

Die Dominanz Skandinaviens und ihre Losgelöstheit vom gastgewerblichen Alltag

# Wer sich wirklich bewährt

**Romeo Brodmann** Der Schweizer Kandidat Teo Chiaravallotti erreicht am Bocuse d'Or Europe den exzellenten 7. Rang. Eine Einordnung.

Als vor einigen Wochen der bayrische Superstar Alfons Schubert in der Kochsendung «Lanz kocht» Weisswürstchen paniert und in Butter gebraten hat, wurde das quasi als seine Erfindung ausgelegt. Natürlich hatte er das so nicht ausgesprochen. Vermutlich wusste er weshalb. Im 1903 erschienenen «Le Guide Culinaire» von Auguste Escoffier sind panierte und in Butter gebräunte Geflügelwürstchen – Boudins de Volailles – beschrieben. Das Problem an dieser Geschichte ist folgendes: Wenn eine renommierte Kochsendung in einem 80-Millionen-Markt diese Aussage sendet, glauben letztlich ziemlich viele Millionen, dass Schubert das panierte Würstchen erfunden hat.

Die Frage ist jetzt, was das mit dem Bocuse d'Or Europe 2012 zu tun hat, der kürzlich in Brüssel stattfand. Das ist ganz einfach. Alle gut kochenden Nationen bekommen

langsam, aber sicher die eine oder andere Hommung. Die Nordländer beherrschen nicht nur die Kochwettbewerbe, sondern haben auch das beste Restaurant der Welt – so jubeln jedenfalls unsere Medien. Nur: Stimmt das so, oder ist es lediglich eine Frage der Betrachtung?

Sowohl als auch. Die Nordländer investieren Millionenbudgets. Unter der Hand wird gemunkelt, dass das alles beispielsweise durch Öl- oder Stahlkonzerne, aber auch vom Staat finanziert wird. Die Kandidaten werden von ihren Berufen freigestellt und trainieren ein Jahr auf einen einzigen Wettbewerb hin. Sie tun nichts anderes, als ein Jahr lang den Ernstfall zu trainieren. Das Resultat ist kaum erstaunlich. Rasmus Kofoed aus Dänemark gewann am Bocuse d'Or in Lyon 2005 Bronze, 2007 Silber und 2011 Gold. 2009 gewann Norwegen Gold, Schweden Silber und Frankreich Bronze. 2011 waren nur Skandinavier auf dem Podest vertreten: Dänemark Gold, Schweden Silber und Norwegen Bronze. Jetzt in Brüssel am Bocuse d'Or Europe gewinnt Norwegen Gold vor Schweden mit Silber und Dänemark mit Bronze.

Und dann kommt der Schweizer Teo Chiaravallotti. Er gewinnt im Februar den Bocuse d'Or Suisse. Natürlich arbeitet der Sous-Chef Teo Chiaravallotti 100 Prozent, weil sein Chef Dario Ranza im Hotel Villa Principe Leopoldo wohl kaum auf ihn verzichten kann. Kaum ein- oder zwei Monate danach, ohne wahnsinnig grosse Vorbereitung, erreicht Chiaravallotti in Brüssel den 7. Rang von 20 Ländern und schafft damit die Qualifikation für den Bocuse d'Or 2013 in Lyon.

2007 gewann Franck Giovannini in Lyon Bronze, 2011 erreichte er den 6. Rang, das bei voller Leistung als Sous-Chef im Hotel de Ville bei



Bewährt im Alltag und im Wettbewerb: Kochkünstler Teo Chiaravallotti.

Philippe Rochat. Was wäre gewesen, wenn Giovannini ein Jahr nichts anderes getan hätte, als den Ernstfall zu trainieren? Was wäre, wenn Teo Chiaravallotti ein Jahr trainieren würde?

Das Restaurant Noma in Kopenhagen unter der Leitung von Chefkoch René Redzepi wurde 2010 und 2011 zum besten Restaurant der Welt gekürt. Redzepi kocht mit Tannenholz, Steinen, Moos und dergleichen.

Die avantgardistische Naturküche hat einer längst 57 Mal neu erfinden. Und das war keiner aus Norwegen, sondern einer aus dem Entlebuch: Stefan Wiesner. Und er hat die notwendige Punktezahl der hiesigen Gastroführer nur nicht erreicht, weil er als Dorfbeizer auch normale Leute wie Bauern und Last-

wagenchauffeure währschaft bekocht.

Insofern sind die ersten Plätze der Nordländer nicht überzubewerten – aber vor allem der 7. Platz des Teo Chiaravallotti nicht zu unterschätzen. Seine Leistung, geprägt vom Alltag in der Küche als arbeitender Sous-Chef, ist exzellent.

## En bref

Au cours des dernières années, les concours internationaux de cuisine ont été de plus en plus dominés par la Scandinavie. Ainsi, les Nordiques ont occupé toutes les places sur le podium lors du Bocuse d'Or Europe. Le 7<sup>e</sup> rang du Suisse Teo Chiaravallotti équivaut à un succès particulier, puisqu'il est pleinement engagé dans le travail quotidien, contrairement aux Scandinaves.

## BLICKPUNKTE

### Fernmärkte

#### Luftverkehr für zwei Jahre entlasten

Weil Wasser oder Luft allen gehören, sind Rechnungsstellungen in diesen Bereichen heikel. Im Zusammenhang mit der Luft- und CO<sub>2</sub>-Belastung versucht die EU, diese externen Kosten verursacher- und marktgerecht zu verrechnen – ähnlich, wie es bei Wasser- oder Kehrlichtgebühren lokal geschieht. So müssen Fluggesellschaften für alle Flüge, welche die EU berühren, Emissionszertifikate kaufen. Das verteuert die Flüge, und so verwundert Widerstand kaum. Der jüngste Angriff auf den Emissionshandel kommt von Marthinus van Schalkwyk, Tourismusminister in Südafrika, und von Werner Franz, Chef der Lufthansa und mit ihm der Swiss. Der Minister äusserte am Flug- und Umweltgipfel in Genf letzte Woche zwar Verständnis für die Bemühungen um international geregelte Kostenwahrheit und Umweltwärtsicht. Angesichts der Verteuerung der Destination Europa jedoch fordert er, den Emissionshandel im Luftverkehr für zwei Jahre auszusetzen. Unterstützung bekam er von Airline-Manager Franz: Man unterstütze einen globalen Emissionshandel, ein europäischer Alleingang jedoch verzerre «die Wettbewerbsbedingungen in nicht hinnehmbarer Weise».

### Verbotkultur

#### Buchstabensalat in New York

Wohin blindwütige Verbotkultur führt, erlebt zurzeit das Gastgewerbe in New York. Bürgermeister Michael Bloomberg hat den rund 24000 New Yorker Restaurants ein System aufgezwungen, das Betriebe an den Pranger stellt. Während in Europa Kleber mit mehr oder weniger lächelnden Gesichtern vermeintliche Qualität vorspiegeln, setzt Bloomberg wie die Bankenwelt auf Buchstaben – nicht verwunderlich, wurde er doch mit Finanzgeschäften schwerreich. Gegen den Buchstabensalat machen die Restaurateure jedoch nun mobil und beklagen namentlich, dass Bagatellen oder launische Kontrollen verheerende Konsequenzen hätten.

### Schlüsselbranche

#### Fremdfinanzierung erleichtern

«Ohne Staatshilfe werden viele Destinationen nicht überleben», warnt Roger Seifritz, der 13 Jahre lang die Destination Gstaad-Saanenland leitete, bevor er 2011 Direktor der Schweizerischen Reisekasse Reka wurde. «Der Staat sollte dafür sorgen, dass Beherberger einfacher an Fremdkapital gelangen», fordert Seifritz mit Verweis auf Österreich. Im Nachbarland sorgt dafür die Österreichische Hotel- und Tourismusbank (ÖHT). Bei einer Obergrenze von umgerechnet knapp 5 Millionen Franken, bis 80 Prozent der Kreditsummen und bis 20 Jahre lang haftet hier der Staat. Entsprechend sind allein 2011 mehr als 1000 Millionen Franken in Gastgewerbe und Tourismus investiert worden, rund zwei Drittel davon in die Hotellerie und ein Viertel in die Gastronomie.

