

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 31. Oktober 2018

N° 29

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

«Goldener Koch»

## Der Kampf um die sechs Finalplätze

Seite 7

Die letzten  
Vorbereitungen  
für die Koch-  
WM laufen auf  
Hochtouren.

Seite 6

Zagg-Nachlese

## Wettkämpfe, Emotionen und Networking

ab Seite 13

Slow Food



## Fabio Müllers Schweine

leben artgerecht und liefern beste  
Produkte. Am neunten Slow Food  
Market in Zürich ist er mit weiteren  
Kleinproduzenten als «Local Food  
Heroe» mit dabei.

Seite 5

Die Sorten-  
organisation  
Sbrinz öffnet  
ihr Käselager  
für Besucher.

Seite 3



Die Kandidatennummer 13 hat ihm Glück gebracht. Mario Garcia ist am 22. Oktober, an der Nacht der Gastronomen, in Luzern zum «Gastrostern 2018» gekürt worden.

LUKAS BIDINGER

## ER IST DER «GASTROSTERN 2018»

Die grosse Frage im Vorfeld der Nacht der Gastronomen: Wird wieder ein Koch zum «Gastrostern» ernannt oder macht dieses Jahr eine Persönlichkeit aus einem anderen Berufsfeld das Rennen? Die Antwort steht fest: Mit Mario Garcia als Gewinner des Publikumsvotings nimmt zum fünften Mal in Folge ein Koch die begehrte «Gastro-

stern»-Trophäe mit nach Hause. Es ist allerdings das erste Mal, dass dieser Koch kein eigenes Restaurant hat. Es ist auch das erste Mal, dass die Entscheidung des Publikums so knapp ausfällt wie nie zuvor. Mit ein paar Stimmen mehr hätte entweder Francesco Benvenuto, Sommelier des Jahres, oder Angela Selzer, Marmite Youngster «Service», das Rennen für

sich entschieden. Beim Facebook-Voting hatten die beiden die Nase vorn. Mario Garcia, der Sieger des Bocuse d'Or Suisse, schnitt hingegen beim SMS-Voting besser ab. Dadurch erzielte er insgesamt die höhere Stimmenzahl und darf nun den Ehrentitel «Gastrostern 2018» tragen. Garcia gliedert sich in eine Reihe hochkarätiger Preisträger ein. Vor ihm zum Gas-

trostern gekürt wurden Rolf Fuchs (2014), Bernadette Lisibach (2015), Dario Cadonau (2016) und René Kaufmann (2017). Die Preisverleihung war zweifellos der Höhepunkt des Abends, aber nicht das einzige Highlight an der Nacht der Gastronomen. Direktor Martin Nydegger, Schweiz Tourismus, wies auf die wachsende Bedeutung der Kulinarik als Reisemotiv hin. Das

Zauberduo Domenico verblüffte das Publikum und bezog einige Gäste aktiv in seine Show mit ein. Mitmachen war auch beim anschliessenden Konzert ein Thema. Der Schweizer Reggae-Sänger Dodo forderte die Gäste zum Mitsingen und Hüfteschwingen auf. Beides wurde ausgiebig getan.

Seite 8 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

## GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

**SUCHST DU EINE NEUE STELLE?**  
Du findest sie gratis unter [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)

## BRUNNER ANLIKER

swiss + made

Neu mit Webshop

[shop.brunner-anliker.com](http://shop.brunner-anliker.com)

## HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

Rund 4000 Restaurationsleiterinnen, -leiter und Restaurationsfachleute haben unsere Zeitung abonniert.

## SIE AUCH?

[www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo](http://www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo)



Nacht der  
Gastronomen



Zwei Gastrosterne im Goldregen. René Kaufmann, «Gastrostern 2017», überreicht die Trophäe an Mario Garcia, den frisch gekürten «Gastrostern 2018».

BILDER LUKAS BIDINGER

## KNAPPER SIEG, GROSSE FREUDE

Noch nie fiel die Entscheidung des Publikums bei der Wahl des Gastrosterns so knapp aus. Verdient hätten den Award alle 36 Nominierten, gewonnen hat ihn Mario Garcia.

# E

s kann pro Jahr nur einen «Gastrostern» geben. Dieser Eine ist heuer Mario Garcia. Er und 35 weitere Nominierte wurden am 22. Oktober in Luzern für die herausragenden Leistungen gewürdigt, die sie in den letzten zwölf Monaten erbracht haben. Durch das Publikumsvoting wurde Mario Garcia nun als leuchtendster Stern unter all den Stars ermittelt.

An der Nacht der Gastronomen wurden aber nicht nur die Nominierten gefeiert. Es war auch

ein Fest für die Angestellten im Gastgewerbe, die täglich mit ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag für den Tourismusstandort Schweiz leisten. Wie wichtig dieser Beitrag ist, thematisierte Gastreferent Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus.

