Medienmitteilung
Näfels, 25. Oktober 2022

Lernende führen neues Restaurant an der Glarner Messe

Am nächsten Freitag startet die Glarner Messe. Dann feiert auch «The Restaurant» Premiere. Im neuen Restaurant sammeln Lernende aus Küche und Service neue Erfahrungen. Küchenchef im neuen Restaurant ist der junge Spitzenkoch Mario Garcia.

Junge Berufsleute brauchen Gelegenheiten, um Erfahrungen zu sammeln und ihr Können zu zeigen. Sie wachsen an neuen Herausforderungen. Dies weiss auch Mario Garcia. Der 32-Jährige ist eines der grössten Schweizer Kochtalente. Einige seiner Erfolge sind der Titel Kochweltmeister, Teamchef der Schweizer Kochnationalmannschaft und Gewinner des Bocus d'Or Suisse.

Spannende Jobs der Branche zeigen
An der Glarner Messe ist Mario Garcia für die Leitung des neuen Restaurants zuständig, das «The Restaurant» heisst. Dahinter steht Hotel & Gastro *formation* Glarnerland, deren Schwerpunkt bei der beruflichen Aus- und Weiterbildung sowie dem Nachwuchsmarketing liegt. «The Restaurant» befindet sich daher nicht ganz zufällig neben der Bildungsplattform in der Halle 3. «Es ist ein grosses Bedürfnis der Branche ihre spannenden Jobs zu zeigen», sagt Messeleiterin Suzanne Galliker. «Wenn man junge motivierte Berufsleute direkt im Einsatz sieht, ist das das beste Marketing.» Im Restaurant mit Platz für 48 Gäste sind auch täglich Fachpersonen von *berufehotelgastro*.ch anzutreffen, der Plattform für Berufsinformationen und Lehrstellen in der Hotellerie und Gastronomie. Sie geben Auskunft über Bildungsmöglichkeiten in der Branche. Unterstützt wird das Restaurant von diversen Partnern, unter anderem von der Brauerei Adler.

Karte mit spannenden Kreationen
An der Glarner Messe erhalten Lernende aus Küche und Service die seltene Gelegenheit ein Restaurant zu führen – unterstützt von Mario Garcia. «Ich stand in den letzten Jahren viel im Rampenlicht und wurde gefördert. An der Glarner Messe kann ich etwas zurückgeben.» Garcia wird einen grossen Teil der Vorspeisen, Hauptspesen und Desserts vorbereiten und mit den Lernenden in der Küche fertig zubereiten, während die angehenden Restaurationsfachleute die Gäste bedienen. Auf der Karte stehen vielversprechende Kreationen wie Trockenfleisch-Tartar, geschmorte Kalbskopfbäggli, Laugenknödel, karamellisierte Kondensmilch-Glacé oder Himbeersorbet mit gebackener weisser Schokolade.

Weitsichtige Betriebe
Damit die Lernenden diese Erfahrung machen können und die Branche qualifizierte Mitarbeitende findet, braucht es die Unterstützung von Betrieben. «Wir danken daher den weitsichtigen Unternehmen, die solche Einsätze möglich machen und Stunden zur Verfügung stellen», so Galliker.

Aus den folgenden 10 Betrieben sind Lernende im «The Restaurant» im Einsatz:

- Hotel Seehof, Walenstadt
- Restaurant Mühli, Schwanden
- Restaurant Kubli, Glarus

- Sportzentrum Kerenzerberg, Filzbach
- Alters- und Pflegeheim Glarus, Glarus
- lintharena ag, Näfels
- Alters- und Pflegeheim Langrütli, Einsiedeln
- Restaurant Braui, Mühlehorn
- Seminarhotel Lihn, Filzbach
- Märchenhotel Bellevue, Braunwald

Die Glarner Messe 2023 findet vom **28. Oktober bis am 1. November 2022** in der Lintharena in Näfels statt.
www.glarnermesse.ch