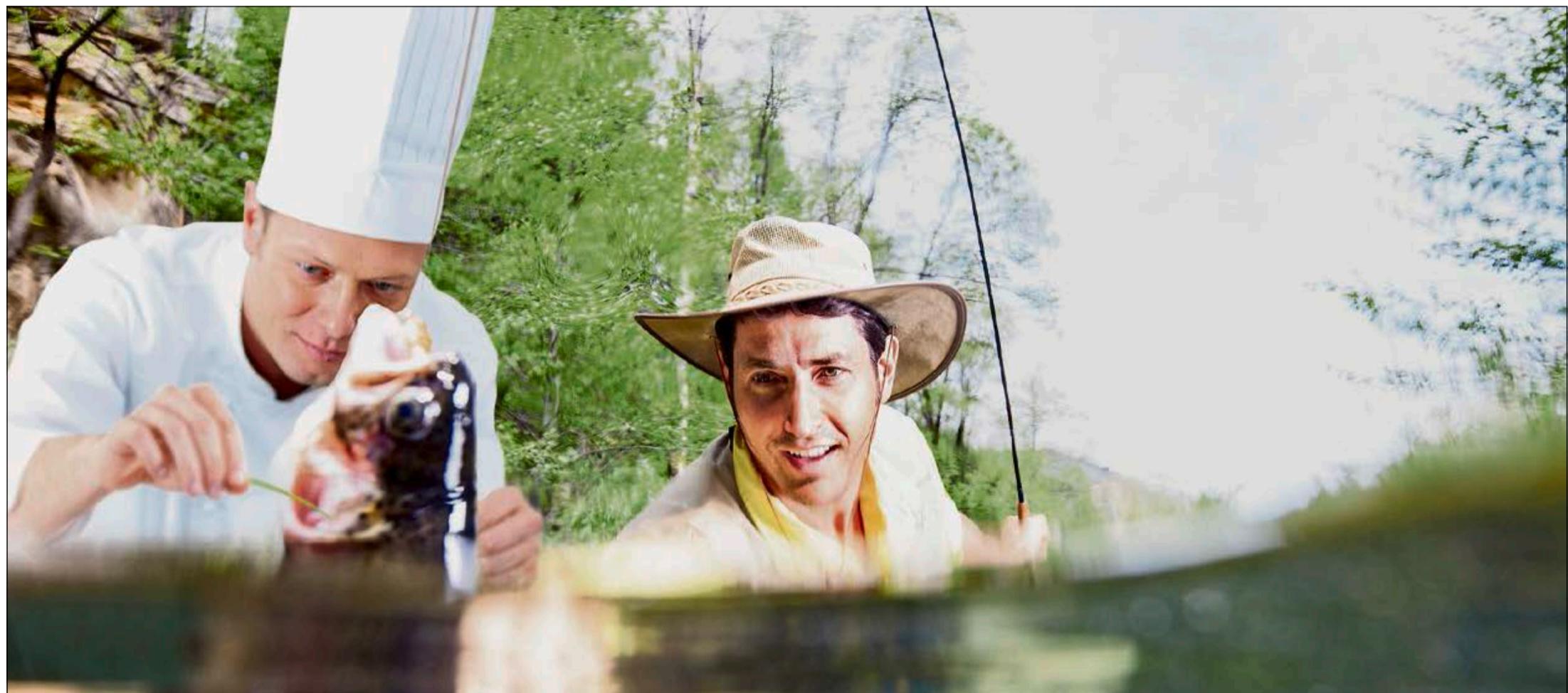


# hotel gastro welten

htr hotel revue | Nr. 21, 18. Oktober 2018

## Gastgewerbemesse ZAGG 2018



Nur aus einem guten Rohprodukt wird auch eine Top-Speise: Zusammenarbeit mit Profis jenseits des Kochtopfs wird für die Positionierung der Küche immer wichtiger.

iStock/Montage htr

## Ein Koch macht noch keine Küche

**Die Attraktion der Zagg 2018 ist die «Kocharena, made by Mario Garcia». Der Kochweltmeister wandelt die «Arena» zum Teamanlass, bei dem sich Köche und Zulieferer ergänzen.**

GUDRUN SCHLENCZEK

**Mario Garcia, bei der von Ihnen für die diesjährige Gastgewerbemesse Zagg in Luzern konzipierten Kocharena stehen nicht Köche alleine im Rampenlicht, sondern die Zusammenarbeit – zwischen Köchen, Fachleuten und Lieferanten. Hat die Starkultur bei Köchen ausgedient?**

Ich wollte keine klassische Kocharena realisieren, bei der sich ausschliesslich Köche präsentieren. Ich möchte mit dem neuen Konzept den Teamgedanken in den Vordergrund rücken. Es braucht mehr als einen guten Koch, damit eine Küche Erfolg hat. Der ganze «Apparat» im Hintergrund wird mit dem zunehmenden Druck bei Kosten und Leistung immer wichtiger. Diesem Druck kann nur begegnet werden, indem die Arbeit auf mehreren Schultern verteilt wird. Ein Koch wird nicht allein zum Star.

**Also flachere Hierarchie und mehr Teamgedanke in der Küche.**

Jetzt sprechen wir wieder nur von der Küche. Die Kocharena der Zagg soll für die vertikale Zusammenarbeit stehen, für jede Stufe in der Kette vom

Produzenten bis hin zum Gast braucht es den Spezialisten: den Bauern, den Fotografen, den Marketingspezialisten.

