

«Es ist nicht nur das Menü, das ein Essen unvergesslich macht»

Samstag, 31. August 2019

Am Samstag, 7. September 2019 findet der traditionelle Gilde-Kochtag statt. Schweizweit wird feinster Risotto für Passanten gekocht, der Erlös kommt Menschen mit MS zugute. Der neue Präsident der Gilde, Gerhard Kiniger, spricht im Interview über seine Pläne, seine Motivation und darüber, was ein gutes Menü ausmacht.

Wie würden Sie die der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen in wenigen Worten zusammenfassen?

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung ausgewiesener Gastronomen, die mit Herzblut und Leidenschaft ihren Beruf ausüben. Nebst Gastfreundschaft und Leidenschaft sind auch Beständigkeit und Innovation gefragt. Meine Frau und ich sind stolz, Mitglied der Gilde zu sein.

Welche Kriterien müssen Restaurantbetreiber erfüllen, um bei der Gilde aufgenommen zu werden?

Nach abgeschlossener Berufslehre, Hotelfachschule oder höherer fachlicher Schule und zweijähriger Selbständigkeit kann jeder einen Antrag zur Aufnahme stellen. Wir vom Vorstand testen den Betrieb und schlagen ihn dann unseren Mitgliedern zur Aufnahme vor.

Sie sind seit Mai dieses Jahres Präsident der Gilde, was sind Ihre Pläne in diesem Amt? Ich möchte die Grundgedanken der Gilde weiterführen. Die Marke stärken. Natürlich werde ich zusammen mit meinen Vorstandskolleginnen und -kollegen auch Neues umsetzen, zum Beispiel mehr Präsenz auf Social Media.

Was motiviert die Gilde, seit 20 Jahren den Gilde-Kochtag im September zu organisieren?

Weil jeder von uns gerne hilft. Sei es mit Kollegen zusammen direkt beim Risotto kochen oder während der Charity Week im eigenen Betrieb. Nicht vergessen unsere Risottosäckli, die sich sehr gut als Geschenk eignen.

Wie sieht Ihre persönliche Motivation aus?

Zu wissen, dass es Menschen gibt, die unsere Unterstützung benötigen. Ich bin dankbar für jede Minute in meinem Leben, in der ich gesund bin.

Weshalb wird am Gilde-Kochtag Risotto serviert?

So will es die Tradition. Ausserdem haben wir starke Partner, die uns unterstützen und ihren Teil dazu leisten. Auch von meiner Seite Herzlichen Dank an alle! Es macht Freude, mit Kollegen und Kolleginnen zusammen etwas Gutes zu tun.

Was macht für Sie ein rundum gelungenes Menü aus?

Es ist nicht nur das Menü, das ein gelungenes Essen unvergesslich macht. Es ist alles rundherum, das auch stimmen muss. Man spürt von allen Beteiligten Freude, Engagement, Innovation und Leidenschaft. Wie wenn Sie beispielsweise Gäste zu sich nach Hause einladen. Da unternehmen Sie alles, dass es ihnen schmeckt und dass es ihnen gut geht: das schöne Geschirr, die besten Weine, ein leckeres Menü mit den besten Zutaten und so weiter.

Worauf legen Sie als Koch und Gastgeber wert?

Ich möchte täglich von jedem Mitarbeiter spüren, dass er sein Bestes gibt. Damit der Gast im Mittelpunkt steht. Nur zusammen sind wir stark.

Worauf dürfen wir uns dieses Jahr am Gilde-Kochtag freuen?

Ich freue mich für jeden Gast, der mit Freunden und Kollegen zusammen an einem unserer zahlreichen Events einen tollen Risotto und ein Glas Wein in herrlichem Umfeld geniessen kann.

Wo wird am Gilde-Kochtag Risotto gezaubert?

[Alle Daten und Standorte](#)

Schweiz. MS-Gesellschaft, Josefstrasse 129, Postfach, CH-8031 Zürich

Tel. 043 444 43 43 | info@multiplesklerose.ch | www.multiplesklerose.ch