

Köchinnen und Köche vereinigt euch

Der Verein «Cercle des Chefs de Cuisine Davos» (CCCD) besteht schon länger. Doch wollen die Mitglieder um Präsident Markus Lindner die Vereinigung wieder bekannter machen, neue Kolleginnen und Kollegen anwerben und auch den Gästen wieder näher kommen.

Yves Weibel

«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen», sagt Markus Lindner, Präsident des Vereins und «Executive Chef» im Kongress sowie im Restaurant Extrablatt. Aus diesem Grund vereint der CCCD talentierte und leidenschaftliche Köche, welche sich für die Verbesserung kulinarischer Standards einsetzen und so die Esskultur fördern und erhalten. «Wir setzen uns als Verein für die Nachwuchsförderung und die Erhaltung der Tradition in unserem Berufsstand ein. Aber natürlich steht auch die Kulinarik im Vordergrund», erklärt Lindner.

Leider sei der Verein über die letzten Jahre ein wenig in Vergessenheit geraten. Dies sei auch darauf zurückzuführen, dass die Vereinigung zu Beginn ausschliesslich für Chefköchinnen und Chefköche gedacht war. «Die Aufnahmevoraussetzungen haben wir mittlerweile geändert. Uns ist wichtig, dass wir ein gesundes Netzwerk schaffen», erläutert Lindner, «wer mit Kochen zu tun hat und mit Herzblut dabei ist, weiss, dass der Verein eine gute Sache ist.» Für Lindner ist klar: «Davos funktioniert nur miteinander.» Mit dem CCCD lasse sich das enorme Potenzial der Gastronomie in Davos bestens ausschöpfen. Man sei auf einem sehr guten Weg, führt Lindner weiter aus. In letzter Zeit sei viel Positives passiert, wie beispielsweise die



Markus Lindner, Präsident des «Cercle des Chefs de Cuisine Davos». Bild: zVg

Aufschaltung der neuen Website oder des Instagramkanals. «Mit den neuen Massnahmen können wir vermehrt auch Junge ansprechen und so gesund wachsen», sagt Lindner.

Jugendförderung und Weiterbildung

Die Förderung und Sensibilisierung für den Beruf des Koches bei der Jugend sei eines der zentralen Ziele des Vereins. «Wir veranstalten beispielsweise mit Davoser Schülerinnen und Schülern, welche kurz vor dem Abschluss stehen, einen Zukunftstag. Bei diesem können unsere Betriebe sowie die Arbeit erkundet werden. Das Ziel ist, dass wir so junge Leute für unseren Beruf motivieren und ihnen zeigen, was für eine tolle Sache die Gastronomie ist», erklärt Lindner. Weiter sei die Förderung der Lernenden sehr wichtig. So werden immer wieder Gruppen an Wettbewerbe geschickt, und dies mit Erfolg. «Die Erfolge an den Wettbewerben widerspiegeln das grosse Potenzial in Davos und zeigen, dass unsere Förderung funktioniert», meint Lindner. In Zukunft will der Verein Kinder schon in der Grundschule sensibilisieren. Geschmackstrainings und Blindverkostungen sollen die Freude am Essen fördern und so die Esskultur erhalten. Weiter werde bei diesen Workshops die Wichtigkeit der Regionalität und Saisonalität von Produkten gelehrt.

Auch aktive Mitglieder profitieren vom Netzwerk. «Wir organisieren einmal im

Monat einen Austausch. Hinzu kommen verschiedenste Workshops», erklärt Lindner. Mit diesen Angeboten wolle man gegenseitig für kreative Anregung sorgen und sich so gemeinsam weiterbilden. Dies, um den schon hohen Standard der Davoser Gastronomie weiter anzuheben.

Zu den Weiterbildungsmöglichkeiten kommen die vielen Vorteile des Netzwerks. «Wir haben eine sehr effektive und gute Plattform», meint Lindner. So ist beispielsweise eine Aktion geplant, in der die «Signature Dishes» der Köchinnen und Köche auf der Speisekarte mit QR-Codes gescannt werden können und dann auch zu den Gerichten der anderen führen. «Mit solchen Aktionen generieren wir Win-Win-Situationen für alle. Sie dienen als Anregung für die Gäste, aber auch für uns selbst.» Mit all diesen Projekten soll der gesunde Wachstum der Organisation gefördert werden.

Kulinarik an der verkehrsfreien Promenade

Doch um zu wachsen, muss man auch gesehen werden. «Wir sind am 19. und 20. Juli auf der Promenade anzutreffen. Dies auch, um auf unseren Verein aufmerksam zu machen», erklärt der Präsident. Gleich bei der Guggerbachstrasse gegenüber von Ettinger Sport werden die Köchinnen und Köche für das leibliche Wohl der Gäste sorgen. «Uns ist es sehr wichtig, auf das Thema der verkehrsfreien Promenade einzugehen: der 500-Jahre-Bundstag. Wir haben uns deshalb voll ins Mittelalter gestürzt und unsere Rezepte sowie die Herstellung, Servierweise und die Standgestaltung an diese Zeit angelegt», sagt Lindner. Mit dem angebotenen Rindsvoressen aus dem Kupferkessel oder einem Kartoffel-, Apfel-, Zwiebelkuchen sei die Vereinigung von Mittelalter und Moderne super gelungen. «Uns ist nicht nur die Nähe zum Thema sehr wichtig. Wir wollen, dass alles, was wir anbieten, in der Region hergestellt wird. Sei es das lokale Bier oder die Rollgerste von Martin Büchi», führt Lindner weiter aus. «Weiter hoffen wir auf eine gelungene Veranstaltung mit gutem Wetter und vielen spannenden Begegnungen.»



Mehr Informationen zu Verein:
www.cccd.ch

Wettbewerb

Am Stand des «Cercle des Chefs de Cuisine Davos» an der verkehrsfreien Promenade können am 19. und 20. Juli zwei Mal zwei Tickets für die Charity-Veranstaltung «Moving Mountains» vom 16. November gewonnen werden. Die Veranstaltung wird vom CCCD im Kongresszentrum zugunsten der Kinder Krebshilfe Schweiz durchgeführt. Für mehr Informationen besucht man den Stand bei der Guggerbachstrasse.