**An der Kocharena zeigen Sie die Zusammenarbeit mit lokalen Kleinunternehmen. Geht das nicht mit nationalen Zulieferern, wie sie an der Zagg als Aussteller anzutreffen sind?**

Es ist natürlich schon so, dass Kleinunternehmen flexibler auf spezifische Bedürfnisse einer Gastronomieküche reagieren können. Zum Beispiel, wenn es darum geht, spezifische Produkte zu entwickeln, Produkte, die ein gewisses Alleinstellungsmerkmal haben, mit denen sich der Gastronom im Markt abheben kann. Innovationsprozesse kommen mit Kleinunternehmen sicher schneller in Gang.

**Wer innovativ sein möchte im Gastgewerbe, arbeitet also mit Kleinfirmen zusammen. Haben grosse Zuliefererfirmen da noch ihre Berechtigung?**

Durchaus. Ich denke, man muss unterscheiden zwischen dem Innovationsprozess, wenn Neues, Aussergewöhnliches seine Nische findet oder sogar den Massenmarkt begeistert. Geht es dann um die Multiplikation und Expansion, sind

große Firmen mit mehr Produktions- und Marketing-power gefragt. Dafür ist die Professionalität von Kleinunternehmen oft nicht ausreichend. Für das schnelle Wachstum ist ein grosser Firmen-Apparat notwendig, Kleinfirmen sind besser geeignet für den Innovationsprozess.

**«Es braucht alle für den Erfolg: den Bauern, den Fotografen, den Marketingprofi.»**

Mario Garcia

Kochschule «cre/ate», Horw

**Ist dieser prominente Auftritt der Kleinunternehmen an der Kocharena nicht Konkurrenz für jene Messeaussteller, welche die Hallen füllen?**

Darüber haben wir lange diskutiert. Zum Beispiel beim Produkt Messer. Doch die handgefertigten Messer des Schmiedes, der an der Kocharena antritt, kosten mehrere Tausend Franken. Das ist keine Konkurrenz für einen Grossanbieter, das ist ein Spezial- und Liebhaberprodukt. Wir möchten

ten kleinen Anbietern, die sich einen Stand an der Messe nicht leisten können, mit der Kocharena eine Plattform bieten.

**Sie sind selbst eine etwas ungewöhnliche Kooperation mit dem Schreiner und Küchenbauer Michel Krauer eingegangen. Zusammen betreiben Sie die Kochschule «cre/ate» in Horw. Wie ergänzen Sie sich?**

Ziel ist, dass wir uns im Innovationsprozess gegenseitig beflügeln. Kooperationen mit anderen Branchen sind für mich der Schlüssel zum Erfolg. Gemeinsam mit Vertretern anderer Branchen kommt man auf Ideen, auf die Köche unter sich nie kommen würden.

**Ihre Kochschule besteht seit 2015. Was haben Sie bereits zusammen entwickelt?**

Ganz wichtig ist die Unterstütz

zung von Michel Krauer für

meine aktuelle Vorbereitung auf

das Weltfinale des «Bocuse

**Zagg 2018 Luzern Am Sonntag öffnet die Messe ihre Tore**

Die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie «ZAGG» findet alle zwei Jahre – seit über 30 Jahren – auf dem Messegelände Luzern statt. Die Zagg 2018 dauert vom 21. bis zum 24. Oktober. Neu konzipiert wurden die «Kocharena» und das «Restaurant Dyrhberg». Weiteres Highlight: Der Wettbewerb «Battle of ZAGG». Die Zagg AG ist ein Unternehmen der Wigra Gruppe. gsg

[zagg.ch](http://zagg.ch)

für mein Training haben werde. Er fertigte auch den Sockel einer Präsentationsplatte und half mit diversen anderen Schreinerarbeiten bereits im Vorfeld des Europafinales.

**Sie trainieren viel für das Bocuse-d'Or-Finale im 2019?**

Seit September sieben Tage die Woche – und das bis zum Wett

kampf im Januar 2019 in Lyon.

**Zurück zur Kocharena: Welche Innovationen sollen den Zagg-Besucher begeistern?**

Mir geht es hier nicht um spezifische Projekte, auch wenn jeder Kooperationsauftritt spannendes verspricht. Mein Ziel ist, mit der neu aufgeleisteten Kocharena Gastronomen einen Anstoß zu geben, Partner ausserhalb der Küche zu suchen. Köche haben oft das Gefühl, sie seien allein für ein gutes Ergebnis verantwortlich. Doch nur im Team, in der Kooperation kann man Erfolg nachhaltig sichern.

## Zagg Neues Datum bewährt sich

Zum zweiten Mal öffnet die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie Zagg Mitte Oktober – vom 21. bis 24. Oktober 2018 – ihre Türen – statt wie vormals Mitte September. Das habe sich bewährt, meint Messeleiterin Suzanne Galliker. Das meist noch sehr warme Septemberwetter, welches weniger zu einem Messebesuch reizt, hatte die Messeleitung zur Verschiebung des Datums bewogen. So konnte die Besucherzahl mit an die 27'000 konstant gehalten werden. Die Zahl der Aussteller stieg in den letzten zehn Jahren sogar um rund ein Drittel auf inzwischen an die



**Suzanne Galliker, Messeleiterin der Zagg AG.**

in Luzern, sieht Galliker positiv in die Zukunft. Von dem «Aus» der Gastgewerbemesse Gastronomia in Lausanne könnte die Regionalmesse aber nicht profitieren, so Galliker: «Die Romandie ist ein anderer Markt.»

Die gelernte Restaurantfachfrau und heutige Leiterin der Zagg und weiterer Konsumentenmessen der Wigra-Gruppe möchte mit der Zagg eine «gute Gastgeberin» für die Fachbesucher der Gastgewerbe-Branche sein. Zum Beispiel mit dem neuen «Highlight», der Kocharena, die ohne Sponsorenförderung von der Messe vollumfänglich finanziert wird. gsg



**Mario Garcia**

zvg