

Missionare des guten Geschmacks

Sie setzen sich für lokale, saisonale und fair produzierte Lebensmittel ein. Eine Gruppe junger Menschen, bei denen nicht alles auf den Teller kommt.

«Ich habe heute Brownies mit Blut mitgebracht», erzählt Laura Schälchli am monatlichen Stammtisch der Organisation Slow Food Youth. «Schweineblut hat beim Backen die gleichen Eigenschaften wie Eier. Also warum nicht alles von einem Tier verwenden?» Die Mitglieder von Slow Food Youth leben die Philosophie von nachhaltigen und fairen Lebensmitteln. Einmal im Monat werden an der Tafelrunde die neuen Projekte besprochen. Jeder bringt etwas mit – selbst eingelegte Kapernblüten, Randenmousse oder Kümmelwurst vom Metzger nebenan. Lokal und saisonal soll es sein.

Doch wer sind diese Menschen, die das Bewusstsein für gute Produkte stärken wollen? Es sind Köche, Bauern, lokale Produzenten oder alle, denen es am Herzen liegt, was auf den Teller kommt. Sie sind Missionare des guten Geschmacks.

Ihre Präsidentin ist die 34-jährige Laura Schälchli. Wenn



Beim monatlichen Stammtisch von Slow Food Youth wird zusammen gegessen, sich ausgetauscht und über neue Projekte gesprochen. MIKE FLAM

es um kulinarische Begegnungen geht, hat sie ihre Finger im Spiel. Sie organisiert Pop-up-Restaurants, Workshops, Fortbildungen. Sie ist die Bio-Fee, kulinarischer Apostel und Botschafterin der Natürlichkeit.

Die Jugend findet sich zusammen

Junge Leute sind offener für diese Entwicklung – deshalb fangen die Projekte bei den Kleinsten an.

Slow Food Youth veranstaltet Kochaktionen an Kindergärten und Schulen. Sie gehen an Hotelfachschulen, Universitäten und an die Öffentlichkeit. «Schnippeldisko» oder «Foodsaver-Jam» heissen die Veranstaltungen, an denen öffentlich gekocht und ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung gesetzt wird.

Eine lockere Struktur, Freundschaft und gleiche Mentalität vereinen die Mitglieder von

Slow Food Youth. «Wir versuchen auch, uns gegenseitig zu helfen. Ein Bauer aus dem Netzwerk pflanzt beispielsweise Edamame

«Als Koch profitiert man sehr von geschmacklicher Vielfalt seltener Gewächse und vergessener Tierarten.»

LAURA SCHÄLCHLI,
PRÄSIDENTIN SLOW FOOD YOUTH

auf seinem Hof. Als junger Bauer ist es jedoch schwierig, mit dieser speziellen Bohne Kundschaft zu erreichen. Wir bündeln unsere Beziehungen und helfen den anderen», erzählt Laura Schälchli.



Laura Schälchli studierte «Gastronomische Wissenschaften» im Piemont und ist nun Präsidentin von Slow Food Youth Schweiz.

Auch Ausflüge zu Metzgereien und Winzereien oder Wildkräuterwanderungen stehen auf dem Programm. Der Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten ist ihnen wichtig – man sieht, woher die Produkte kommen.

Vielfalt in der Gastronomie

«Ich finde es toll, dass viele Gastronomen mit lokalen Produzen-

ten arbeiten», bemerkt Laura Schälchli, «die höheren Kosten lohnen sich allemal. Einige Restaurants verarbeiten alte Tierrasen wie die Toggenburger Geiss oder das Evolèner Rind. Als Koch profitiert man sehr von der geschmacklichen Vielfalt.»

ANNA SHEMYAKOVA

Informationen und bevorstehende Events

Slow Food ist eine weltweite Organisation mit über 100 000 Mitgliedern in 150 Ländern. 2011 entstand Slow Food Youth, die Tochter von Slow Food Schweiz, die 1986 als Gegenbewegung zur Industrialisierung geformt wurde. Die Jugendorganisation in Zürich hat rund 100 Mitglieder.

Kommende Veranstaltungen

5. Juli

Monatlicher Stammtisch mit Austausch während eines gemeinsamen Essens und Diskussion anstehender Projekte.

27. August

«A Tavola!» Slow-Food-Symposium mit Diskussionen, Vorträgen, Workshops und Essen in der Markthalle Basel.

18. September

«Eat In» Zürich: gemeinsames, öffentliches Essen mit Workshops zum Thema «Herbst isst bunt».

ANZEIGE

Mehr als Mobile Payment ... das ist TWINT.

