



Schwellenangst senken, Zugang erleichtern: Während der «Genusswoche» stellen sich schweizweit über 70 Spitzenhäuser ganz auf junge Gäste ein.

123RF

Mit Packages junge Geniesser ins Sternerrestaurant holen

Wer jünger als 25 Jahre ist, kann während der «Genusswoche» ein Gourmet-Menü für 60 Franken geniessen. Ein Angebot, das auch für Betriebe attraktiv sein kann.

FRANZISKA EGLI

Es liest sich schon fast wie ein Who-is-Who der hiesigen Spitzengastronomie: Das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier macht mit, das «Le Pont de Brent» in Montreux, das «Focus» im Park Hotel Vitznau, das «Bellevue» in Bern, das «Talvo by Dalsass» in St. Moritz-Champfèr. Sie alle sind bei der Aktion «Bon Jeunes – Gastronomie für junge Leute» mit von der Partie. Dabei können Leute zwischen 18 und 25 Jahren (im Tessin ab 16 Jahren) für gerade mal 60 Franken in ausgewählten Restaurants der Schweiz ein Gourmet-Menü geniessen.

Möglich macht dies die «Genusswoche», die vom 12. bis 22. September stattfindet und seit 19 Jahren die Freude am Essen mit unzähligen Anlässen in allen Kantonen fördern will (siehe auch Kasten oben rechts). Dazu gehört auch, den Jungen den Zugang zur Spitzengastronomie zu erleichtern: So berechtigt der «Bon Jeunes» innerhalb der Genusswoche zu einem 4-Gang-Menü im Restaurant nach Wunsch – und ist in der Romandie, wo das Projekt vor Jahren seinen Anfang nahm, ein voller Erfolg, wie «Semainedu-Goût»-Direktor Josef Zisyadis erklärt. «Die Idee, Jungen den Genuss der gehobenen Küche zu ermöglichen, sowie im Gegenzug den Gastronomen auch die Gelegenheit zu geben, neue Kunden zu empfangen, kam von Beginn weg beidseitig enorm gut an.» So gut, dass das Spezialangebot von



«Meine ersten grossen Gourmet-Erlebnisse sind für mich unvergessen. Solche möchte ich der nachfolgenden Generation auch ermöglichen.»

Tobias Buholzer
Die Rose, Rüschiikon ZH

den kantonalen Weinbauverbänden unterstützt wird, indem diese jeweils vier Unzen eines zum Menü passenden Weins offerieren. «Das ist für junge Leute doch ein sehr attraktives Gesamtpaket», findet der Direktor.

Begehrte Plätze: Giovannini in Crissier ist längst ausgebucht

Aktuell sind schweizweit 73 Restaurants gelistet – davon über 50 allein in der Romandie – die innerhalb der zehn Tage insgesamt 3500 Plätze an sogenannte Young Gourmets zu vergeben haben. Wer wann wie oft und wie viele Plätze frei gibt, ist völlig unterschiedlich: Manche Gastronomen, so Zisyadis, widmen an ausgewählten Abenden gleich das ganze Restaurant den jungen Gästen, andere halten sich jeden Abend jeweils eine bestimmte Anzahl Tische frei für die neue Klientel. «Es ist jedem Betrieb selbst überlassen, wie viel er zu bieten bereit ist.»

Während sich die Aktion in der Westschweiz bereits grosser Beliebtheit erfreut und zur Folge hat, dass etwa die zehn Plätze, die Franck Giovannini in Crissier ins Rennen schickte, längst ausgebucht sind, so nimmt das Ganze in der Deutschschweiz erst richtig Fahrt auf. Er sei sehr gespannt, wie viele junge Gäste er empfangen werde, erklärt Tobias Buholzer vom Restaurant Die Rose in Rüschiikon, der bereits erste Buchungen verzeichnet. Maximal dreissig Plätze fasst sein mit

Auch der Spitzenkoch Martin Dalsass betrachtet die Idee des «Bon Jeunes» als ideale Chance, junge Interessierte an die klassische Kochkunst heranzuführen. «Heute ist Convenience-Food so omnipräsent, und für ein Kebab haben die Jungen täglich Geld. Umso wichtiger ist es, ihnen auch die ursprüngliche Küche, die Herkunft der Produkte aufzuzeigen und sie auf den Geschmack zu bringen», betont der Küchenchef des mit einem Michelin-Stern und 18 GM-Punkten ausgezeichneten «Talvo by Dalsass» in St. Moritz, der während acht Tagen mittags zehn und abends je sechs Plätze für Young Gourmets freihält. Tobias Buholzer von «Die Rose» könnte sich sogar vorstellen, je nach Nachfrage während der «Genusswoche» das Angebot das ganze Jahr über in irgendeiner Form aufzunehmen.

