

Dave Wälti verlässt das Casino Bern

Dave Wälti verlässt per Ende Mai die Stelle als Küchenchef der «Bistrobar» im Casino Bern. Dies teilte der Koch am Donnerstag mit.



Dave Wälti.

Bild: Chantal Niklaus / htr hotel revue

Veränderung in der Gastronomie des Casino Bern: Dave Wälti verlässt per Ende Mai die Stelle als Küchenchef der «Bistrobar». Dieser Schritt erfolge, nachdem Dave Wälti ein neues internes Angebot ausgeschlagen habe, welches nicht gleichwertig mit seiner bisherigen Funktion für die «Bistrobar» gewesen sei, schreibt der Koch in einem persönlichen Statement. Der 32-jährige Berner war seit der Wiedereröffnung im September 2019 für den Konzert-, Kulinarik- und Event Betrieb tätig.

Die Umstände rund um den zweiten Lockdown ab Dezember 2020 hätten die hiesige Gastronomielandschaft bekanntlich vor grosse Herausforderungen gestellt, teilt der Koch mit. Auch im Casino Bern sei die Situation angespannt gewesen und es habe länger Unklarheit geherrscht, wie es mit den verschiedenen Kulinarik-Konzepten weitergehen würde.

Angebot dankend abgelehnt

Anfang Februar habe Dave Wälti, bis dahin Küchenchef der «Bistrobar», überraschend ein internes Angebot für eine neue Stelle erhalten, die allerdings nicht gleichwertig zu seiner bisherigen gewesen sei. «Es entsprach nicht der beruflichen Entwicklung, die ich anstrebte», so Dave Wälti. Er habe sich deshalb dazu entschieden, das Angebot dankend abzulehnen, was dazu führte, dass der Küchenchef und das Casino Bern künftig getrennte Wege gehen.

«Dieses Angebot wollte und konnte ich jedoch nicht mit mir und meinen kulinarischen Visionen und Plänen vereinbaren», sagt Wälti, ohne auf die Details eingehen zu wollen. Er lehnte ab und entschied, sich vorerst auf seine neue Rolle als baldiger Familienvater zu konzentrieren und sich in Ruhe nach einer neuen und inspirierenden Herausforderung umzusehen.

Herausfordernde und bereichernde Zeit

Der 32-jährige Berner blickt auf zwei intensive Jahre im Konzert-, Kulinarik- und Eventbetrieb zurück. Die Vorbereitung auf die Wiedereröffnung des Casinos Bern im September 2019 beschreibt Dave Wälti als «herausfordernd und bereichernd zugleich. Mehrere Restaurants gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen von Grund auf aufzubauen, war enorm lehrreich und spannend.» Es war Wältis erste Stelle als Küchenchef – eine Zeit, auf die er mit Dankbarkeit zurückblickt: «Ich konnte wertvolle Erfahrungen sammeln, die mich für meine berufliche Zukunft nachhaltig geprägt haben.»

Dave Wälti war hauptverantwortlich für das Konzept «Bistrobar», das für Bern ein neues, bisher einmaliges Konzept darstellte. Direkt an der Bar eine moderne Bistro-Küche auf hohem Niveau zu geniessen, das kannten Berner Genussfreunde bis anhin nur aus dem nahen Ausland. Dave Wältis Team verstand es von Anfang an, mit dem Kochen in der offenen Küche umzugehen und sich dabei auch proaktiv um den Gast zu kümmern. Wältis Kochstil war ehrlich, produktbezogen, durchdacht und kam ohne ausländische Luxusprodukte aus.

Der Start war geglückt. Doch ab Februar 2020 rückte Covid-19 immer stärker ins Zentrum. Die Bistrobar wurde bereits zwei Wochen vor dem ersten Lockdown im März 2020 geschlossen und öffnete erst nach der sechsmonatigen Zwangspause wieder. In der Zwischenzeit war Wälti in den anderen Gastronomiekonzepten des Hauses tätig, um diese zu optimieren. (htr og)

Publiziert am Donnerstag, 18. Februar 2021