

Drei Weltmeister, vier Barkeeper und viel Motivation

Die Igeho steht vor der Tür und mit ihr die Servicemeisterschaft des bvr. Neu wird das Publikum noch mehr miteinbezogen.

Es lockt ein toller Hauptpreis: ein Flug nach New York und vier Hotelübernachtungen. Für die 25 Kandidatinnen und Kandidaten ist die Teilnahme an der Servicemeisterschaft wichtiger als der Sieg. Sie alle werden Mitte November trotzdem ihr Bestes geben. Dies berichtet der Präsident des Berufsverbandes Restauration bvr Christoph Muggli.

Die Motivation ist aber nicht nur auf Seiten der Teilnehmerinnen und Teilnehmern hoch, sondern auch in der Jury. Diese zählt sieben neue Mitglieder aus verschiedenen Landesteilen. «Auch die Neuen verfügen über ein enormes Fachwissen und Berufsstolz», freut sich Muggli. Weiter darf der bvr vor Ort auf verschiedene Persönlichkeiten aus der Branche sowie drei Weltmeisterinnen zählen. «Wer sonst kann das vorweisen?», fragt der Präsident.

Weiter werden zwischen dem 16. und 20. November vier Bar-



Getränke werden am diesjährigen Wettbewerb ein grosses Thema sein. ZVG

keeper vor Ort sein, um ihre Mocktails zu präsentieren. Mit ihren Shows läutet die Servicemeisterschaft das Jahresthema 2020 des bvr ein: Alles rund um alkoholfreie Getränke.

Gäste zum Degustieren gesucht

Selbstverständlich werden diese Mocktails unter dem Publikum verteilt. Wer will, darf sich gerne zwischen 12.10 und 13 Uhr an die Bar setzen. Neu kann das Publi-

kum auch die Drinks und Kaffeespezialitäten der Teilnehmer während der Meisterschaft kosten. «Kommen Sie vorbei, wir benötigen Gäste», so Christoph Muggli. Wie jedes Jahr gilt es, einen Erlebnistisch dekorativ sowie fachgerecht aufzudecken. Dieses Mal lautet das Motto «Die fünf Elemente: Holz, Wasser, Feuer, Erde und Metall». Die Teilnehmer dürfen wiederum bei der Menü- und Weinwahl ihr kulinarisches Wissen beweisen. SARAH SIDLER

«Mampf» hat alle Ziele erreicht

Gastrograubünden lancierte im August das Nachwuchsprojekt «Gastro Story». Daraus ist das Pop-up-Lokal Mampf entstanden.



Mehr Informationen und Filme zum Nachwuchsprojekt «Gastro Story» unter: www.gastro-gr.ch/gastro-story

Letztes Wochenende wurde das Restaurant Werkstatt in Chur für zwei Tage zum «Mampf». Die Entstehung dieses Pop-up-Restaurants konnte auf dem Instagramkanal von Gastrograubünden verfolgt werden. Die User begleiteten Restaurantleiterin Nina und Koch Smüde bei allen Planungsschritten. Das Publikum bestimmte auch den Namen «Mampf» und das internationale Angebot des Lokals. Die kulinarische Weltreise war schon Tage im Voraus ausverkauft. Die Route führte unter anderem nach Südafrika (Bobotie mit Mango-Chutney), Tibet (Vegi-Momo) und endete in der Schweiz (handgeschöpfte Schokolade). Mittags fand die Reise als neungängiger Lunch, abends als dreizehngängiges Dinner statt.

Kreatives Mittel zum Zweck

Mit der «Gastro Story» und dem daraus resultierenden «Mampf»



Das «Mampf» bot schlichte Eleganz und internationale Küche. ZVG

hat Gastrograubünden mehrere Ziele avisiert und getroffen. Zum einen wollte der Verband mit den «Gastro Story»-Filmen auf Instagram einem jungen Publikum die gastgewerblichen Berufe näherbringen und deren Image aufwerten. «Es ging uns aber auch darum zu zeigen, wie viel Engagement und Fachwissen nötig sind, um ein Restaurant zu eröffnen und zu führen», sagt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von Gastrograubünden. Gleichzeitig nutzte der Verband die Gelegenheit, am Praxisbeispiel «Mampf» auf seine Weiterbildungsangebote aufmerksam zu machen. (RIF)

ANZEIGE







So natürlich – so frisch

Besuchen Sie uns an der Igeho
16.–20. Nov. 2019 | Basel
Halle 1.2, Stand C037

Bonatura – Früchte Convenience für Hotellerie, Gastronomie und Detailhandel

Wir sind spezialisiert auf die schonende Verarbeitung von Früchten zu erstklassigen Convenience-Produkten. Unsere Produkte stehen für absolute Frische und puren Genuss. Unsere Vertriebspartner finden Sie unter www.bonatura.ch/distributionspartner

Bonatura AG
Industriestrasse 7, CH-3210 Kerzers, Tel. +41 31 750 14 14,
verkauf@bonatura.ch, www.bonatura.ch