

Gastronomie

Gourmetfestival von St. Moritz gut besucht

Das Festival hat laut den Veranstaltern mit 3300 Gästen an 32 Events einen Rekord erzielt. 70 Prozent der Besucher stammten aus der Schweiz, 30 Prozent aus anderen Ländern.

Restauranttester für Fernsehpreis nominiert

Die Sendung «Bumann, der Restauranttester» (letzte Ausgabe von «eXpresso») ist für den Schweizer Fernsehpreis 2010 nominiert. Der Entscheid fällt am 26. März in Zürich.

Wechsel im «Dolder»

Der Bündner Gion Fetz wird ab 1. März neuer Executive Chef des «Dolder Grand» in Zürich. Er löst Claudio Schmitz in dieser Funktion ab. Gion Fetz ist seit 2007 Küchenchef des «Dolder Waldhaus». Das Fine-Dining-Lokal «The Restaurant» hat mit Heiko Nieder einen eigenen Chef und eine eigene Küche.



Der Küchenchef Gion Fetz wechselt im März vom «Dolder Waldhaus» ins «Grand Dolder».

Vier Fragen an Reto Mathis, offizieller Caterer der Maura Wasescha AG

Reto Mathis*

eXpresso Welche Anlässe dürfen Sie für Frau Wasescha catern?

Ihre Kunden machen oft Einladungen für ihre Freunde. Meist ist der Rahmen locker, Stehdiners sind gefragt, die klassischen Sit-down-Diners sind passé.

Manchmal liefern wir das Essen traiteurmässig an, manchmal sind 15 bis 20 meiner Mitarbeiter im

Einsatz. Ich besuche ausserdem jeden Anlass persönlich.

eXpresso Brauchen Sie an diesen Anlässen Fingerfood?

Nein. Eher warme Menüs mit vielen Gängen und kleinen Degustationsportionen. Gefragt sind leichte Sachen und unsere regionalen Spezialitäten.

eXpresso Wie zum Beispiel?

Ein Engadiner Hirschrücken oder Hirschwürste mit Polenta.

eXpresso Fliesst der Champagner in St. Moritz immer noch?

Maura Wasescha: «Meine Kunden schätzen Diskretion»

In der Welt der Reichen und Schönen von St. Moritz und anderen Nobelorten gibt es diejenigen, die ihre Fotos gern in der Presse sehen. Und es gibt die «Very Important Persons» (VIP), die Diskretion suchen. Letztere sind oft Kunden Maura Waseschas. Sie vermittelt Luxuswohnungen mit Service und Catering.

Wenn ein Restaurant in St. Moritz oder Gstaad eine Reservation auf den Namen Wasescha erhält, gilt es aufzuhorchen. Denn bald kann ein Wirtschaftsboss, eine Filmdiva oder ein Politiker auf der Schwelle stehen. Vermittelt hat den Besuch Maura Wasescha. Sie ist auf die Vermietung und den Verkauf von Luxuswohnungen an Toplagen spezialisiert. Seit 2002 hat sie ihre eigene Firma mit Frontoffice in St. Moritz und Backoffice in Bern.

«Viele meiner Kunden ziehen die Fünfsterne-Mietwohnung einem Hotel vor», erklärt Wasescha.

Sie möchten in Ruhe ihren Aufenthalt in den Bergen geniessen. Maura Waseschas Kunden kommen vornehmlich aus Italien, der Schweiz, Deutschland, England und den USA. Viele reisen mit Familie und Kindern Mädchen an.

Namen gibt sie keine preis. «Diskretion ist die Basis meines Erfolgs», sagt sie. Dazu zählt auch die persönliche Betreuung durch die Chefin. «Der erste Kontakt geschieht mit dem Kunden persön-



Maura Wasescha, Mutter von vier Kindern, vor ihrem Backoffice in Bern. «Ich habe die schönste Arbeit der Welt», sagt die quirlige Geschäftsfrau.

lich am Telefon.» Sie verhandelt nicht mit Dritt- oder Viertpersonen. Der Grund: «Ich möchte die Wünsche meiner Kunden genau kennen und richtig interpretieren können. In meinem Business kann man sich keine Fehler erlauben.»

Punkto Essen ist es übrigens so: Nicht selten wünschen sich die Mieter ein Catering oder einen eigenen Koch (siehe Interview mit Reto Mathis). Der Trend ist laut Wasescha leichte und möglichst

gesunde Küche. Viele Bio- und saisonale Produkte sowie Spezialitäten aus der Region sind gefragt.

Nicht selten essen die VIPs aber auch gerne auswärts. Und zwar in Restaurants jeder Kategorie. Maura Wasescha: «Sie sind sich gewöhnt, im Luxus zu leben. Deshalb bevorzugen sie in den Ferien oft urchige Lokale mit viel Ambiente.»

Die Diskretionsregel gilt aber auch hier: Wenn «zufällig» ein Fotograf auftaucht, wird das Lokal nicht mehr berücksichtigt. Das ist bisher nur einmal passiert. Die Schweizer sind diskret: «Wir haben eben im Tourismus seit jeher mit den Berühmtheiten gelebt.»

marc.benedetti@gastroneus.ch

Luxusservice inklusive

Zu den Wohnungen an Toplagen gehört auch eine ganze Palette von Dienstleistungen. «Maximum wellbeing» heisst die Devise. Ein Team erfüllt dem Kunden alle Wünsche von A bis Z: vom Arzt über den Babysitter, Bodyguard oder Butler bis hin zum Fliegenfischen, Nordic Walking oder einem Zugbillet. Infos: www.maurawasescha.com

Es wird nach wie vor Champagner getrunken, das ist beruhigend. Die Kunden sind nicht auf Prosecco umgestiegen (lacht).

eXpresso Gibt es auch ausgefallene Wünsche für Caterings?

Nichts ist unmöglich bei Mathis Food Affairs. Aber für mich muss es immer im Rahmen des guten Geschmacks bleiben und Stil haben. Lebendige Sushi-Platten oder so etwas bieten wir nicht an.

* Reto Mathis ist einer der bekanntesten Gastronomen von St. Moritz. Er betreibt das 1967 eröffnete Bergrestaurant auf Corviglia und die Firma Mathis Food Affairs.