

DARIO CADONAU

«DAS ECHO AUF DEN GASTROSTERN IST RIESIG»

Vor einem Monat wurde der Koch und Hotelier Dario Cadonau zum «Gastrostern 2016» gewählt. Welche Erfahrungen hat er mit dem Titel gemacht?

HGZ: Sie haben den «Gastrostern» an der Nacht der Gastronomen erhalten. Wie hat Ihnen die Party für die Gastgewerbler gefallen?

DARIO CADONAU: Sehr gut. Es war meine erste Nacht der Gastronomen und ich war positiv überrascht. So viele Leute, die tolle Stimmung – ich habe Bekannte wiedergetroffen, die ich schon lange nicht mehr gesehen hatte. Es war für mich ein toller Abend.

Zumal Sie vom Publikum zum «Gastrostern» gekürt wurden.

Das war natürlich mein persönlicher Höhepunkt des Abends. Nach der Siegerehrung rief ich meine Frau an, die zu Hause unseren Betrieb leitete. Sie öffnete gleich eine Flasche Champagner, um mit unseren Mitarbeitenden zu feiern.

Ist der Rummel um den Sieg nach der Nacht der Gastronomen etwas abgeflaut?

Nein, im Gegenteil. Das Echo auf den «Gastrostern» ist riesig. Es gibt viele Reaktionen von Freunden und Gästen. Was mich aber vor allem überrascht und sehr freut, sind die vielen Glückwünsche von Berufskollegen, per Telefon, E-Mail und sogar per Post.

Als Träger des Titels «Gastrostern 2016», als erfolgreicher Koch und Hotelier sowie als Mitglied des Schweizer Kochverbands sind Sie für



Dario Cadonau stellt den Gastrostern in seinem Restaurant aus. LUKAS BIDINGER

junge Berufsleute ein Vorbild. Wie wichtig ist Ihnen die Nachwuchsförderung?

Sie ist mir extrem wichtig, denn die Branche braucht guten Nachwuchs. Deshalb bilden wir selber Lernende aus. Zudem unterstützen wir unsere Mitarbeitenden bei ihrer Entwicklung. Dies tun wir mit internen Schulungen und indem wir ihnen zeigen, welche weiteren Karrieremöglichkeiten sie in ihren jeweiligen Berufen haben. Ausserdem versuchen meine Frau und ich, die jungen Berufsleute mit unserer Begeisterung fürs Gastgewerbe anzustecken.

Zurzeit verändert sich im Gastgewerbe viel. Stichworte sind 3D-Food-Drucker und Koch-Roboter. Wie stehen Sie

zu solchen Entwicklungen?

Ich finde sie grundsätzlich spannend und werde sie im Auge behalten. Aber ich werde sicher nicht auf jeden Trend aufspringen. Der ganzen Technologisierung zum Trotz bin ich überzeugt, dass die klassische Küche mit ihren Grundlagen zentral bleiben wird und muss. Es macht aber Sinn, neue Erkenntnisse und Methoden in die klassische Küche einfließen zu lassen und so etwas Neues zu erschaffen.

INTERVIEW RICCARDA FREI

Zur Person:

Dario Cadonau führt mit seiner Frau Tamara das In Lain Hotel Cadonau in Brail/GR. Der mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch wurde 2015 mit dem Titel «Koch des Jahres» geehrt.

Get-togethers zieht es in die Regionen



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Das erste Get-together im neuen Jahr findet bei Raphael Herzog im Hotel Capra in Saas-Fee statt. CLAUDIA LINK

Der bvham führt seine Get-togethers im neuen Jahr erstmals im Wallis, in der Ostschweiz und der Romandie durch.

Mit Gleichgesinnten interessante Betriebe besichtigen und sich bei einem anschliessenden Apéro der Kontaktpflege sowie dem Erfahrungsaustausch widmen. Das kann man an den Get-togethers, die der Berufsverband Hotellerie Administration Management fünfmal pro Jahr organisiert.

«Im Schnitt sind immer etwa 15 bis 20 Personen mit von der Partie. Es herrscht ein guter Mix aus alten Bekannten und neuen Gesichtern», sagt Melanie Stalder, Präsidentin des bvham.