Das hoch subventionierte Hüst und Hott der Schweizer Agrarbürokratie

## Von einem Millionengrab zum nächsten

Im August 2003 gründete die «Fédération Suisse des Vignerons» in Bern mit Unterstützung der öffentlichen Hand die «Swiss Wine Communication SA». Zweck der Gesellschaft, die von François-Daniel Golay aus Sulpice präsidiert wurde, war die Vermarktung von Schweizer Wein in der Schweiz und im Ausland sowie das Erbringen von Dienstleistungen namentlich für den Branchenverband «Interprofession Suisse du Vin». In der Folge eröffnete die Firma unter anderem edle Weinklubs in Lausanne, Bern und Brüssel – die Schweiz exportiert über-

rigens weniger als ein Prozent ihrer Weinproduktion.

Im Mai 2006 war Schluss: Über die Swiss Wine Communication wurde der Konkurs eröffnet. GastroJournal hatte von allem Anfang an Zweifel geäussert, das öffentliche Echo blieb indes gering, vielleicht war man sich von den Schweizer Agrarvermarktern zu viel gewohnt: In den späten 1990er-Jahren waren unter Millionenlasten und nie abschliessend geklärten Umständen die Emmi-Vorgängerin «Swiss Dairy Food» sowie die schweizerische

Käseunion zusammengebrochen – der Bundesrat höchstselbst erklärte 2003 einen gewissen Grad an «Missmut» angesichts des Multimillionendebakels ohne einschneidende juristische und politische Konsequenzen.

Die Käseunion war eine Art Vorgängerin der «Swiss Cheese Marketing», die zurzeit für über 40 Millionen Franken pro Jahr Käse vermarktet und in deren Schoss sich die Weinwirtschaft nach dem Konkurs der Swiss Wine Communication entfaltete – mit rund 6 Millionen Franken pro Jahr.

Im Umfeld der Weinmesse Arvinus wurde nun bekannt, dass die Weinpromotoren, die als «Swiss Wine Promotions» unter Präsident Jacques-Alphonse Orsat auftreten, seit Anfang 2012 wieder auf eigenen Beinen stehen: Eine «Omnicom Media Group» mit Sitz in Zürich und Genf hat demnach ein entsprechendes Mandat erhalten. Generalsekretär ist der Werber Sébastien Fabbi, der Bund schüttet weiter Millionen. pg

Üetliberg vor Gericht

## Fry ist frei

Er müsse sich jetzt weniger um Rechtsfälle kümmern und habe darum mehr Zeit. So launig begründete Giuseppe Fry, Eigentümer und Gastgeber im Hotel Uto Kulm auf dem Üetliberg in Zürich, seine Bereitschaft, sich neu im Vorstand von GastroZürichCity um Präsident Ernst Bachmann zu engagieren.

Die gute Laune verwundert nicht, hat das Baurekursgericht des Kantons Zürich doch Fry weitgehend Recht gegeben – und die kantonale Baudirektion zurückgepfiffen: Fry darf vorderhand das Gartenlokal und die Lounge weiter betreiben, die Baubehörden hatten ihm das untersagt. Hingegen hat die kantonale Baudirektion Fry jetzt nach zwei Jahren Verhandlung plötzlich erlaubt, die frühere Endstation der Üetlibergbahn umzubauen.

Weil wegen dem Interesse der Öffentlichkeit am Üetliberg aber ohnehin ein Gestaltungsplan in Arbeit ist, könnte Frys unternehmerischer Gestaltungswille letztlich planerisch umfassend abgesegnet werden. pg



Eines der jüngeren Agrarmarketing-Debakel: die Swiss Wine Bar, hier Bern.