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play



TWINT

Eine exklusive Happy Hour für Spontanentschlossene, einen Gratis-Lunch für besonders treue Kunden – steigern Sie demnächst Ihren Umsatz und die Kundenfrequenz mit den vollständig in den Zahlungsprozess von TWINT integrierten Coupons und digitalen Stempelkarten.

Mehr Infos unter: www.twint.ch/geschaeftskunden

RAPHAEL HERZOG

«ICH HABE EIN FAIBLE FÜR LUXUSHOTELS ... UND DEN BVHAM»

Raphael Herzog ist seit seiner Lehre aktives Mitglied des Berufsverbands Hotel Administration Management. Heute ist er Direktor eines exklusiven Luxushotels in Saas-Fee.

HGZ: Herr Herzog, seit der Lehre engagieren Sie sich für den Berufsverband Hotel Administration Management bvham. Wie kam es dazu?

RAPHAEL HERZOG: Ich wurde im Rahmen des Branchenkunde-Unterrichts von zwei sehr charmannten und äusserst überzeugenden Damen als Mitglied geworben. Und zwar von Heidi Noth, Fachlehrerin, und Sandra Windlin, Geschäftsführerin des Vereins kaufmännische Grundbildung der Branche Hotel-Gastro-Tourismus HGT. Beide waren zudem Vorstandsmitglieder des Berufsverbands Hotelempfang, wie der bvham damals noch hiess. Ihre guten Argumente, aber auch ihre Begeisterung und ihr Engagement für die Mitarbeitenden im Front- und Back-Office sowie für die Berufsbildung hat mich so fasziniert, dass ich sofort Mitglied wurde.

Sie waren kaum aus der Lehre, da wurden Sie schon als Vorstandsmitglied gewählt.

Bloss Mitglied zu sein, war mir zu wenig. Ich wollte mich einbringen, die Berufsbildung mitgestalten und den Berufsstolz fördern.

«Die Arbeit im Vorstand des bvham hat meinen Horizont erweitert.»

RAPHAEL HERZOG,
MITGLIED BVHAM UND DIREKTOR
HOTEL THE CAPRA, SAAS-FEE

Ich wollte den Kontakt mit anderen Berufsleuten pflegen und mich austauschen. Vor allem aber wollte ich sehen und erleben, wie das politische System funktioniert, wie ein Verband die Interessen seiner Mitglieder vertreten und so eine Branche prägen kann. Dass der damalige Vorstand unterbesetzt war und die reine Damenrunde gerne einen Mann im Team haben wollte, begünstigte meinen raschen Einstieg als neues Vorstandsmitglied etwas.

Sie waren gut fünf Jahre lang im Vorstand des bvham. Wie haben Sie in dieser Zeit die Branche geprägt?



Raphael Herzog ist Direktor des Hotels The Capra, Saas-Fee, sowie Mitglied und Imageträger des bvham.

CLAUDIA LINK

Die Arbeit im Vorstand ist immer ein Teamergebnis. Während meiner Zeit im Vorstand sind einige gute Projekte umgesetzt worden. Zum Beispiel das Starter-Kit für Lehrbeginner der kaufmännischen Grundbildung. Das Image des Berufsverbands Hotelempfang wurde in dieser Zeit aufpoliert. Der Verband bekam mit «Berufsverband Hotel Administration Management» einen neuen Namen, der alle Berufe und Hierarchiestufen einschliesst, die nicht in einem der anderen, zur Hotel & Gastro Union gehörenden Berufsverbände abgedeckt sind. Zudem habe ich versucht, in der Region Graubünden ein Netzwerk aufzubauen.

Sie haben viel Zeit und Effort in die Verbandsarbeit gesteckt. Hat es sich gelohnt?

Ja, und zwar auf ganz unterschiedliche Weise. Ich habe spannende Menschen kennen gelernt. Ich konnte viele Erfahrungen und schöne gemeinsame Erlebnisse sammeln. Die Arbeit im Vorstand des bvham hat meinen Horizont erweitert. Und sie hat mein politisches Verständnis geschärft. Noch heute schätze ich die Möglichkeiten zum Erfahrungsaus-

tausch, zur Weiterbildung und die spannenden Symposien sehr, die der bvham bietet.

Eines dieser Symposien fand im Zirkus Monti statt, wo sie damals arbeiteten. Was haben Sie im Zirkus gemacht?

Ich war zwei Jahre lang als Leiter Kommunikation mit dem «Monti» unterwegs. Wobei man bei einem Zirkus dieser Grösse natürlich überall mithilft. Zu meinen Aufgaben gehörte unter anderem das Leiten eines Teams aus fünf Personen, die Terminplanung und andere administrative Aufgaben sowie das Betreuen der Übernachtungsgäste. Familien konnten wochenweise einen Wohnwagen mieten und den Zirkus auf der Tournee begleiten.