In Deutschland holen zeitgemässe Packages junge Gourmets ab

In Deutschland gibt es bereits Betriebe, die mit Erfolg Nachwuchsgourmets mit attraktiven Packages locken und so ihr Publikum zu verjüngen versuchen: Der 3-Sterne-Koch Christian Jürgens vom Restaurant Überfahrt im bayerischen Rottach Egern etwa bietet seit diesem Sommer jeweils mittags von Freitag bis Sonntag die «True Food Lover Experience». Dabei können Gäste, die das 31. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, eine Art Schnuppermenü für 189 Euro statt 289 Euro geniessen.



Genusswoche Mit über 2800 Anlässen schweizweit

Bundesrat Guy Parmelin höchstpersönlich wird die «Genusswoche 2019» eröffnen: Für die diesjährige «Semaine du Goût», die vom 12. bis 22. September stattfindet, sind mehr als 2800 Anlässe rund um Ernährung und Genuss in der ganzen Schweiz vorgesehen. «Genussstadt 2019» ist Montreux. Die «Goût» wurde vor 19 Jahren gegründet mit der Idee, den Genuss und die Freude am guten Essen zu fördern. Letztes Jahr hat der schweizweite Event rund 600 000 Besucher angezogen.

gout.ch

sen. Damit möchte der Küchenchef der «Generation U31, die in der Rushhour des Lebens steckt», ganz bewusst die Welt der gehobenen Kochkunst näherbringen. Auf eine gute Nachfrage blickt auch Daniele Tortomasì, Küchenchef im Favorite Parkhotel in Mainz, der sein Angebot entsprechend der Klientel, die er anlockt, angepasst hat: An ausgewählten Abenden gehört das Gourmetrestaurant Favorite ganz den Jungen, die für 95 Euro «grosse Küche zum kleinen Preis» erleben können. Darin enthalten ist nicht nur ein 4-Gang-Menü samt Getränken, zum Chill-out stossen gar noch Köche und Service dazu, und die ganze Zeit über sorgen DJs zusätzlich für Stimmung.

Während sich in Deutschland mit Christian Bau vom «Victor's Fine Dining» dennoch auch eine kritische Stimme einbringt und – so sehr er die Bemühungen begrüsst, Junge für gehobene Gastronomie zu begeistern – die Spezialpreise aus wirtschaftlicher Sicht hinterfragt, so bucht man die Aktion «Bon Jeunes» hierzulande vor allem unter Marketing ab. «Ich betrachte es als Chance, die Schwellenangst zu senken und so auch langfristig neue junge Gäste zu gewinnen», sagt Buholzer. Würde er das Angebot jedoch fix in seine Planung aufnehmen, müsste er eh nochmals über die Bücher gehen.

Martin Dalsass erachtet das Ganze ebenfalls als «Spezialangebot», das es gesondert zu verrechnen gilt. Dennoch passt man im «Talvo by Dalsass» das 4-Gang-Menü entsprechend dem Preis an, jedenfalls was die Produktwahl betrifft. «Ein Menü für 60 Franken zu verkaufen, wenn allein die Warenkosten schon so hoch sind, das wäre tatsächlich nicht wirtschaftlich», so der gebürtige Südtiroler. Doch auch ohne Edelprodukte kommen die jungen Gäste im Gourmetrestaurant in Champfèr in den Genuss einer hochstehenden Küche, vor allem aber erhalten sie einen Einblick in die von Olivenöl und mediterranen Einflüssen geprägte Spitzenküche Martin Dalsass'.

Wie nachhaltig so ein Erlebnis im Idealfall sein kann, hat Josef Zisyadis längst erfahren: Er weiss von nicht wenigen Young Gourmets, die zu einem späteren Zeitpunkt zusammen mit ihren Eltern das Restaurant ihrer Wahl nochmals aufsuchen, und das, freut sich der «Semainedu-Goût»-Direktor, «ist doch ein Erfolg weit über die Aktion hinaus».

«Nicht wenige Young Gourmets suchen zu einem späteren Zeitpunkt das Restaurant ihrer Wahl zusammen mit ihren Eltern nochmals auf.»

Josef Zisyadis
Direktor «Semaine du Goût»

«Convenience-Food ist so omnipräsent, da ist es wichtig, den Jungen die herkömmliche Küche näher und sie auf den Geschmack zu bringen.»

Martin Dalsass
Talvo by Dalsass, Champfèr-St. Moritz