Das neue Jahr wird gleich mehrere Premieren bringen. Zum Beispiel das erste Get-together mit Übernachtungsmöglichkeit. Es findet im Hotel Capra statt. Zudem wird das erste Mal ein Get-together in der französischen

Schweiz durchgeführt. «Das Tessin wird auch drankommen», verspricht Melanie Stalder. Dies wohl aber frühestens 2018. Für die Mitglieder des bvham sowie der anderen zur Hotel & Gastro Union gehörenden Berufsverbände ist die Teilnahme an den Treffen kostenlos. Nichtmitglieder dürfen gegen einen Unkostenbeitrag von 50 Franken ebenfalls an die Get-togethers kommen. Für sie ist das eine gute Chance, den Berufsverband unverbindlich und zwanglos kennenzulernen. (RIF)

Get-togethers 2017

- 22. Januar, Hotel Capra, Saas-Fee
 - 22. März, Hotel Einstein, St. Gallen
 - 11. Mai, Hôtel du Théâtre, Yverdon
 - 27. Juni, Bürgenstock Hotels, Ennetbürgen
 - 20. September, Motel One, Zürich
- Anmeldung und Infos: www.hotelgastrounion.ch/bvham

Rezepte für stylische und komplexe Suppen

Mario Garcia, Mitglied des Schweizer Kochverbandes skv und Teamchef der Schweizer Kochnationalmannschaft, hat gerade sein neuestes Buch präsentiert.

Nach dem grossen Erfolg seines ersten Buches «einfach genial» hat er sich nun einem anderen Thema gewidmet. Die Suppe bekommt in der Gastronomie meist nicht so viel Aufmerksamkeit, weshalb sie oft vernachlässigt wird. Dabei müsste das nicht so sein. Mit einfachen Techniken und Tricks beschreibt Mario Garcia neue Rezepte, welche die Suppe zu einem komplexen und stylischen Gericht aufwerten. Zum einen trennt er die Zubereitung

der Einlage und die der Suppe, wodurch sich ganz neue Möglichkeiten der Präsentation ergeben. Der Gast bekommt so ein stylish angeordnetes Gericht und keine einfach geschöpfte Suppe. Des anderen gibt Mario Garcia dem Gast die Möglichkeit, die geschmacksgebenden Komponenten einzeln zu probieren, bevor er sie auf seinem Teller mit der restlichen Suppe und der Einlage mischt. Der Gast probiert einzelne Komponenten, mischt ein wenig, probiert und kombiniert. Ein richtiges Erlebnis, was sich auf seinem Teller abspielt.

Koch aus Leidenschaft

Mario Garcia ist Koch mit Leib und Seele. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen konnte er bereits gewinnen, was sein unermüdetes Engagement in der Kochszene beweist.



Auch so können Suppen aussehen. ZVG

Zusätzlich gründete er eine Kochschule, und 2015 ging das Programm von «cre/ate by Mario Garcia» online. Beinahe ausgebuchte Kurse bestätigen den Erfolg dieser Kochschule.

Als Foodstylist bei verschiedenen Fotoaufträgen lernte er das Fotostudio Foto Plus kennen, und die Idee eines eigenen Kochbuches entstand. 2014 war es dann so weit und das Buch «einfach genial» erschien im Foto Plus Verlag, Luzern. Dieses Buch beinhaltet ein grosses Spektrum von verblüffenden Rezepten vom Apéro über die Vorspeise und den Hauptgang bis zum Dessert.

Alles ist einfach nachzuvollziehen, wird aber Ihre Gäste garantiert beeindrucken. Beide Bücher ergänzen sich hervorragend und tragen die typische Handschrift von Mario Garcia. Machen Sie sich und Ihren Gästen ein Geschenk damit. LUKAS BIDINGER

Haben Sie Ihre Weihnachtsgeschenke bereits? Hier unser Geschenktipp für Sie:

«Suppen mit Style» ist unter www.hgu-shop.ch erhältlich für nur Fr. 39.90 (für Mitglieder) und Fr. 49.90 (für Nichtmitglieder).

Das neueste Buch von Mario Garcia und viele weitere interessante Bücher von hochkarätigen Berufspersonen und Mitgliedern finden Sie in Ihrem HGU-Shop.

Mitglieder profitieren von exklusiven Preisvorteilen!



Mehr Informationen unter: www.hgu-shop.ch