

Richtigstellung



Beatrice Büchler

Falscher Name

In der Nummer 36 haben wir ein Porträt von Beatrice Büchler veröffentlicht. Leider haben wir den Namen falsch geschrieben (Bucher statt Büchler). Wir bitten um Entschuldigung!

Kopf der Woche



Yunfeng Gao

Neue Grösse in der Zentralschweizer Hotellerie

Der chinesische Unternehmer übernimmt die Luzerner Nobelherberge «Palace», eröffnet mit der «Family Lodge» sein zweites Hotel in Melchsee-Frutt und beginnt bald mit dem Bau eines Luxushotels in Engelberg.

Personalia

Bruno Carizzoni

Neuer Leiter Fachausbildung

Die Hotelfachschule Thun hat den Direktor des Thuner Hotels Krone zu ihrem neuen Vizedirektor ernannt. Er ist für den Bildungsgang verantwortlich.



Das geht nicht!

Michel Péclard, Zürcher Gastronom und Besitzer der Pumpstation Gastro GmbH

Ich werde oft gefragt, was das Rezept für meinen Erfolg ist. Ehrlich gesagt, weiss ich das selber nicht so genau. Ein wichtiger Faktor ist sicherlich meine Begeisterung für jedes meiner Projekte. Ein Restaurant besteht für mich nicht nur aus der schönen Einrichtung, dem tollen Essen und freundlichem Personal, sondern daraus, dass ich mich mit Herzblut engagiere. Meine Ideen hole ich mir auf Reisen in New York, St. Tropez, Paris oder Tokio. Wenn mich die Begeisterung für eine Idee packt, dann setze ich diese um. Auch wenn es oft heisst: «Das geht nicht!» Ich liebe diesen Satz. Der treibt mich so richtig an. Wie jetzt gerade in meinem neuen Restaurant Alpenblick in Arosa. Ich wollte einen Grill am offenen Feuer, wo sich die Mistkratzerli auf senkrechten Spiessen wie auf einem Karussell und um die eigene Achse drehen. Zuerst schüttelten

alle die Köpfe. Aber mein Innendesigner Raphael Otto, mit dem ich all meine Konzepte umsetze, hat es geschafft. Er hat einen Bastler aufgetrieben, der diesen Grill gebaut hat – ein absoluter Eyecatcher. Die Hühnchen, die da über dem Feuer tanzen, erinnern uns an die Geschichte von Max und Moritz. Wir werden das Modell unter diesem Namen patentieren lassen – das passt zu unserer Lausbuben-Strategie. Wichtig ist auch, sich immer wieder zu hinterfragen: Warum soll ein Gast ausgerechnet zu mir kommen und bei mir Geld ausgeben? Gut essen kann man an vielen Orten. Es geht darum, dass der Gast etwas Einmaliges erlebt, sich aufgehoben fühlt und mit einem guten Gefühl nach Hause geht. Dazu muss man einen Schritt weitergehen, überraschen und die Begeisterung für etwas Einmaliges teilen.

... zitiert ...

»Gäste in Fünfsterne-hotels wollen schlafen«

DER ZERMATTER GEMEINDEPRÄSIDENT LEGTE SICH IM DORFKNATSCH UM NÄCHTLICHE RUHESTÖRUNG MIT DEN GASTRONOMEN AN.

KAFIKLATSCH



George Clooney

Snack für 1.000 Dollar

Der Hollywoodstar besuchte in Edinburgh das Café Social Bite, eine Sandwichbar mit sozialer Mission, und rundete die Rechnung zu Gunsten der städtischen Obdachlosen grosszügig auf.

Wilhelm Luxem

Direktor des «Baur au Lac» ringt mit Gesetzeshütern

Nach dem Ende des Bankgeheimnisses kommen weit weniger vermögende ausländische Gäste, und jetzt werden auch noch FIFA-Funktionäre regelmässig aus ihren Betten gezerrt.

Ralph Schelling bringt Instagram zum Kochen

Knipsen und hochladen: Mit der Handykamera teilt der innovative Koch seine Passion mit Food Fans.

