

«Rehburger», Ragout oder Muscheln

Die GEWA-Gastronomen beweisen ihre Kreativität



Markus Schneider freut sich aufs kulinarische Angebot an der GEWA 2017. | Foto: MH

KÖNIZ – Markus Schneider von der «Haberbüni» ist verantwortlich für den Bereich Gastronomie an der GEWA 2017. Er ist sehr angetan von der Zusammenarbeit mit anderen Gastronomen und kann auch schon verraten, was den Besucherinnen und Besuchern angeboten wird.

Markus Schneider, sind Sie schon hungrig auf die Gewerbeausstellung?

Ja (lacht). Aber es ist schon ein ziemlicher Aufwand, bis alles steht.

Was beinhaltet das Gastronomie-konzept?

Sechs Gastronomiebetriebe werden für das leibliche Wohl der GEWA-Besucherinnen und -Besucher sorgen. Dazu gehören beispielsweise das «Landhaus», das «Highland Gurten», der «Gurten – Park im Grünen», die «Jägerbäckerei», die «Steinhölzli

Bildungswege» und die «Haberbüni». Noch habe ich nicht alle Detailkonzepte, aber ich kann verraten, dass den Gästen kulinarisch einige Abwechslung geboten wird.

Auf welche Spezialitäten dürfen wir uns freuen?

Beispielsweise auf Hamburger und Bratwürste vom «Highland Gurten» oder auf Chäsbrägel, Jägersteak sowie Süsses wie Cremeschnitten von der «Jägerbäckerei», auf Ragout und Kartoffelstock vom «Gurten – Park im Grünen» oder auf Quiches Lorraine, Moules und verschiedenen belegte französische Baguettes vom «Landhaus»...

Und was tischen Sie den Besucherinnen und Besuchern an der GEWA 2017 auf?

Wir betreiben den Restaurationsbereich im Zelt beim Eingang; gemeinsam mit den «Steinhölzli Bildungswege». Während die «Steinhölzli»-Verantwortlichen mit allerlei Backwaren den Besuchern die GEWA versüssen,

werden wir von der «Haberbüni» beispielsweise einen «Rehburger» anbieten. Daneben werden wir unter anderem auch eine Kürbissuppe oder frische Ravioli servieren. Auch vor dem Mittag können die Gäste natürlich etwas essen. Aber anstelle von Gipfeli überlegen wir uns, Honig- und Konfi-Schnitten anzubieten.

Welchen Herausforderungen mussten Sie sich bei der Planung der GEWA-Gastronomie stellen?

Das sind doch einige. So soll das Angebot kreativ sein und möglichst viel Abwechslung bieten. Und dann sind da jede Menge Vorschriften, die eingehalten werden müssen. Schon alleine die Einhaltung der Hygienevorschriften ist für die Gastronomiebetriebe der GEWA eine echte Herausforderung.

Zudem können wir unseren Restaurantbereich beim Eingang erst am Ausstellungsfreitag einrichten, da das Zelt erst an diesem Morgen aufgestellt wird. Das wird wohl ein wenig stressig werden...

Und wie meistern Sie das Ganze?

Wichtig ist die Planung. So werden die Restaurationsbetriebe sämtliche Vorbereitungsarbeiten für die GEWA in den Betrieben machen müssen. Vor Ort ist es aufgrund der Platzverhältnisse wie auch von der Zeit her kaum möglich.

Worauf freuen Sie sich besonders an der GEWA?

Das ist ganz klar die Zusammenarbeit mit den «Steinhölzli Bildungswege». Ich kannte dieses Institut bisher gar nicht richtig, obschon die «Haberbüni» in diesem Jahr das 20-jährige Bestehen feiert. Ich bin aber sehr angetan von deren Engagement. Die Planungs- und Vorbereitungsarbeiten verliefen bisher glatt. Wir haben uns auch schon darüber Gedanken gemacht, wie die Zusammenarbeit in Zukunft fortgesetzt werden kann. Das ist natürlich eine sehr schöne Sache, wenn dank der Gewerbeausstellung so etwas zustande kommt.

Martin Hasler