

htr.ch

ausbildung

# SSTH-Studenten laden zum einmaligen Restaurantenerlebnis

Studierende der SSTH Hotelfachschule Passugg lancieren zwei Pop-up Restaurants in der Region Chur.



Bild: zvg

Ein Highlight der Hotelmanagement Ausbildung an der SSTH Hotelfachschule Passugg, die zur Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) Gruppe gehört, ist die «Concept Week». Während dieser Woche entwickeln die Studierenden eigenständig Gastro-Konzepte, die sie in die Praxis umsetzen und echte Gäste bewirten. Die konkrete Anwendung des Erlernten ist die Essenz eines praxisorientierten Unterrichts an der Hotelfachschule.

Das Pop-up Restaurant ist das Abschlussprojekt der Hotelfachschul-Klassen im 4. Semester. Ganz im Sinne eines praxisorientierten Unterrichts wenden die Studierenden der SSTH ihr theoretisches Wissen immer wieder im realen Hospitality-Umfeld an. Im laufenden Monat entführen die Studierenden die Besucher inmitten einer [Gärtnerei in die Welt der Gewürze und reichen Buddha Bowls aus einem Food Truck](https://www.ssth.ch/de/die-ssth-lanciert-zwei-pop-restaurants-der-region-chur). (<https://www.ssth.ch/de/die-ssth-lanciert-zwei-pop-restaurants-der-region-chur>)

[IMG 2]Im «Jarvas» – dem Pop-up Restaurant der SSTH Studierenden kommen die Gäste für eine kurze Zeitdauer in den Genuss eines modernen, urbanen Restaurant-Konzepts mit regionalem Einfluss. Wie es der Name «Jarvas» – romanisch für Kräuter – schon besagt, wird der Hauptfokus auf eine regionale, mit frischen Kräutern verfeinerte Küche gelegt. In der einzigartigen Location des Glashuus in der Gärtnerei Schaniel in Malans, verwöhnen die Studierenden die Gäste mit regionalen Produkten und Weinspezialitäten.

Das Blumenhaus inspirierte die Studierenden zu dem Gedanken eines Essens im Grünen. Umgesetzt wurde die Konzeptidee im Sinne einer Tavolata, wo es darum geht, sich zuhause fühlen und das Essen in der Gemeinschaft zu zelebrieren.

An der Comercialstrasse vor dem Conradi Buchladen wartet ein Food Truck auf hungrige Gäste. Dabei verschmelzen nicht nur die Kulturen der internationalen Studierenden-Truppe zu einem Ganzen, sondern auch die angebotenen «Buddha Bowls».[IMG 3-8]

Alle Schalen bestehen aus einer Basis aus Reis oder Quinoa, leckerem Gemüse und einer Vielzahl an hausgemachten Saucen aus aller Welt, aus welchen der Gast beliebig wählen kann. Zusätzlich werden frische Eistees im asiatischen Stil angeboten. Kombiniert werden die exotischen Speisen und Getränke mit Schweizer Huhn oder Bio-Garnelen.

Nachhaltigkeit wird grossgeschrieben, darum setzt die Gruppe auf regionale Produkte und verwendet ausschliesslich recyclebare Schalen und Gläser. (htr)

Publiziert am Freitag, 03. Mai 2019