

SO FEIERN GASTRONOMIE-STERNE

450 Gastgewerbler feierten am 24. Oktober die Nacht der Gastronomen. Sie zelebrierten sich selbst und ihre Branche und wählten in einem Publikumsvoting Dario Cadonau zum «Gastrostern 2016».



← Bernadette Lisibach, Gewinnerin 2015, überreicht den «Gastrostern 2016» an Dario Cadonau. Der Koch des Jahres 2015 ist der dritte Preisträger dieses begehrten Publikums-Award.

BILDER LUKAS BIDINGER

Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, bringt es auf den Punkt: «Im Gastgewerbe zu arbeiten, ist Höchstleistungssport.» Daher sind alle, die die Herausforderungen täglich mit Freude und Professionalität meistern, Stars. Wie am echten Himmel leuchten auch am Gastronomiehimmel einige Sterne besonders hell. Unter 35 von ihnen – alles Gewinner eines Berufswettbewerbes oder einer anderen beruflichen Auszeichnung – wurde

durch ein Publikumsvoting der «Gastrostern 2016» erkoren. Dieses Jahr geht der Preis an Dario Cadonau. Er ist Koch des Jahres 2015 (Karl Wild Hotelrating) und Gastgeber im In Lain Hotel Cadonau in Brail/GR.

«Mit dem Gastrostern und der Nacht der Gastronomen wollen wir die ganze Branche zusammenbringen, ihre Vielseitigkeit zeigen und allen Berufsleuten ein Danke für ihr Engagement und ihre Liebe zu den gastgewerblichen Berufen aussprechen», sagt

Roger Lütolf. Er ist Leiter Marketing bei der Hotel & Gastro Union und hat diesen Event, der bereits Wochen im Voraus ausgebucht war, organisiert.

Zur Bewirtung der 450 Gäste ist ein Biergarten mit Blaskapelle und exklusiven, schweizerischen Wurstspezialitäten lanciert worden. Die Würste wurden von Mario Mäusli und seinem Greeny-Foodtruck-Team nach Inspirationen des avantgardistischen Kochs Stefan Wiesner hergestellt. So gab es für Fischliebhaber eine

Lachswurst im Glas mit getrockneten Kirschen. Geflügelfans kamen bei der Pouletwurst mit weisser Schoggi, Kaffee und Heumischung auf ihre Kosten. Die Rindswurst wurde in Rotfischenschindeln gereicht und für Freunde der fleischlosen Küche gab es Kürbiswurst im Strudelteig. Insgesamt wurden 1832 Spezialitätenwürste hergestellt.

Die Wurstrezepte dürften genau auf der Linie von Müslüm gelegen haben. Der Künstler brachte mit seinen Multikulti-

Rhythmen das Publikum nicht nur zum Mitsingen, sondern verbreitete auch seine Botschaft. Diese lässt sich in etwa so zusammenfassen: Sei du selbst, lebe im Jetzt. Nimm Altbekanntes und Bewährtes, hab keine Angst vor fremden Einflüssen, sei kreativ und mach mit Freude und Leidenschaft etwas Neues, Eigenes draus.

RICCARDA FREI

Save the Date: Die nächste Nacht der Gastronomen findet am 20. November 2017 während der Igeho in Basel statt. →

ANZEIGE

Deliciel
PATISSERIE SUISSE

Deliciel AG | Bruggerstrasse 48 | 5413 Birnenstorf
Telefon 056 201 31 31 | www.deliciel.ch

HotWhip®
für den professionellen Einsatz
z. B. eine Sauce Hollandaise zur Spargelzeit

- Saucen, Mousses und Desserts arbeits- und zeitsparend produzieren
- in der gewünschten Temperatur und Konsistenz bereithalten
- schafft Platz in der Küche
- einfache Reinigung

Ein Qualitätsprodukt von:

Kisag
Schweiz

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

Solfina

Der Film
Rettet Anton

Was man über das Frittieren und Frittieröl wissen sollte.
Zu sehen auf solfina.ch

Solfina
simply satisfied

WYSCHIFF ZUG

DEGUSTATION VON 300 SCHWEIZER SPITZENWEINEN

17.-20. NOV.
BAHNHOFSTEG, ZUG

DO-FR 16-21 UHR
SA 14-21 UHR
SO 11-18 UHR

VEREIN WYSCHIFF SCHWEIZER WINZER
WWW.WYSCHIFF.CH



- 1 Stefan Wiesner hilft am Grill aus.
- 2 Die exklusiven Wurstkreationen wurden gerne entgegengenommen. Insgesamt wurden 1832 Würste für die Nacht der Gastronomen produziert.
- 3 Networking ist auch für Promis wie Sven Epiney wichtig.
- 4 21 von 35 Nominierten. Wegen der Kocholympiade in Erfurt konnten nicht alle für den Gastrostern Nominierten in Luzern anwesend sein.
- 5 Spass am Selfie-Fotostand.
- 6 Dario Cadonau lässt seiner Freude freien Lauf.
- 7 Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, verkündet den Namen des Siegers.
- 8 Drei Nominierte aus dem Bereich Service: Tiago Silva, Andy Walch und Adriano Volpe.
- 9 Müslüm und seine Band unterhielten das Publikum mit Hits wie «La Bambele» und verabreichten allen eine geballte Ladung «Süpervitamin».

