

1300 Gäste, südkoreanische Gastköche und Krokodilfleisch

Das 14. Food Festival der Hotelfachschule Passugg zog am Samstag 1300 Gäste an, die an 18 Food-Ständen eine kulinarische Weltreise machten. Neben regionalen Produkten wurden unter anderem Krokodilfleisch und südkoreanische Spezialitäten von einem Team der Partneruniversität Cheju Halla angeboten.



Organisiert wurde das 14. Food Festival von den Studierenden der Hotelfachschule Passugg (SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality). Am Samstagnachmittag konnten die rund 1300 Gäste sich mit Gerichten und Dessertkreationen aus aller Welt an 18 Food-Ständen verpflegen. Dabei achteten die Gastgeber auf internationale Gepflogenheiten: Am indischen Stand wurden die Besucher von einem Studierenden mit einem freundlichen «Namaste» begrüsst, um seine Ehrerbietung für die Gäste zum Ausdruck zu bringen.

Von Russland, über Mozambique bis Argentinien warteten allerhand Köstlichkeiten rund um den Globus auf die Gäste. Unterstützt wurde die SSTH hierbei durch The Alpina Mountain Resort & Spa, dessen Küchencrew original chinesische Spezialitäten auf die Teller der Besucher zauberte. Zudem ist im Vorfeld ein Team der Partneruniversität Cheju Halla angereist, um das Food Festival mit südkoreanischen Köstlichkeiten zu bereichern.

«Habe ich nun wirklich gerade echtes Krokodilfleisch gegessen?», fragte ein Besucher beim australischen Food-Stand. Tatsächlich wurden am Anlass 50 Kilogramm Krokodilfleisch zubereitet. Weiter landeten 250 Kilogramm Gemüse, 180 Kilogramm Rindfleisch sowie 240 Kilogramm Poulet auf den Tellern der Gäste.

Von den Studierenden organisiert und durchgeführt

In den letzten drei Tagen vor dem Festival herrschte Hochbetrieb in der Hotelfachschule Passugg: Studierende und Dozierende arbeiteten bei der Auswahl der landestypischen Rezepte und Dekoration der Stände Hand in Hand. Am Festival selbst servierten die Studierenden die Gerichte in landestypischer Kleidung.

Neben den exotischen Spezialitäten der Food-Stände wurden auch Schweizer Gerichte gereicht: Das internationale Angebot des Festivals wurde mit regionalen Spezialitäten der Slow-Food-Bewegung ergänzt. Gemeinsam mit renommierten Winzern aus der Region kreierten die Veranstalter eigens für das Food Festival 2016 eine Assemblage, welche die Besucher selber abfüllen konnten. Des Weiteren bot sich die Möglichkeit, in die Welt der regionalen Biere einzutauchen und an geführten Degustationen mit den Braumeistern teilzunehmen. Das regionale Angebot erfreute sich grosser Beliebtheit: Der Schweizer Food-Stand mit Pralinen aus Schweizer Rindfleisch an blauem Kartoffelstampf gewann am Ende des Festivals den Preis als Publikumsliebling.

Ein 15-köpfiges Studierenden-Projektteam, begleitet und betreut von den Dozierenden der SSTH, zeichnete sich verantwortlich für die Organisation des Food Festivals. Mit der Planung wurde bereits im September letzten Jahres gestartet. (htr/it)

Publiziert am Dienstag, 10. Mai 2016