Euloge Malonga

—

Er gewann den Culinary Cup, war im Finale des Goldenen Koch, nun kocht **Euloge Malonga** (37) auch für Kinder: In der neuen Bieler Kita Mimalene seiner Frau Aïda kreiert er die Menüs und baut das Gastronomische auf, bis ein EBA-Küchenangestellter eingearbeitet ist. Das Ehepaar setzt auf Nachhaltigkeit, die Produkte stammen aus dem Umkreis von 30 Kilometern. «Ich koche mit dem gleichen Herz und auf demselben Niveau wie bei Wettbewerben, einfach den kleinen Klienten angepasst», sagt der zweifache Familienvater. Ende August wird er stellvertretender Leiter Küche im Salem Spital Bern.

Christian Sauerzapfe
Bettina Böckenhüser

—

Der Koch **Christian Sauerzapfe** (39) und die Restaurationsfachfrau und Sommelière **Bettina Böckenhüser** (57) eröffneten kürzlich das Restaurant La Vatga, Lenzerheide GR, mit Gerichten aus Deutschland, Spanien und der Schweiz. Dabei setzen die beiden Deutschen auf Respekt für gute Lebensmittel, kompromisslose Qualität sowie Regionalität und Saisonalität – ob Fleisch, Fisch oder vegan. Wichtig ist den zwei Freunden, die die letzten zwölf Jahre an diversen Orten in Spanien arbeiteten, Nachhaltigkeit: Für jedes verkaufte Dinner lassen sie einen Baum pflanzen.

Daniele Tortomasi

—

Daniele Tortomasi (26) öffnet sein Gourmetrestaurant «gunners by DT7» in der Schiessanlage der Swiss Shooting Group in Spreitenbach AG. «Die Herausforderung ist es, zwei Welten zusammenzubringen, die normalerweise nicht zusammengehören», sagt der deutsch-italienische Spitzenkoch, dessen Kürzel DT7 auf den Fussballer Ronaldo verweist. Zuletzt wirkte er im Restaurant The Nucleus im Tropenhaus Wolhusen LU (1 Michelinstern, 15 GaultMillau-Punkte). Die Lehre machte er im Parkhotel Waldeck in Titisee (D). Es folgte ein Praktikum in London und Stationen bei Alfred Klink und Harald Wohlfahrt.

Lateinamerikanisches Pop-up

Dave Wälti zeigt Zürich seine Wurzeln

Endlich Sommerwetter – und dazu passend ein schmuckes, kleines Latino-Festival. Chef Dave Wälti blickt auf seine schwierige Zeit zurück und erzählt, wie er es besser machen will.

Text Benny Epstein

Unverputzter Backstein, bunte, kunstvolle Graffiti, die überdachten Terrassenplätze sind mit rotweissen Absperrlatten gesichert: Das GastroJournal trifft Dave Wälti kurz vor dem Start seines Pop-ups El Patio Latino auf der Baustelle. Zwei Tage später geniessen die ersten Gäste hier Ceviche, Sanguches, Tamales, Tostadas und weitere Spezialitäten aus Lateinamerika. Sogar das Bier stammt aus Peru.

Fünf Freunde aus fünf Latino-Kulturen sind es, die seit dem 13. August drei Wochen lang – jeweils mittwochs bis sonntags – in einem Hinterhof im Zürcher Enge-Quartier dieses schmucke, authentisch wirkende Mini-Festival aufziehen. Federführend ist Dave Wälti.

Der 33-jährige Berner Spitzenkoch mit Wurzeln in Bolivien erfand sich in den letzten sechs Monaten neu. Gezwungenermassen. Im Februar entliess ihn Ivo Adam im Casino Bern. Wälti führte dort die Bistrobar während zweier Jahre. Dann bot ihm Adam intern einen anderen Job an. «Er entsprach nicht der beruflichen Entwicklung, die ich anstrebte», sagte Wälti damals. Es folgte die Kündigung. Eine Trennung im Unfrieden. Antworten auf seine offenen Fragen erhielt Wälti bis heute nicht. Mit manchen Weggefährten pflegt er nach wie vor guten Kontakt. Von der Casino-Leitung hörte er nie mehr.