DARIO CADONAU

«ICH HABE KEIN FACEBOOK-ACCOUNT»

Siegerinterview



Schon als Junge malte der 35-Jährige von sich Bilder als Hotelier und Koch.

Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf: www.nacht-der-gastronomen.ch und www.facebook.com/hotelgastrounion

Dario Cadonau gewinnt den begehrten Publikumspreis «Gastrostern 2016». Über 16 000 Personen nahmen am Online-Voting teil.

HGZ: Herzliche Gratulation, Herr Cadonau. Sie wurden zum «Gastrostern 2016» gewählt.

DARIO CADONAU: Das freut mich sehr und zeigt mir, wie viele liebe Gäste wir im «In Lain» haben. Solche Sympathiebezeugungen zu erhalten, ist etwas sehr Schönes.

Haben Sie für sich geworben?

Als ich gemerkt habe, dass andere Nominierte über Facebook für sich werben, habe ich A6-Kärtchen mit meinem Kopf und der Bitte, für mich zu stimmen, drucken lassen. Ich habe nämlich kein persönlichen Facebook-Account. Die Kärtchen haben wir an die Gäste verteilt. Das Echo war sehr gut. Viele wollten wissen, worum es beim «Gastrostern» geht, und es entstanden interessante Gespräche und neue Kontakte.

Sie sind Koch des Jahres 2015, wurden von «Gault Millau» von 16 auf 17 Punkte hochgestuft und sind jetzt «Gastrostern 2016». Wie wichtig sind Ihnen solche Auszeichnungen?

Sie sind für mich und meinen Betrieb sehr wertvoll. Wir sind mit unserem Hotel erst seit sechs Jahren am Markt. Durch jede Auszeichnung erhalten wir eine enorme Beachtung in den Medien. So erhöht sich mit jeder Auszeichnung nicht nur der Bekanntheitsgrad des «In Lain», sondern auch seine Reputation. Das sind positive Effekte, die unbezahlbar sind.

Wer sorgt dafür, dass Sie vor lauter Awards den Boden unter den Füßen nicht verlieren?

Ich selbst. Ich bin keiner, der sich auf seinen Lorbeeren ausruht, sondern jemand, der viel arbeitet

und seine Passion auslebt. Ich möchte diese Leidenschaft fürs Kochen und Gastgebersein dem Gast eins zu eins rüberbringen. Und das jeden Tag aufs Neue. Da bleibt kein Platz fürs Abheben oder Überheblichwerden.

Sie haben Ihre Kochausbildung als Kantonsbester abgeschlossen. Sie haben bei Kochgrössen wie Philippe Rochat, Daniel Bumann und Harald Wohlfahrt gearbeitet und führen nun mit dem In Lain Hotel Cadonau in Brail ihren eigenen Betrieb. Welche beruflichen Ziele und Träume möchten Sie noch verwirklichen?

Ich setze mir jedes Jahr neue Ziele, die ich mit meinem Betrieb, den Mitarbeitenden und Gästen erreichen möchte, und verfolge diese konsequent. Das ist wichtig, wenn man im Markt vorne mit dabei sein will. In Zukunft möchte ich vermehrt mit Partnern zusammenarbeiten und mit ihnen gemeinsame Projekte durchführen.

Sie sind schon seit Ihrer Lehrzeit im Suvretta House St. Moritz Mitglied des Schweizer Kochverbands. Was ist ihre Motivation für diese Treue?

Ich finde, dass es einfach eine gute Sache ist, seinen Berufsverband mit einer Mitgliedschaft zu unterstützen. Es ist gut investiertes Geld, da die Berufsverbände der Hotel & Gastro Union viel für die Berufsbildung und somit für die Zukunft der Branche tun.

Welchen Tipp geben Sie jemandem, der erst am Anfang seiner Karriere steht?

Sei du selbst und verfolge deine Ziele konsequent, aber mit Passion und Freude. Nimm an Berufswettbewerben teil. Das eröffnet dir neue Perspektiven, schärft dein handwerkliches Geschick, verhilft dir zu wichtigen Kontakten und du baust dir deine Reputation auf. INTERVIEW: RICCARDA FREI