

EXPRESS

Die Prodega-Zeitung

CLAUDIA PRONK

Erfolgreich mit Food-Festivals

Seite 6



 PRODEGA

Persönlich

«Einmalige Momente für Gäste und Team»

Chef's Table, Kitchen Party, Gastköche – viele Restaurants beleben ihre Küche mit temporären Konzepten. Warum dies ein Aufwand ist, der sich lohnt, erklärt General Manager Claudia Pronk (56) vom Hotel Nira Alpina in Silvaplana GR.



Hilfe gegen das Sommerloch: Claudia Pronk ist es mit den Food Festivals gelungen, die Gäste, Mitarbeitenden, aber auch die teilnehmenden Köchinnen und Köche, zu begeistern.

«Wir sorgen wann immer möglich für einen persönlichen Touch.»

Ende Sommer fand im Hotel Nira Alpina das «Balinese Food Festival» statt. Sie ließen den balinesischen Koch Ray Adriansyah einfiegen, der drei Tage lang die Gäste verwöhnte. Wie kam es dazu? Wir sind seit 2017 Teil des St. Moritz Gourmetfestival, das jeweils im Januar stattfindet. Vier- und Fünfsterne Hotels im Engadin bieten Starköchen aus aller Welt eine Bühne, um ihr Können zu zeigen. Die Teilnahme ist auch für unsere Mitarbeitenden grossartig: Sie können Neues lernen und netzwerken. Wir haben am Festival Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah kennengelernt. Sie beide haben in Bali die «Locavore Group»

gegründet, die vor allem auf lokale Zutaten und kreative Küche setzt und als besonders nachhaltig ausgezeichnet wurde. Wir waren damals begeistert von ihrem Drive und ihrer Bodenständigkeit. Das Festival inspirierte uns, auch selbst aktiv zu werden und zwar im Sommer, wenn im Engadin generell weniger Events stattfinden. Letztes Jahr haben wir das «South African Food Festival» organisiert, mit Fokus auf südafrikanischer Küche. Und dieses Jahr fand eben das «Balinese Food Festival» statt.

Wie war das Festival konkret organisiert?

Es war ein dreitägiger Foodevent, mit täglich anderen Konzepten. Es gab einen Wald-Spaziergang mit Gourmet-Grill in einer lokalen Hütte und anschliessendem Dinner in der Rooftop-Bar, ein Vier-Gänge-Menü im Hotelrestaurant sowie eine Tavolata mit Fokus auf Fleischspezialitäten. Das Ziel war, den Gästen verschiedene Erlebnisse zu bieten, ganz nach ihren Vorlieben.

Was sind die Vorteile eines solchen Events?

Uns geht es darum, für unsere Gäste, aber auch für unser Team etwas Tolles zu organisieren, das Abwechslung bietet.

Texte Simone Knittel, Rico Steinemann
Fotos Steve Hadorn, Mayk Wendt

Wir haben die Teilnehmerzahl bewusst klein gehalten. Es soll persönlich bleiben und intime Abende ermöglichen: Ray Adriansyah hat mit den Gästen geredet und alle Fragen beantwortet, so waren die gegenseitige Aufmerksamkeit und Wertschätzung ein schöner Teil des Events. Unser Team im Haus lernt überdies neue Konzepte sowie neue Küchen und Geschmäcker kennen und kann Beziehungen knüpfen.

Wie bewerben Sie einen solchen Event?

Wir waren gut ausgebucht, allerdings ist ein solcher Event – so schön er auch werden mag – kein Selbstläufer. Ich habe meine Mailingliste, in der Stammgäste, aber auch interessierte Locals vermerkt sind, und schreibe diese oft persönlich an. Ich pflege viele direkte Kontakte und setze nicht auf anonyme Massen-mailings.

Was waren die Herausforderungen am «Balinese Food Festival»?

Für alle Involvierten, speziell auch für unseren Küchenchef Janko Glotz und sein Team, bedeutet ein solcher Event natürlich viel Arbeit. Wir investieren viel Liebe in Details. Wir legen beispielsweise Wert darauf, dass wenn ein Gastkoch bei uns ankommt, er eine aufgeräumte und saubere Küche vorfindet, in der all seine Produkte schon auf ihn warten. Die vorgängige Beschaffung ist eine Herausforderung für sich: Unser Team gibt alles, um die richtigen Produkte – oder einen optimalen Ersatz – aufzuspüren. Oder wir gestalten die Menükarte für jeden Abend so speziell, dass die Gäste sie als Andenken mitnehmen. Wir sorgen wann immer möglich für einen persönlichen Touch in einer Welt, in der vieles digital ist. Aber es lohnt sich: Wir schaffen einmalige Momente für Gäste und Team.

«Die indonesische Küche wird unterschätzt»

Ray Adriansyah (45) hat zusammen mit dem holländischen Koch Eelke Plasmeijer auf der indonesischen Insel Bali das mehrfach ausgezeichnete Restaurant Locavore aufgebaut. Er war Gastkoch im Hotel Nira Alpina am «Balinese Food Festival».



Ray Adriansyah setzt zuhause auf Bali auf die indonesische Esskultur. Es ist ihm ein Anliegen diese auch in der Welt zu verbreiten.

spielsweise die thailändische Regierung mit Pad Thai Werbung macht. Was man auch sehen muss: Indonesien ist die viertgrösste Nation der Welt, es gibt dringendere Themen als das Promoten der einheimischen Kulinarik. Aber indonesische Köchinnen und Köche müssen reisen und kochen. Aktionen wie das «Balinese Food Festival» im Hotel Nira Alpina sind wichtig und cool. So können wir unsere Küche bekannter machen.

Wie würden Sie Ihren Koch-Stil beschreiben?

Mit Eelke Plasmeijer habe ich vor zehn Jahren auf Bali das Restaurant Locavore gegründet. Wir kochen das Essen, das wir selbst lieben, und nutzen dabei ausschliesslich indonesische Zutaten. Wir verbinden traditionelle Werte mit modernen Einflüssen. Es gibt bei uns weder Käse, Rahm, Butter noch Mehl. Weil diese Produkte nicht zur indonesischen Esskultur gehören. Wir verzichten auf importiertes Fleisch und auch Trüffel werden Sie in unseren Menüs nicht finden. (Lacht.)