

htr-Tischgespräch zum Thema «Tabletop – Tischkultur»

Das Tischgedeck im Windschatten der Kulinarik

Wandelt sich die Kulinarik, hat dies Auswirkungen auf Geschirr, Besteck und Textilien. Mit welchen Folgen? Darüber sprachen sechs Fachleute beim htr-Tischgespräch.

FRANZISKA EGLI

Sie stecken derzeit mitten im Findungsprozess: Im «Casino Bern», welches im September sein Comeback feiert und unter der Leitung von Ivo Adam zu einem kulinarischen Flaggschiff der Bundesstadt mit insgesamt fünf Outlets werden will, ist das Tabletop derzeit ein Dauerthema. «Setzen wir im Restaurant auf weisses Tischtuch oder lassen wir es gleich weg? Welches Besteck passt zum avantgardistischen Geschirr der Bistro-Bar? Was lassen wir anfertigen, und was beziehen wir ab Stange? Sicher ist derzeit einzig, dass der gesamte Eventbereich mit seinen bis zu 550 Plätzen allein im 1. Stock klassisch mit Tischtuch, Silberbesteck und nachhaltig produziertem, weissem Porzellan ausgerichtet sein wird», lässt Dave Wälti die Runde am Prozess teilnehmen. Wälti, von der ausgezeichneten und mittlerweile geschlossenen «Eisblume Worb» kommend, ist als Küchenchef der Bistro-Bar massgeblich beteiligt an der Entwicklung und sagt sel-

ber, dass dieses Suchen nach der auf allen ebenen stimmigen Ausstattung gar nicht einfach ist, «erst recht nicht, wenn man wie wir eine Carte blanche hat», lacht er.

Die Terroir-Küche hat das Tischgedeck stark verändert

Gemeinsam mit fünf weiteren Fachleuten hat sich der Koch an diesem Mittwochvormittag für ein Roundtable-Gespräch der htr hotel revue eingefunden rund um das Thema «Tabletop – Tischkultur». Es ist ein Bereich der Gastronomie, der sich seit geraumer Zeit und im Zuge der ganzen Terroir-Küche, die längst auch die Schweiz erfasst hat, einem grossen Wandel unterworfen sieht, der irgendwo schwankt zwischen Klassik und Avantgarde, zwischen herkömmlichem weissen, opulenten Gedeck und reduzierter, kühler Tischkultur, vor allem aber immer individueller wird – was sich gut zeigt am Beispiel «Casino Bern». Dieses gehört der Bürgergemeinde Bern, ist daher ein Haus mit weitreichender Tradition und



Branchenvertreter diskutieren relevante Themen

Mit dem htr-Tischgespräch möchte die htr hotel revue Lieferanten, Hoteliers und weiteren Vertretern der Branche die Möglichkeit geben, relevante Themen gemeinsam zu diskutieren und zu vertiefen. Bereits im Januar 2019 lud die htr hotel revue zum Tischgespräch nach Bern zum Thema «Das Buffet». Das erste Tischgespräch war dem Thema «Hotelfrühstück» gewidmet (htr hotel revue vom 8.2.2018), das zweite dem «Hotelzimmer» (htr hotel revue vom 19.4.2018), das dritte dem «Convenience Food» (htr hotel revue vom 14.6.2018), das vierte dem Thema «Kaffee und Tassenbeilage» (4.10.2018), das vorletzte «Einkauf und Logistik» (13.12.2018). Die htr-Tischgespräche haben sich als Diskussions- und Austauschplattform bewährt; weitere folgen im Verlaufe des Jahres.

gsg/lee



Den Trend hin zu einer möglichst nüchternen Tischkultur spürt vor allem die Textilbranche – und setzt vermehrt auf Kleinteile wie Sets und Läufer und experimentiert mit neuen Materialien: Lars Zimmermann von Zimmermann Textil, Heinz Bolli, Banholzer AG, Martin Santschi, Hotel St. Gotthard Zürich, und Manuel Küng, Leinenweberei Schwob AG, in angeregten Diskussionen (v.l.).

Bilder Chantal Niklaus

Ablauf auch als Koch zu testen. Sprich: Wie isst es sich aus dem Teller? Wie speichert er die Wärme? Passt der Löffel dazu? Welches Geräusch gibt dieser beim Anhäufen ab? Wie funktioniert das Ganze als Gesamtbild? Das sind alles Punkte, die man selbst zwingend beachten und durchspielen muss», sagt er. Für seine Bistro-Bar haben sie sich für sechs verschiedene Teller entschieden, die gar beidseitig einsetzbar sind, also insgesamt zwölf Serviervarianten ermöglichen. Nach zwei, drei Jahren, so die Idee, soll das Set verkauft und der Erlös in die nächste Produktion investiert werden. «Damit versuchen wir, auch im Non-Food-Bereich einen Kreislauf zu schliessen. Gleichzeitig können wir uns Schritt für Schritt weiterentwickeln und unser Konzept schärfen», so Wälti.