«Damals traf es mich sehr», erzählt Wälti rückblickend. «Heute bin ich froh über die Entwicklung. Ich habe wahnsinnig viel gelernt.» Wälti weiss heute, wie er führen will und wie nicht. Um aus seinen Mitarbeitern mit fairem Umgang das Maximum herauszuholen, las er ein halbes Dutzend Bücher wie etwa Alexander Groths «Der Chef, den ich nie vergessen werde – wie Sie Loyalität und Respekt Ihrer Mitarbeiter gewinnen».

ZVG

Dave Wälti: In seinem Zürcher Pop-up El Patio Latino finden bis zu 200 Gäste Platz.

Wälti baut Mitarbeiter auf

Es gehe heute mehr denn je darum, auf die Bedürfnisse von Mitarbeitern einzugehen: Freiheiten geben, flexible Planung der Arbeitszeiten, Entlöhnung überhalb des Mindestsalärs, Wertschätzung, Förderung. «Die Realität gibt mir Recht: Ich hatte noch nie Probleme, Personal zu finden.» Wälti betrieb in den vergangenen Monaten diverse Pop-ups. Immer wieder mit denselben Mitarbeitern. «Aber es geht auch darum, dass Konzepte funktionieren, ohne dass ich ständig vor Ort sein muss. Und zwar nicht, indem ich meinen Leuten streng eintrichtere, wie sie was zu tun haben, sondern indem ich sie stärke und sie Verantwortung tragen lasse.»

Lesen Sie das ausführliche Interview mit Dave Wälti auf:
www.gastrojournal.ch/gastronomie

2021_08_19_GJ33_34_08_09_D_Panorama_6_People_ESURANCE_V2_korr_sl.indd 8 17.08.2021 11:35:59

mehr People-News: www.gastrojournal.ch

Albert Adrià & Alain Ducasse

Die zwei Spitzenköche **Alain Ducasse** (64) und **Albert Adrià** (51) wollen Ende Jahr in Paris zusammen ein Restaurant eröffnen. Diese News verkündetete Ducasse via Instagram mit einem gemeinsamen Foto und schreibt: «Ich werde in den kommenden Wochen mehr darüber erzählen.» Zeit hätten die beiden wohl: Der Franzose Ducasse verliess Ende Mai das Plaza Athénée in Paris angeblich wegen Unstimmigkeiten. Der Spanier Adria musste seine fünf El-Barri-Betriebe in Barcelona als Folge von Corona schliessen. Das gemeinsame Restaurant sei vorerst als 100-tägiges Testprojekt geplant.

Eric Fassbind

«Meine Lausanner Hotels finanzieren unsere Häuser in Zürich», sagt der Waadtländer Hotelier **Eric Fassbind** (55) im Interview mit dem GastroJournal (Seite 36). Fassbind stieg im Jahr 2000 als sechste Generation in die Familienhotelkette ein. Es folgten Hoteleröffnungen sowie Um- und Neubauten. Am 2. August 2021 eröffnete das ehemalige Hotel du Théâtre als Swiss Chocolate und somit drittes Fassbind-Hotel in Zürich. Der Besitzer spricht von Auslastungen von 20 bis 30 Prozent in Zürich sowie bis zu 70 Prozent in Lausanne VD. Das Interview auf Deutsch: **www.gastrojournal.ch/hotellerie**

Gerhard Rentz

Kürzlich öffnete das Lux Restaurant & Bar im umgebauten Kongresshaus Zürich. Chefkoch ist der gebürtige Deutsche **Gerhard Rentz** (30), der zuletzt drei Jahre im Radisson Blu Hotel Reussen in Andermatt UR als Executive Chef tätig war. Die Kochausbildung absolvierte er im Maritim Staatsbadhotel Bad Salzuflen und wirkte danach im Radisson Blu Hotel Zurich Airport. Rentz hat eine Tochter und neben dem Kochen liebt er in seiner Freizeit das Reisen und das Gärtnern. Verantwortlich an der Front ist Restaurantmanager **Johannes Hermes** (35), der zuletzt im Restaurant Parkhuus im Park Hyatt Zürich arbeitete.

ANZEIGE

Versicherungspartner:

SWICA Basler Versicherungen GASTROSOCIAL esurance