*Grosszügigkeit ist die Basis für Gastfreundschaft*

Seine Berufslaufbahn begann Martin Nydegger als Praktikant im weltberühmten Hotel Taj Mahal in Mumbai. Er weiss, wie anspruchsvoll, anstrengend, aber auch erfüllend es ist, Gäste zufriedenzustellen und zu verwöhnen. «Ich habe grosse Wertschätzung für Ihre Leistungen», sagte Nydegger zu den über 400 Gastgewerblern. «Sie sind eine wichtige Stütze unserer Tourismuswirtschaft.» Dass dies kein leeres Blatt ist, belegte Martin Nydegger mit harten Fakten. Alle drei Jahre

führt Schweiz Tourismus eine grossangelegte Gästebefragung durch. Von den 22 000 Befragten gibt ein Drittel an, unbedingt Schweizer Spezialitäten probieren zu wollen. «Die Gäste wollen regional essen und auch die Unterschiede zwischen den Regionen schmecken.» Nach Wandern und Skifahren sind kulinarische Erlebnisse das dritt wichtigste Reisemotiv bei Gästen aus aller Welt.

Martin Nydegger erinnert die Gastgewerbler daran, nicht pingelig und knausrig zu sein. «Die Schweiz hat sich immer durch eine gewisse Grosszügigkeit von anderen Destinationen unterschieden. Grosszügigkeit ist die Basis für Gastfreundschaft.»

*Cooler Typ sorgt mit heissen Rhythmen für Karibik-Feeling*

Zu jeder guten Party gehört gute Musik. Dafür sorgte an der Nacht der Gastronomen der Sänger

Dodo. Der Künstler brachte mit seinen schweizerdeutschen Reggae-Songs das Publikum nicht nur zum Mitsingen. Seine eingängigen, rhythmischen Melodien verleiteten selbst die als eher verhalten und etwas steif geltenden Schweizer zu karibisch-lässigen Hüftschwüngen.

Ob im «Hippie-Bus» mit «Fenster dünne und Ellbogen duss» oder auf der Suche nach «Helga» – Dodo sorgte für gute Stimmung. Er selbst fühlte sich in der Runde seiner Fast-Berufskollegen sichtlich wohl. Bereits im Vorfeld zur Nacht der Gastronomen sagte er: «Ich war drei Monate Pizza-Kurier und wollte ursprünglich Hotelier werden. Ich war kurz davor, mich für die Hotelfachschule Belvoirpark anzumelden, aber dann ging es mit der Musikkarriere so richtig los.»

Ganz so ambitioniert, im Gastgewerbe Fuss zu fassen, waren Nico Studer und Dominik Zemp

vom Zauberduo Domenico hingegen nicht. Der eine ist zwar ein begeisterter Hobbykoch und der andere jobbte als Teenager bei McDonald's, doch ihre Leidenschaft gehört der Zauberei.

Bereits zum zweiten Mal führt das Zauberduo Domenico durch die Nacht der Gastronomen. Mit Hilfe aus dem Publikum liessen die Magier Tische schweben, Eier und Flaschen verschwinden und zauberten die Kochbekleidung der Zukunft herbei.

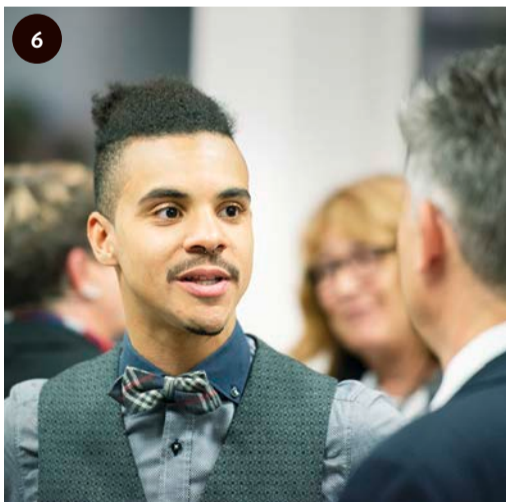
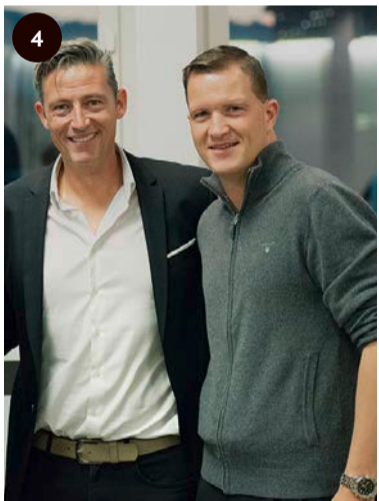
Zudem moderierte das Zauberduo die Verleihung des «Gastrostern 2018»-Awards. Unterstützt wurde es dabei von Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, und René Kaufmann, Gewinner des «Gastrosterns 2017». Esther Lüscher verkündete den Namen des diesjährigen Gewinners; René Kaufmann überreichte sichtlich gerührt die Trophäe an seinen Nachfolger Mario Garcia.