Diese Herangehensweise an eine Tischkultur – kurzlebiger, flexibler, aber sehr wirtschaftlich durchdacht – kommt bei den anderen gut an. «Allein zu überlegen, wo wollen wir in zwei, wo in zehn Jahren stehen, lohnt sich auch in dieser Hinsicht für jeden Betrieb», findet Martin Santschi vom Hotel St. Gotthard anerkennend. Dennoch ist man sich einig: Was beim einen funktionieren kann, ist noch kein Garant für den anderen. Was zu welchem Haus passt und ob die entsprechende Ausstattung vom Gast auch honoriert wird und allenfalls zu mehr Gästeaufkommen führt, das ist so eine Krux. «Letztlich ist die Kultur eines Hauses alles entscheidend», sagt Banholzer-Kundenberater Heinz Bolli. Gerade auch für die Zulieferer haben sich im Zuge des individualisierten, massgeschneiderten Tabletops

die Anforderungen gewandelt. «Wir werden immer mehr zu persönlichen Beratern und Ideenlieferanten», bemerkt Spitz von Sola. Und Heinz Bolli ergänzt: «War Banholzer einst bekannt für seinen dicken Katalog, ab dem einfach bestellt wurde, so wünscht der Gastronom und Hotelier heute eine allumfassende Beratung, ein individuelles Gesamtpaket». Dies hat zur Folge, dass der Solothurner Gastrobe-darf-Anbieter sein Angebot mit neuen Showrooms in St-Légier JU und St. Gallen stetig ausbaut, um so auch mehr Kunden nahe garantieren zu können.

das aber auch einfach stimmig», bestätigt ihn Küng von der Leinenweberei Schwob, der auch mit Freude beobachtet, wie selbst Gastgruppen mitunter aus Nachhaltigkeitsgründen von Papier- wieder vermehrt auf weisse Stoff-Servietten umstellen.

«In drei Jahren wird das Set verkauft und den Erlös in ein neues investiert.»

Dave Wälti
Bistro Bar, Casino Bern

lich Regionalität», so Küng. «Es ist letztlich auch eine Frage der Verfügbarkeit», schliesst sich Zimmermann an, «Leinen ist auch in der Mode sehr gefragt, weswegen sich Engpässe ergeben, was wiederum die Preise in die Höhe treibt», so der Mitinhaber der Textil-Firma, welche sich ebenfalls an neuen Rohstoffmaterialien versucht, wie etwa einer Faser aus rezyklierten PET-Flaschen.

Gut möglich, dass das Pendel zurückschlägt, nicht nur im Textilien. «Vermehrt fragen Junge nach klassischem Silberbesteck», beobachtet Matthias Spitz von Sola, und Heinz Bolli von Banholzer spürt das Traditionelle in einer erhöhten Nachfrage nach Weingläsern mit hohem Stiel. Dave Wälti, als 31-jähriger ein Vertreter dieser neuen, jungen Generation, bestätigt sie in ihrer Wahrnehmung: «Ich bin je länger desto mehr überzeugt von der klassischen, weissen Tischkultur. Es gibt nichts, das so zeitlos und vielseitig einsetzbar ist und dabei doch immer modern bleibt.»

Was zu den neuen Betrieben passt, funktioniert in anderen nicht

All diese Veränderungen werfen letztlich auch die Frage auf: Wie ist das nun mit der weissen Tischwäsche und dem Porzellan – ist das völlig überholt? Im Gegenteil, ist man sich einig, und das zeigt sich nicht zuletzt auch am Beispiel Hotel St. Gotthard, hat, zeitgemässer zu werden, Santschi erzählt, dass sie oft die Frage umtreibe, was zu einem Haus wie dem ihren passe. «Bunte Läufer auf den Tischen unserer Terrasse, Kellner in T-Shirts, Dinieren am Tresen unserer «Hummer Bar» – alles Dinge, die andernorts ziehen, funktionieren bei uns einfach nicht», lautet General Manager Santschis Erkenntnis. «Bei uns drängt sich einfach die weisse Tischkultur auf», fügt er augenzwinkrend an. «In einem so klassischen Haus wie dem ihren ist

ANZEIGE

hotelbildung.ch

hotelleriesuisse

Herzliche Gratulation!

Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF der EHL Hotelfachschule Passugg S5TH
Diplomfeier vom 23. Mai 2019

Hinten von links nach rechts:
Benjamin Josi (Spiez)
Lena Luzi (Rodersdorf)
David Alahapperuma
(Oetwil an der Limmat)
Nicolas Ammann (Wittenbach)
Robin Eichmüller (Münchenstein)
Thomas Schreiber (Domat/Ems)
Michelle Müller (Triesen)
Tobias Wagner (Schaffhausen)
Gieri Albin (Curaglia)

Vorne von links nach rechts:
Yuanqing Chen (China)
Alissia Casagrande (Eschen)
Felicitas vom Bey (Deutschland)
Stéphanie Morand (Kilchberg)
Amarjargal Tsend-Ayush (Flawil)

Mitte von links nach rechts:
Mark Fässler (USA und Appenzel)
Jingwen Zhang (China)
Xinyi Ding (China)
Ruiven Liu (China)
Sheila Hediger (Ennetmoos)
Chantal Dutoit (Hirschthal)
Nadja Steiger (Willisau)
Livia Klötzli (Würenlingen)
Sandra Jann (Malans)
Sandra Saxer (Oberstammheim)
Tiffany Cadsky (Zürich)
Yuhao Chen (China)

Auf dem Foto fehlen:
Jingjing Zhao (China)
Shuge Zhao (China)

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon +41 31 370 41 11
Telefax +41 31 370 44 44
bildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelbildung.ch

EHL

Swiss School
of Tourism and Hospitality
Chur-Passugg

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

entsprechender Klientel, will aber als modernes Konzert- und Gesellschaftsraum in die Zukunft gehen, will also – um es kulinarisch zu sagen – den trendigen Foodie wie auch den Liebhaber von Grosses Pièces abholen. So erhält ein jedes Outlet seine eigene Tischkultur, die die gebotene Kulinarik unterstreichen soll. So verfährt aber auch das Zürcher Traditionshotel St. Gotthard, das in seiner

«Weisses Porzellan? Heute sind vor allem Steingut und Keramik gefragt.»

Heinz Bolli
Banholzer AG, Deitingen

was Dave Wälti mit seinen Ausführungen rund um die Ausstattung des «Casino Bern» bereits angedeutet hat. «Zahlreiche neue Restaurants, selbst solche im hohen Gourmet-Segment, reduzieren ihre Tischkultur vermehrt auf ein Minimum. Das bekommen wir sehr wohl zu spüren: Oftmals will man kein Tischtuch mehr, da werden bestenfalls Läufer oder Sets eingesetzt – wenn überhaupt. Der Trend geht eindeutig hin zu mehr Kleinteilen, was letztlich Auswirkungen auf die Stoffmenge hat», erzählt der Verkaufsleiter der Burgdorfer Leinenweberei Schwob AG. Diese ganze Entwicklung

führte, fügt er an, zu einem völligen Umdenken innerhalb des Betriebs mit einem stärkeren Fokus auf individuelle Anfertigungen im Kleinstmengenbereich.

Das bestätigt Lars Zimmermann, Mitinhaber der Zimmermann Textil AG in Belp BE: «Unser beider Vorteil ist sicherlich, dass wir als KMUs sehr flexibel sind. Wir arbeiten beispielsweise mit einer Weberei in Deutschland, dank der wir Halbleinen in 40 verschiedenen Farben bereits ab

einem einzigen Stück produzieren können. Der Einsatz von individuell gestalteten Läufern beispielsweise ermöglicht auch Restaurants ganz neue stilistische Serien zum Einsatz wie etwa Gaya mit seiner matten Oberflächenbehandlung, dem Set in Kupfer, Gold oder gar Schwarz», so der CEO des Besteckerherstellers Sola mit Sitz in Emmen LU.

Die grosse Herausforderung besteht dann wiederum darin, alle Teile aufeinander abzustimmen – selbst wenn es eine Mischung aus Standard- und Massanfertigung ist – sodass von der klassischen Menüfolge bis zum Sharing-Dinner jeweils ein stimmiges Ganzes entsteht. Dass dies vielfach gar nicht so einfach ist, weiss Dave Wälti derzeit nur zu gut: «Es ist enorm wichtig, den

Die Herausforderung heute: alles aufeinander abzustimmen

Dieser Wunsch nach Haptik, die die moderne, regionale, nachhaltige Kochkunst mit sich bringt, sie beschäftigt die Tischkulturbranche durch alle Bereiche hindurch. Auch Heinz Bolli, Kundenberater bei der Solothurner Firma Banholzer AG bemerkt: «Weisses, klassisches Porzellan? Heute sind vor allem Steingut und Keramik in allen Erdfarben und allen möglichen Formen gefragt, das durchaus auch unvollkom-

Alle Teile zusammen, ist man sich einig, müssen am Ende ein stimmiges Ganzes ergeben: Heinz Bolli von Banholzer AG, Dave Wälti vom «Casino Bern», Matthias Spitz von Sola Switzerland (v.l.).

men daherkommen darf». Und Besteck-Spezialist Matthias Spitz fügt an: «Abgesehen von Klassikern wie etwa die unverwüsthche Gastro-Serie Baguette kommen selbst in gehobenen Restaurants immer mehr ultramoderne Serien zum Einsatz wie etwa Gaya mit seiner matten Oberflächenbehandlung, dem Set in Kupfer, Gold oder gar Schwarz», so der CEO des Besteckerherstellers Sola mit Sitz in Emmen LU.