«Ich hoffe, das ist mein letztes Foto mit leerem Teller», schreibt Ralph Schelling mit einem Augenzwinkern unter sein Bild. Acht Monate ist es her, da lud er erstmals ein Foto auf die soziale Plattform Instagram hoch. 18 «Likes» erhielt Schelling damals. 18 Leute also, die ihm den «Daumen hoch» gaben, weil ihnen das Bild gefiel. Mittlerweile sind es mehr als 120 Fotos, die Schelling hochgeladen hat. Eine Leidenschaft, die als Hobby begann – und ihm eines Tages neue Türen öffnen könnte.

«Ich hatte keinerlei Marketing-Absichten», garantiert Schelling, und man glaubt es dem bodenständigen Koch aus Flawil/SG, den es längst nach Zürich gezogen hat. «Es sind keine professionellen Bilder. Sie sind ganz schlicht mit meiner Handy-Kamera geschossen. Manchmal ziehe ich einen Filter drüber, der dem Foto einen hübschen Farbton verleiht, mehr nicht.»

Mal ein Schnappschuss beim Schnorcheln – «glücklicherweise habe ich ein paar köstliche Seeigel gefangen!» –, mal kanarische Runzelkartoffeln in einer roten Sauce, wie sie Claude Monet nicht

schöner hätte malen können. Selten ist Ralph Schelling selbst auf den Bildern zu sehen. «Es geht schliesslich nicht um mich», erklärt er. Das Bild, auf dem ihm im Privatjet Champagner eingeschonkt und Fiji-Wasser serviert wird, deutet auf die Kreise hin, in denen sich Schelling als Privatkoch bewegt. Um welchen Auftrag es sich dabei handelte, verrät er nicht. Apple-Mitbegründer Steve Wozniak soll zu seinen Auftraggebern zählen – Diskretion als höchstes Gebot.

Professionell und doch authentisch

Stets auf der Suche nach neuen spannenden Projekten hat der hochambitionierte Koch völlig absichtslos einen neuen Weg gefunden, sich zu präsentieren. Schon 400 Instagram-Nutzer haben ihn abonniert und bekommen damit regelmässig Einblick in Schellings Welt. Bis zu 66 Likes erhält er für seine Bilder, wobei Schelling weiss, dass da noch viel Raum nach oben offen ist. «Es ist allenfalls an der Zeit, etwas professioneller vorzugehen. Ich mache mir Gedanken.» Auf keinen Fall möchte der einstige Sieger des Swiss Culinary Cups das Profil aus der Hand geben und sich komplett einer professionellen Agentur verkaufen. «Es werden immer meine eigenen Bilder bleiben, und ich werde mich nicht nach einem Kalender rich-



Kein Monet, sondern Schelling. ZVG

ten, sondern frisch von der Leber weg dann ein Bild veröffentlichen, wenn mir danach ist.»

Mit cleverem Einsatz von «Hashtags» – das sind Stichworte, die als Suchbegriffe funktionieren – könnte er künftig mehr Food Fans auf seine Bilder locken und seinen Namen weiter als Marke positionieren. Dies dürfte bei ihm umso wichtiger sein, zumal der ehemalige Caminada-Schüler kein eigenes Lokal führt. Pop-ups, Caterings und Buchungen als Privatkoch für Superreiche sind die Welt des Ralph Schelling. Und das Internet. Eine Welt mit viel Platz für innovative Köche und deren Fans. Dem britischen TV-Koch Jamie Oliver folgen auf Instagram 3,6 Millionen Fans. Daniel Humm, Schweizer Starkoch in New York, hat mehr als 22.000 Instagram-Anhänger. Mit ihren Fotos bringen diese Köche das Internet zum Kochen. BENNY EPSTEIN



Mehr Bilder finden Sie auf Instagram: ralph.schelling

ANZEIGE

SWISS
CULINARY
CUP
2016

ZEIG
MELDE

WAS DU
DICH
DRAUF
JETZT AN!

HAST!

Mehr über den grossen Kochwettbewerb des Schweizer Kochverbands unter:
www.kochverband.ch