

Spitzenkoch Silvio Germann zu Besuch in der Marina Walensee

Gault Millaus «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2017» Silvio Germann vom «IGNIV» in Bad Ragaz traf sich zum Erfahrungsaustausch mit den Küchenchefs der Bergbahnen Flumserberg und der Marina Walensee.



Experten unter sich (v.l.): Christoph Burri (Panoramarestaurant Maschgenkamm), Fredi Steiner (Alprestaurant Panüöl), Silvio Germann (Igniv Bad Ragaz), Bernhard Rupf (Bergrestaurant Chrüz), Marco Theus (Marina).

Die Bergbahnen Flumserberg und das «Marina Walensee» mit seinen 16 Hotelzimmern und Apartments direkt am Walenseeufer stehen aufgrund der aktuellen Coronavirus-Krise vor grossen Herausforderungen im anstehenden Sommer. Die Betriebe haben deshalb ihre Küchenchefs gemeinsam über die neue Situation informiert und vorbereitet. Nach dem behördlichen Abbruch der Wintersaison sind die Chefs motiviert und voller Tatendrang, die herausfordernde Sommersaison 2020 zusammen mit dem Bergbahn-Betrieb anzupacken. Das «Marina Walensee» öffnet bereits am 13. Mai und alle hoffen, dass es für die Bergbahnen ab Juni losgehen kann.

[IMG 2]Motivierend für die Gastronomen war der Besuch von Silvio Germann vom Restaurant Igniv by Andreas Caminada in Bad Ragaz. Er gehört mit seinen erst 30 Jahren bereits zu den ganz Grossen in der Schweizer Spitzengastronomie. Der Luzerner wurde von Gault Millau zur «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2017» gekürt und erkoche im «Igniv» bislang zwei Michelin-Sterne und 17 Gault Millau Punkte.

Die vergangenen Tage und Wochen nutzte Germann, um die Seite seiner Produzenten und die Region kennenzulernen. So half er wiederholt beim Spargel stechen, beim Reben pflanzen, besuchte «seinen Fischer» am Walensee und traf dabei auch die Küchenchefs der Bergbahnen Flumserberg und der Marina Walensee. Seine wertvollen Tipps wurden beim Erfahrungstreffen sehr geschätzt, wie das Bergbahnunternehmen in einer Mitteilung schreibt.

Nachdem sich im bevorstehenden Sommer zahlreiche Betriebe alle vorwiegend um die Schweizer Gäste bemühen dürften, sei dieser Expertenaustausch und der Besuch von Silvio Germann sicherlich als gutes und neidloses Zeichen von Unterstützung, Freundschaft und Respekt unter Kollegen zu werten, schreiben die Bergbahnen weiter. Die Küchenchefs würden sich nun mit viel Motivation und Tatendrang den Herausforderungen in ihren eigenen Betrieben zuwenden. (htr)

Publiziert am Freitag, 08. Mai 2020