Die grosse Herausforderung besteht dann wiederum darin, alle Teile aufeinander abzustimmen – selbst wenn es eine Mischung aus Standard- und Massanfertigung ist – sodass von der klassischen Menüfolge bis zum Sharing-Dinner jeweils ein stimmiges Ganzes entsteht. Dass dies vielfach gar nicht so einfach ist, weiss Dave Wälti derzeit nur zu gut: «Es ist enorm wichtig, den

Bleibt der klassischen Tischkultur treu: Martin Santschi vom «St. Gotthard» in Zürich.

«Viele Betriebe reduzieren ihr Tabletop auf ein Minimum. Das spüren wir.»

Manuel Küng
Schwob AG, Burgdorf

Die Teilnehmer Sechs Fachleute diskutieren über die Tischkultur

«Die Kultur des Hauses entscheidet mit.»

Heinz Bolli ist Kundenberater bei Banholzer AG mit Sitz in Deitingen SO. Der Anbieter von Dienstleistungen und Artikeln für die Gastronomie, Gemeinschafts- und Systemgastronomie beschäftigt 36 Mitarbeitende. Das Unternehmen investiert derzeit in den Aussendienst. Nebst dem Showroom in Deitingen wurde neu einer in St-Légier JU eröffnet. Per Juli 2019 folgt ein dritter in St. Gallen.

www.banholzer.ch

«Die Haptik ist wichtig, man will spüren.»

Manuel Küng ist Leiter Verkauf bei der Emmentaler Leinenweberei Schwob AG. Seit 1872 produziert, näht und veredelt sie Textilien nach Schweizer Qualitätsstandards für die Hotellerie und Gastronomie sowie für das Gesundheitswesen rund um die Wäsche für Tisch, Bett, Küche und Bad. Das Unternehmen ist Öko-Text- und Max-Havelaar-zertifiziert, zu ihm gehören sechs eigene Wäschereien.

www.schwob.ch

«Klassisches Silber-Besteck ist gefragt.»

Matthias Spitz ist CEO der Firma Sola Switzerland AG mit Sitz in Emmen LU. Die Firma, 1866 gegründet, ist der grösste Schweizer Hersteller von Besteck, Porzellan und Servierzubehör. Die Versilberung erfolgt nach wie vor in Emmen in der hauseigenen Galvanik. In ihrem Designstudio werden 3D-Modelle eins zu eins entworfen, produziert wird an verschiedenen Standorten der Welt.

www.sola.ch

«Es ist enorm wichtig, alles selber zu testen.»

Dave Wälti ist Küchenchef der Bistro-Bar im «Casino Bern», welches im September wiedereröffnet wird. Derzeit wird das Traditionshaus für 78 Millionen Franken umgebaut. Unter der Leitung von Ivo Adam entsteht in der Berner Kulturstätte eine moderne Gastronomie mit fünf verschiedenen Betrieben: eine Kaffee-Bar, eine Bistro-Bar mit Counter Dining, ein Fine-Dining-Restaurant, ein Kitchen Table sowie ein Chefs Table.

www.casinobern.ch

«Wir setzen vermehrt auf Kleinstmengen.»

Lars Zimmermann, Mitinhaber Zimmermann Textil AG mit Sitz in Belp, hat 2006 zusammen mit seinem Bruder Jens und seinem Vater Ulrich die Textilfirma gegründet. Das Familienunternehmen ist spezialisiert auf Tisch-, Bett-, Protlier- und Küchenwäsche. Nebst Standardprodukten setzen sie verstärkt auf Sonderanfertigungen und spezielle Konfektion, Farben, Einwebungen bis hin zu Stickereien.

www.zimmermanntextil.ch

«Wir stehen für die klassische Tischkultur.»

Martin Santschi ist seit 16 Jahren General Manager des 4-Sterne-Superior-Hotels St. Gotthard in Zürich, das 1889 vom Hotelier Caspar Manz eröffnet wurde und heute in vierter Generation, aber weiterhin von Verwaltungsratspräsidentin Ljuba Manz geführt wird. Das Familienhotel verfügt über 138 Zimmer und ist weit herum bekannt für seine bereits 1935 gegründete «Hummer- und Austernbar».

www.hotelstgotthard.ch