Gibt es Parallelen zwischen Zirkus und Hotellerie?

Beides ist Showbusiness und absolute Teamleistung. Im Zirkus und im Hotel muss man hart arbeiten, um Erfolg zu haben. Es braucht in beiden Betrieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit Begeisterung einsetzen, die bereit sind, jeden Tag hochstehende Leistung zu erbringen. Sie müssen rasch, flexibel

«Zirkus und Hotellerie – beides ist Showbusiness und absolute Teamleistung.»

RAPHAEL HERZOG,
MITGLIED BVHAM UND DIREKTOR
HOTEL THE CAPRA, SAAS-FEE

und unkompliziert reagieren sowie über ein gutes Improvisationstalent verfügen.

Ihr Improvisationstalent zeigten Sie sechs Jahre lang während des Weltwirtschaftsforums WEF im Steigenberger Hotel Belvédère in Davos.

Ich muss zugeben, so gut es mir jetzt in Saas-Fee und zuvor in Arosa gefallen hat, das WEF mit seinen extrem intensiven, spannenden und adrenalingeladenen Arbeitstagen vermisse ich. Am WEF habe ich gelernt, unkonven-

tionell zu denken und Unmögliches möglich zu machen. Und wie viel ein Team leisten kann, wenn es abteilungsübergreifend Hand in Hand arbeitet.

Lehre, Hotelfachschule, Anstellungen in den besten Hotels, Direktionsposten – bis auf den Abstecher zum Zirkus eine Hoteliertkarriere wie aus dem Bilderbuch. Ist der Zirkus ein Schönheitsfleck im CV?

Im Gegenteil, das Wort Zirkus im Lebenslauf ist ein Blickfang. Es weckt bei den meisten Menschen Neugier und positive Assoziationen. Meine Zirkuserfahrung ist ein super Alleinstellungsmerkmal und ein perfekter Türöffner. Wie mir einige meiner Arbeitgeber erzählten, dachten sie: «Der war beim Zirkus – der kann anpacken.»

Verfolgt man Ihre Karriere, fällt auf, dass es Sie immer zur Luxushotellerie hingezogen hat. Ist das Strategie?

Nein, Neigung. Ich habe seit jeher ein Faible für Luxushotels. Besonders kleine, exklusive Hotels mit vielen Sternen sprechen mich an. Ich mag es einfach, Gäste mit einem individuellen, persönlichen Service zu verwöhnen. Das kann ich nun im «The Capra», Saas-Fee, intensiv tun. Und die Gäste goutieren das. Wir haben zwar erst am 18. Dezember 2015 eröffnet und doch ist es uns bereits gelungen, eine ansehnliche Stammkundschaft aufzubauen. Ausserdem sind wir schon in Karl Wilds Hotelrating-Buch «Die 150 besten Hotels» gelistet.

Welche Tipps würden Sie jungen Berufsleuten geben?

Bewahrt die Neugierde und die Freude, mit Menschen für Menschen zu arbeiten. Vernetzt euch mit Berufskollegen, zum Beispiel durch eine Mitgliedschaft in einem Berufsverband. Und seid Euch bewusst: Schöne, luxuriöse Hotels gibt es auf der ganzen Welt. Den grossen Unterschied machen die Mitarbeitenden.

INTERVIEW: RICCARDA FREI

Zur Person

Raphael Herzog ist 1984 geboren. Er hat seine kaufmännische Grundbildung mit Berufsmatura im Hotel Schützen in Rheinfelden absolviert. Nach der Lehre arbeitete er sich ins Marketing des Hotels Schützen und der dazugehörigen Klinik ein.

Anschliessend an die Rekrutenschule erfüllte sich Herzog einen Bubentraum. Er zog zwei Jahre mit dem Zirkus Monti durch die Schweiz. Sein Arbeitsplatz war der Büro- und Kassenwagen. Danach konzentrierte er sich wieder auf seine Laufbahn in der Luxushotellerie. Herzog absolvierte die Schweizerische Hotelfachschule Luzern, arbeitete in Hotels in Kapstadt, Südafrika, und in Los Angeles, bevor er sich wieder in der Heimat etablierte. Le Vieux Manoir, Murten, Steigenberger Hotel Belvédère, Davos, und Arosa Kulm Hotel sind drei weitere Etappen auf seinem Weg. Hier hat er seine Spuren als Direktionsassistent und Vizedirektor abverdient. Seit 2015 ist er Direktor des Hotels The Capra in Saas-Fee.



Mehr Informationen unter:
www.bvham.ch
www.capra.ch