RICCARDA FREI



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





- 1 Die Nominierten geniessen den Applaus des Publikums.
- 2 Mario Garcia, Angela Selzer und Francesco Benvenuto erhielten am meisten Publikumsstimmen.
- 3 Gastreferent war Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus.
- 4 Martin Schönbächler, stv. Direktor Hotel & Gastro Formation Schweiz, und Dario Cadonau, Gastrostern 2016, genossen den Abend.
- 5 Urs Masshardt, Geschäftsführer Hotel & Gastro Union, Casimir Platzer, Präsident Gastosuisse, Esther Lüscher, Präsidentin Hotel & Gastro Union, und Claude Meier, Direktor Hotelleriesuisse.
- 6 Jason Knüsel hatte die weiteste Anreise. Er arbeitet derzeit in London.
- 7 Dodo sang, die Gastronomen groovten im Reggae-Rhythmus.
- 8 Das Zauberduo Domenico liess Tauben erscheinen und Eier verschwinden.

## Sieger – Nacht der Gastronomen 2018



Gewinnerlachen – Mario Garcia genießt den Sieg.

## MARIO GARCIA «RÜCKBLICKEND WÜRDEN ICH VIELES ANDERS MACHEN»

**HGZ: Herzliche Gratulation, Mario Garcia! Soeben durften Sie den Titel und die Trophäe «Gastrostern 2018» in Empfang nehmen. Wie fühlen Sie sich gerade?**

MARIO GARCIA: Alles easy, aber ich freue mich natürlich sehr. Es ist eine Mega-Wertschätzung, die mir mit der Wahl zum «Gastrostern 2018» entgegengebracht wird. Es ist ein tolles Gefühl, so viele Leute hinter sich zu wissen.

**Sie haben bereits verschiedene Berufswettbewerbe gewonnen und immer hart für die Erfolge gearbeitet. Der «Gastrostern» ist Ihnen vom Publikum nun quasi geschenkt worden. Was bedeutet Ihnen dieser Preis?** Ob Publikumspreis oder Berufswettbewerb – wenn man bei so einer Sache mitmacht, will man gewinnen. So gesehen sind mir alle gewonnenen Preise wichtig.

**Sie haben die meisten Stimmen erhalten. Haben Sie für sich Werbung gemacht?**

Ja, aber nur auf meinen Social-Media-Kanälen. Ich bin auf Facebook und Instagram.

**Sie gelten als ehrgeizig und perfektionistisch. Was motiviert Sie?**

Ich empfinde es als grosses Glück, ein Talent fürs Kochen bekommen zu haben. Deshalb möchte ich jede Chance nutzen, mit diesem Talent Grosses zu erschaffen. Ich möchte das Talent ausleben und laufend weiterentwickeln.

**Welche Ziele möchten Sie noch verwirklichen?**

Der Bocuse d'Or-Final im Januar 2019 in Lyon ist mein Ziel Nummer eins. Darauf konzentriere ich mich voll und ganz. Für andere Ziele habe ich jetzt keinen Blick. Nach diesem Wettbewerb wird für

mich wohl eine neue Ära ohne Berufswettbewerbe beginnen. Ich werde dann lernen müssen, Erfolg für mich neu zu definieren.

**Wäre ein eigenes Restaurant eine Option für Sie?**

Nein, ein eigener Betrieb kommt für mich nicht in Frage. Ich möchte lieber frei und unabhängig bleiben.

**Als Gastrostern sind Sie ein Vorbild für junge Berufsleute. Welchen Rat können Sie ihnen auf den Weg mitgeben?**

Rückblickend würde ich heute vieles anders machen. Mein Rat lautet daher: Nutze dein Talent und mach das Beste daraus. Verfolge deine Ziele konsequent und finde trotzdem ausreichend Zeit, dein Leben zu geniessen.

INTERVIEW RICCARDA FREI

### Zur Person

«Kochen ist mein Leben», sagt Mario Garcia. Dass dies keine leeren Worte sind, zeigt die Biografie des 28-Jährigen. Er schloss seine Kochlehre mit der Bestnote 5,6 ab. Schon als Lehrling gewann er seinen ersten Berufswettbewerb, den «gusto». Weitere Siege und Podestplätze folgten. Unter anderem wurde Garcia Team Captain der Kochnationalmannschaft und führte diese zum Weltmeistersieg. Er schrieb zwei Kochbücher, legte 2014/15 den besten Chefkochabschluss hin, bekochte verschiedene Ski-Nationalteams und hat sich für den Final des Bocuse d'Or im Januar 2019 in Lyon qualifiziert.