

# CHAOS-THEATER OROPAX

## «KOMIKER SIND IMMER AUCH GASTGEBER»

Die Nacht der Gastro-nomen wird dieses Jahr wortwitzig und lach-tränenreich. Dafür sorgt das Komiker-Duo Chaos-Theater Oropax.

**HGZ: Sie moderieren die Nacht der Gastro-nomen. Wie chaotisch wird der Abend?**

OROPAX: Wäre der Abend ein Gericht, wäre das Chaos das Salz in der Suppe. Zu viel Salz ist bedauerlich, zu wenig langweilig. Das Publikum darf gespannt sein, welche Gewürze für Wortwitz und Lebensfreude stehen werden.

**An diesem Abend wird der Gastrostern gekürt. Wie ist es für Sie, dann nicht die einzigen Stars zu sein?**

Es ist für uns eine grosse Ehre, inmitten von Stars aufzutreten, die sich ihre Auszeichnung wahrlich verdient haben.

**Welchen Tipp geben Sie als erfahrene Preisträger der Gewinnerin oder dem Gewinner des Gastrosterns 2021?**

Der Augenblick der Verleihung ist wunderbar. Er ehrt die Leistung der Vergangenheit. Am Tag danach, wenn der Schädel vom Feiern noch brummt, geht es weiter.

**Künstler haben im Hotel oft Sonderwünsche, Sie auch?**

Wir lieben es, wenn das Hotelzimmer fließend Wasser, fließend Strom und Fliesen im Bad bietet. Ansonsten ist es immer am schönsten, wenn Liebe und Leidenschaft sich in den Räumlichkeiten spiegeln und das Personal authentisch ist.

**Womit kann ein Gastgeber Sie positiv überraschen?**

Über Waschungen freuen wir uns sehr. Zum Beispiel Mineralwasser auf dem Zimmer, ein schnell zu findender Wifi-Code, Fenster, die sich öffnen lassen und zum Frühstück vielleicht ein Spiegelei. Mit am wichtigsten ist für uns ein guter Cappuccino.



Die Brüder Thomas und Volker Martins teilen nicht nur die Bühne, sondern auch ein Hobby. Sie haben die weltgrösste Sammlung von Streifenkaugummi. ZVG

**Etliche Künstler haben im Gastgewerbe gejobbt oder selber ein Restaurant eröffnet. Wie ist Ihr Bezug zur Gastronomie?**

Das Gastgewerbe bereichert unser brüderliches und familiäres Leben. Es erfreut den Gaumen, durchbricht den Alltag und sorgt für einen freudigen Tapetenwechsel. Wäre mein Bruder der Gast und ich der Kellner, so hätten wir noch eine Rechnung offen.

**Könnten Sie sich eine Karriere als Gastgeber vorstellen?**

Im Grunde genommen sind wir als Komiker auch immer Gastgeber. Unsere Gäste bestellen Unterhaltung, und wir versuchen, diesen Wunsch mit Leidenschaft zu erfüllen. Dies ist kein Witz.

**Bei Ihnen auf der Bühne geht es oft schräg zu und her. Was ist das Schrägste, das Ihnen in einem Hotel passiert ist?**

In einem sehr noblen Hotel befand sich ein toilettenpapierfreies Dusch-WC. Leider hatte es eine Funktionsstörung. Der Wasserstrahl schoss wie eine Fontäne aus dem WC und aus dem Bad bis in den Gang. Zum Glück konnten wir das Problem deckeln.

INTERVIEW RICCARDA FREI

### Chaos-Theater Oropax

Die Brüder Thomas und Volker Martins treten seit gut 30 Jahren gemeinsam als Chaos-Theater Oropax auf. Sie haben einen Hang zum Kalauern und zeichnen sich durch grossen Körpereinsatz und Wortwitz aus. 2018 wurden sie mit dem Kleinkunstpreis Baden-Württemberg und 2019 mit dem Arosa Humorfüller ausgezeichnet. [www.oropax.de](http://www.oropax.de)

# PHILIPPE BARDET

## «KÄSE UND BROT: DAS PERFEKTE DUO»

Der Fachwettbewerb Brot-Chef 2021 wird in Zusammenarbeit mit Themensponsor Le Gruyère AOP ausgetragen. Geschäftsführer Philippe Bardet freut sich auf gewagte Kompositionen.



«Le Gruyère AOP»-Geschäftsführer Philippe Bardet. ZVG

**HGZ: Philippe Bardet, Sie sind schon das zweite Mal als Themengeber und Sponsor beim «Brot-Chef» mit dabei. Wie ist es zur Zusammenarbeit zwischen Le Gruyère AOP und dem Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband gekommen?**

PHILIPPE BARDET: Le Gruyère AOP und Brot sind beides Produkte der kontrollierten Gärung. Diese Gemeinsamkeit macht es aus, dass Brot sehr oft mit Käse assoziiert wird, denken wir nur mal beispielsweise an das Käsefondue oder die Käseschnitte. So war es für uns selbstverständlich und erfreulich, dass diese Kollaboration zustande gekommen ist.

**«Käse und Brot bilden die perfekte Symbiose für aussergewöhnliche neue Produkte.»**

**Ihr Engagement macht deutlich, dass Sie sich für den Berufsnachwuchs sowie für Berufswettbewerbe stark machen. Was sind Ihre Beweggründe dafür?**

Zur Stärkung beider Berufe ist die Ausbildung der nächsten Generation immens wichtig. Es liegt daher auf der Hand, dass wir uns für die neue Berufsgeneration und ihre Ambitionen engagieren. Mittels eines Nachwuchswettbewerbes rückt der Beruf in den Fokus, was ihm zu mehr Publizität verhilft.

**Weshalb ist Le Gruyère AOP die ideale Zutat für überraschende Brot-Kreationen?**

Le Gruyère AOP ist der beliebteste Käse der Schweizerinnen und Schweizer und demnach prädestiniert für innovative Ideen. Mit seinen verschiedenen Reifegraden lässt er sich ideal mit unterschiedlichen Brotsorten kombinieren.

**Was erwarten Sie von den Wettbewerbsfinalisten?**

Ich bin gespannt, ob die Kandidierenden sich an neue Möglichkeiten wagen, unseren Käse in Brotrezepten zu verwenden und diese zu veredeln. Die Daumen sind gedrückt.

**Worauf freuen Sie sich am meisten am Finaltag in Aarau?** Mögen die Kandidaten über sich hinauswachsen und uns mit innovativen und marktfähigen Kreationen überraschen. ANDREA DECKER

### Brot-Chef 2021

Das «Brot-Chef»-Finale findet am Samstag, 13. November, in der Berufsfachschule Aarau statt. Der fachliche Teil des Wettbewerbs wird ergänzt durch das Speed Baking. Dabei gilt es, vor der Fachjury in fünfmal fünf Minuten fachliches Geschick und Kreativität unter Beweis zu stellen. Eine weitere Aufgabe vom Themengeber Le Gruyère AOP ist das Herstellen eines Hot-Fondue-Brots.



Mehr Informationen unter: [www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)



Mehr Informationen unter: [www.nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)

ANZEIGE

NACHT DER GASTRONOMEN AWARD GASTROSTERN 2021

## VIELEN DANK AN UNSERE PARTNER UND SPONSOREN

LOCATIONPARTNER: PATRONAT: TICKETPARTNER: MEDIENPARTNER:

SPONSOREN: