wie seit Jahrhunderten gilt: der Applaus ist der wirkliche Lohn des Künstlers.

HGZ: Gehen wir zurück zur Gastronomie. Was ist eigentlich Ihr Lieblingsessen?

Sway: Da ist es wie bei der Musik. Es gibt nicht DAS Lieblingsessen sowie es nicht DEN Lieblingsong gibt. Je nach Tageszeit, Ort, Land, Anlass kann ein Lieblingsessen mal ein Fünfgänger oder auch einfach mal eine Bratwurst mit Brot oder ein Gelato sein.

HGZ: Kochen Sie gerne selber und falls ja, was können Sie am besten zubereiten?

Sway: Oh, ich bin ein leidenschaftlicher Koch! Da ich aber oft unterwegs und auf Tournee bin, komme ich natürlich nicht jeden Tag dazu, selber zu kochen. Aber wenn, dann koche ich so oft wie möglich. Dann ist die Küche mein Revier und meine Frau dankt es mir sogar. Sehr gerne koche ich Feijoada brasileira nach dem Rezept meiner Mama.

HGZ: Wenn man Musiker engagiert, erhält der Veranstalter immer einen so genannten «Catering Rider». In diesem Dokument ist aufgeführt, was die Musiker essen und trinken wollen. Ihre Wünsche sind glücklicherweise nicht kompliziert. Was waren bisher die ausgefallensten Wünsche, die Sie von Berufskollegen schon gehört haben?

Sway: Oh, das gehört ins Reich der Geheimnisse und die plaudert man nicht aus. Aber ein überdrehtes Münsterchen ist zum Beispiel, dass ein Künstler die M&Ms nach Farben sortiert haben möchte...



ZVG

HGZ: Sie sind viel unterwegs. Wie wichtig ist die Ernährung für Sie und worauf schauen Sie besonders?

Sway: Ernährung ist das A und O. Sagte nicht mal einer: Wie man sich bettet, so liegt man, oder wie man sich ernährt, so viel Energie hat man. Wir achten vor einem Auftritt auf leichte, frisch zubereitete Kost, wo es geht. Essen hat einen gesellschaftlichen Aspekt. Eigentlich gibt es bei uns kein Konzert, bei dem die Band nicht zusammen isst. Das ist unser gemeinsames Ritual und sehr wichtig für den sozialen Zusammenhalt in einer Band.

HGZ: Welchen Trend sehen Sie persönlich in der Gastronomie?

Sway: Aus meiner Sicht kann ich einen Trend zu mehr Bio und mehr Ethik bei der Produktion beobachten. Das gefällt mir gut! Ich denke, dass auch beim Fast Food ein Umdenken zum Gesunden und Frischen stattfindet.

HGZ: Auf der Bühne sind Sie immer super aufgelegt. Wie bringen Sie sich immer wieder in die gute Stimmung? Haben Sie ein Ritual?

Sway: Das brasilianische Blut, sprich das Temperament und die Lebensfreude helfen da bestimmt mit. Ich bin kein Kind von Traurigkeit und muss mich nicht extra in gute Stimmung versetzen. Das Ritual wie gesagt: mit der ganzen Truppe zusammen sein und gemeinsam essen vor dem Konzert.



HGZ: Welche Show dürfen die Finalisten und die Mitglieder der Hotel & Gastro Union an der Nacht der Gastronomen von Ihnen erwarten?

Sway: Wir sind eine aufgestellte Truppe, die immer ihr Bestes gibt, und wenn es uns gelingt, die Herzen des Publikums zu erwärmen, dann ist unser Job erfüllt. Was genau während des Konzertes passiert, wissen wir oft selber nicht, da vieles aus Interaktion, Spontaneität und Improvisation auf der Bühne im Moment entsteht.

HGZ: Welches sind Ihre nächsten grösseren Projekte?

Sway: Die aktuelle Tournee dauert noch bis Ende 2015. Ausserdem werden wir im Oktober zum Beispiel zwei Konzerte in Langenthal und Rorschach unter dem Motto «Jazz meets Brazil» geben. In Zürich im Theater Rigiblick findet eine Reihe «Ray Charles Tribute»-Konzerte statt, bei denen ich mitwirke, und im Dezember haben wir ein Kleintheater-Programm auf die Beine gestellt, das unter dem Namen «Johnny Marroni» lustige Adventsabende mit Storyteller-Konzerten verspricht. In 2016 werde ich mich zurückziehen, um an neuen Songs und Projekten zu arbeiten.

Interview: Roger Lütolf (HGU)

Marc Sway tritt im Rahmen der «Nacht der Gastronomen» auf. An der Nacht der Gastronomen würdigt die Hotel & Gastro Union alle aktuellen Wettbewerbsgewinner und zeigt auf, wie kreativ und vielfältig die Gastro-Branche ist. Mit dem Publikumsvoting wird aus allen Finalisten der «Gastrostern 2015» erkoren. Abstimmen für die Finalisten und Anmeldung für den kostenlosen Event via www.nacht-der-gastronomen.ch. Der Anlass ist exklusiv für die Mitglieder der Hotel & Gastro Union. Die Platzzahl ist beschränkt. Frühzeitiges Anmelden ist zwingend empfohlen.



**SIGNIERTE
CD VON
MARC SWAY
ZU GEWINNEN**

Exklusiv verlost die Hotel & Gastro Union 10 signierte CDs vom neuesten und sehr erfolgreichen Album «Black & White» von Marc Sway. Einfach auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union bei der entsprechenden Verlosung als Kommentar «Black & White» schreiben oder eine E-Mail senden mit Betreff «Black & White» an

info@hotelgastrounion.ch

Die Verlosung dauert bis einschliesslich 9. Oktober 2015. Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

ANZEIGE

U21 LERNENDEN-PARCOURS

CHECK IN - HALLE 1 - STAND D160
HOTEL & GASTRO UNION

MEIN HOTEL

TAGESPREIS
3X2 OPENAIR ST. GALLEN PÄSSE!

KLASSENPREIS
AUSFLUG MIT DER GANZEN KLASSE!

igeho

HOTEL & GASTRO UNION
1841-1886

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

**GEWINNE TOLLE
PREISE!**

JETZT ANMELDEN: WWW.IGEHO.CH/U21