



Trends & Wissen

Autor: Bettina Schmid

Datum: 14.07.2023

Titel: Innovative Restaurantkonzepte im Fokus

Gustelier: Trendreise durch die Schweiz und Süddeutschland

Anfang Juni begaben sich 19 Gastronominnen und Gastronomen auf eine Reise durch die Schweiz und Süddeutschland, um innovative Gastronomiekonzepte hautnah zu erleben.

Die gastronomischen Gegensätze könnten nicht größer sein: von faszinierenden Showeffekten und internationaler Küche in einem Freizeitpark über ein Kloster als Hüter alpiner Esskultur bis hin zu purer, bodenständiger Gourmetküche in einem 61-Seelen-Dorf auf 1.600 Metern Höhe.

All das stand im Mittelpunkt der ersten Trendreise, zu welcher Anfang Juni das Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung geladen hatte. Ein ehemaliges Kapuzinerkloster in Stans im Kanton Nidwalden in der Schweiz war die erste Station der Trendreise. Schlicht, aber raffiniert renoviert und im Besitz einer gemeinnützigen Stiftung, widmet es sich dem Erhalt und der Weiterentwicklung des kulinarischen Erbes der Alpen. Als „Culinarium Alpinum“ bietet es neben Seminarräumen, einer Kochschule und 14 Zimmern ganztägig eine bodenständige Gastronomie, die sich auf Produkte aus der nahen Umgebung konzentriert. Pächter und Geschäftsführer Peter Durrer, ehemaliger Vizedirektor der Hotelfachschule Luzern, führte die Südtiroler Gastronomen durch die begehbare Weinkarte, dann in den Käsekeller, wo der typisch würzige Schweizer Sommerkäse Alpsprinz lagert, und schließlich zum Naschen von Erdbeeren in den Klostergarten, wo mit rund 250 verschiedenen Obst- und Beerensorten sowie einem besonders vielfältigen Kräutergarten eine essbare Landschaft entstanden ist.

Showeffekte und internationale Küche

Das Abendprogramm führte die Gruppe weiter nach Süddeutschland, genauer gesagt in den bekannten Freizeitpark nach Rust, dessen neuestes Restaurantkonzept „Eatrenalin“ an Showeffekten kaum zu überbieten ist: Im 20-Minuten-Takt fahren 16 Gäste auf beweglichen Sesseln durch mehrere

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Räume mit Licht-, Akustik und Dufteffekten und genießen dabei ein internationales Acht-Gänge-Menü. Das punktet auch geschmacklich, wie Stephan Zippl, Küchenchef im Parkhotel Holzner und Sternerrestaurant 1908, bescheinigt: „Bei einer solchen Show mit bis zu 160 Gästen pro Tag auf diesem Niveau zu kochen, zeigt, dass man sich im Vorfeld viele Gedanken dazu gemacht hat und die Küche wirklich gut organisiert ist.“ Radikal regional in den Bergen Auf der Rückfahrt durch die Schweiz wartete am nächsten Tag ein attraktives Kontrastprogramm: In dem kleinen Dorf Lohn, das nur über eine schmale, kurvenreiche und steile Straße zu erreichen ist, hat die Köchin Rebecca Clopath auf dem Biobauernhof ihrer Eltern eine kleine Küche und Stube, auf Schweizerisch „Stivetta“, mit knapp 20 Sitzplätzen wiederbelebt und bietet ein achtgängiges Menü mit Getränken an, das sie „Essenswahrnehmung“ nennt. „Vanille und Kaffee gibt es heute nicht“, leitet die sympathische Köchin das Mittagessen ein. Im Mittelpunkt dieser Naturküche stehen die ganzheitliche Verwertung der Produkte des eigenen Hofes sowie der unmittelbaren Umgebung und eine Geschichte zu den einzelnen Gängen, von den Köchen selbst beim Servieren erzählt.

Inspiration für die eigene Küche „Unterschiedlicher hätten die Ansätze nicht sein können. Auf der einen Seite die jüngste deutsche Restaurantshow, die mit perfekter Organisation und spannenden internationalen Gerichten beeindruckt, und auf der anderen Seite das Kloster und diese junge Köchin, die ganz bewusst den Weg zurück zur Natur geht und mit viel Engagement das Konzept glaubwürdig umsetzt“, sagt Sternekoch Herbert Hintner, der ebenfalls an der Trendreise teilgenommen hat. Sein Fazit der Gustelier-Trendreise: „Wir fuhren mit vielen Eindrücken nach Hause und mit einigen Inspirationen für neue Gerichte.“ So mancher Gastronom freut sich schon auf die kulinarische Trendreise mit dem Gustelier im kommenden Jahr.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai