

JASON KNÜSEL

«ICH MÖCHTE MEILENSTEINE SETZEN»

Der Schweizer Barkeeper des Jahres 2017 arbeitet seit kurzem im Savoy Hotel in London. Dort will der 24-jährige Schaffhauser Grosses erreichen.

HGZ: Jason Knüsel, wie haben Sie es geschafft, in diesem renommierten Hotel einen Job zu bekommen?

JASON KNÜSEL: Ganz klassisch, mit meinem Lebenslauf in der einen Hand und einer Portion Mut in der anderen. Im Savoy Hotel wurde die Gastronomie geboren. Grosse Namen wie César Ritz, Auguste Escoffier oder Gordon Ramsay haben hier jahrelang Meilensteine in der Gastronomie gesetzt. Auch ich möchte das eines Tages tun, deshalb bleibe ich für die kommenden Jahre hier.

Und wie gefällt es Ihnen?

Ich liebe es! Es ist unglaublich, was hier täglich passiert. Ich bin stolz, zu einem der professionellsten Teams der Welt zu gehören. Jeder in diesem Haus lebt die Gastronomie. Im Savoy Hotel in London gibt es rund 650 Mitarbeiter. Ich habe noch nie in einem so grossen Betrieb gearbeitet.

Was ist der grösste Unterschied Ihrer jetzigen Arbeit zu derjenigen in der Schweiz?

Ich bin angestellt als Bar Back. Eine nicht existierende Position in der Schweiz. Bar Backs sind die «Köche/Laboranten» im Backoffice der Bar. Meine Arbeit besteht darin vorzubereiten. Ich stelle täglich Sirupe, Säfte, Clarificationen, Destillate und vieles mehr her, woraus unsere Barkeeper dann zahlreiche Drinks mixen. Das ist die beste Möglichkeit, sich innert kürzester Zeit ein enormes Fachwissen anzueignen und jede Zutat aus unserer Cocktailkarte kennenzulernen. Diese Position muss jeder im Team für knapp sechs Monate belegen. Wer tough genug ist, diese Arbeit körperlich und mental durchzuziehen, darf bleiben und wird zum Kellner oder Barkeeper befördert.

Welcher Getränketrend könnte bald in die Schweiz schwappen?

Das ist schwer zu sagen. Leider ist die Schweiz meistens eines der letzten Länder, die von Getränketrends berührt werden. Ich denke aber, dass mehr und mehr nach leichten Cocktails gefragt wird. Denn weniger Alkohol macht länger Spass!

Zur Person

Jason-Candid Knüsel absolvierte bis 2012 seine Ausbildung zum Restaurationsfachmann im Hotel Chlosterhof in Stein am Rhein/SH. Das erste Mal arbeitete er an der Bar während einer Wintersaison in Arosa. Danach war er zwei Jahre in der Widder Bar in Zürich tätig. Ebenfalls zwei Jahre, bis Anfang 2018, war er stellvertretender Bar-Chef im Fünfsternehotel The Chedi in Andermatt. 2017 holte er sich den Titel «Schweizer Barkeeper des Jahres».

Wohin möchten Sie sich als Barkeeper entwickeln?

Ich bin auf dem Weg, ein international anerkannter Bartender zu werden. Dieses Ziel verfolge ich seit Jahren. Doch bis ich dort bin, werden noch einige Jahre vergehen. Meine Absicht ist, mein Fachwissen in der Schweiz zu verbreiten.

Haben Sie denn schon konkrete Zukunftspläne?

Ich bin zu offen für konkrete Zukunftspläne. Meine Devise lautet: «Der Weg ist das Ziel».



Mehr Informationen unter:
www.fairmont.com/savoy-london
www.thechedi-anderematt.com/de
www.hotelgastrounion.ch/de/bvr/



Jason Knüsel will ein international anerkannter Bartender werden. CLAUDIA LINK

Sie möchten dem Vorstand des Berufsverbandes Restauration bvr beitreten. Weshalb?
Weil es Zeit ist, dass der Verband mehr über die Barkultur lernt.

Was möchten Sie als künftiges Vorstandsmitglied im bvr bewirken?

Ich möchte die Augen aller Mitglieder öffnen. Denn jedes Mitglied besitzt ein fundiertes Fach-

wissen auf seinem Gebiet. Dieses ist abteilungsübergreifend einsetzbar. Ich möchte die verschiedenen Perspektiven jeder Abteilung auf die Bar richten und den Leuten zu verstehen geben, dass sie viel von ihrem Wissen in der Bar einsetzen können. Jeder kann sich in der Bar-Welt neu platzieren. Das ist der Schlüssel zum Erfolg, zur modernen Gastronomie. INTERVIEW SARAH SIDLER



Übernachten Musiker im Hotel, passiert oft Unvorhersehbares. UNSPLASH

Serie: Bettgeschichten (Teil 6)

Rockstars im Hotel

Was nachts passiert, wenn Musiker im Hotel übernachten, erzählt Housekeeper des Jahres Alina Clavadetscher.

Angestellte der Hauswirtschaft sind meist erste Zeugen wilder Übernachtungen. So auch Alina Clavadetscher: «Alles begann ruhig. Ich trank Kaffee und erstellte Listen für die Zimmerreinigung. Dann machte ich den morgendlichen Rundgang. Eine irische Band

war bei uns zu Gast, das wusste ich. Ich ging den Korridor entlang und sah einen jungen Mann auf dem Boden liegen. Ich überprüfte, ob es ihm gut ging und realisierte, dass er ein Mitglied der Band war. Glücklicherweise war er nur eingeschlafen. Er wachte auf und erzählte mir, dass er sein Zimmer nicht mehr gefunden und deshalb auf dem Boden geschlafen hätte. Ich begleitete ihn zurück und sah auf dem Rückweg zwei weitere Mitglieder den Korridor entlang schwanken. Als es Zeit für den Check-out war und sich niemand blicken liess, ging ich ins Zimmer

hinauf und sah die Musiker aufgelöst versammelt auf dem Bett: Sie hätten den Jüngsten der Gruppe, einen erst 16-Jährigen, verloren. Wir beschlossen, die Polizei einzuschalten und den Aufenthalt zu verlängern.

Der verloren geglaubte Mann tauchte einen Tag später wieder auf. Er erklärte, sein Handy wäre verschollen. Er hätte aber eine nette Frau getroffen und die Zeit mit ihr verbracht. Mein Fazit: Auch wenn ein Tag als Hausdame ruhig beginnt, so weiss man nie, was man auf dem Korridor antrifft.» ALINA CLAVADETSCHER/SHS

Bettgeschichten

Begleiten Sie den Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft 2018 mit Geschichten rund ums Bett.

26. September
Besichtigung der OBA AG in Basel und Schulung Kognimat-Pflegematratzen

9. Oktober
Schulung zum Thema Bettwanzen, Tessin

12. November
Rundgang in der Embru-Werke AG, Rütli/ZH

Anmeldung und Infos:
bildung@hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 22 22
hotelgastrounion.ch/bvhh



Die Serie «Bettgeschichten» erscheint in loser Folge.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvham
www.swisshospitalitysolutions.ch

bvham baut seine Kooperationen weiter aus

Der Berufsverband Hotel Administration Management bvham ist eine Partnerschaft mit der SHS Swiss Hospitality Solutions Academy eingegangen.

«Diese Kooperation ist eine Win-win-Situation für alle Beteiligten», sagt Melanie Stalder, Präsidentin des Berufsverbands Hotel Administration Management. Sie erklärt: «Wir bewerben die Kurse der SHS Academy. Im Gegenzug können wir unseren Mitgliedern ein attraktives Kursangebot zu vergünstigten Preisen zugänglich machen und Synergien nutzen.»

Geld spielt keine Rolle

Finanziell profitiert der bvham von der Kooperation zwar nicht, denn zwischen den Partnern fliesst kein Geld. Sie hilft dem Berufsverband aber, seinen Bekanntheitsgrad zu erhöhen, da die SHS Academy für den bvham und sein jährlich stattfindendes Symposium wirbt. Die noch junge SHS Academy ihrerseits profitiert vom Netzwerk des bvham und dessen Image als verlässlicher Partner im Bildungswesen. Melanie Stalder freut sich: «In unserer technisch

schnellebigen Zeit ist es für professionelle Gastgeber wichtig, am Ball zu bleiben. Mit der SHS haben wir einen Bildungspartner, der immer auf dem neuesten Stand ist und unseren Mitgliedern spannende Weiterbildungen zu attraktiven Preisen bietet.» Daniel Plancic, Education Manager & Consultant der SHS Academy, denkt bereits an die Zukunft: «Es ist für uns spannend, mit einem starken Gegenüber wie dem bvham eine Partnerschaft einzugehen. Ich hoffe, dass wir künftig gemeinsam Neues entwickeln und umsetzen können.» RICCARDA FREI

Swiss Hospitality Solutions Academy

Die Firma Swiss Hospitality Solutions SHS bietet Hotels, Gastronomie- und Tourismusunternehmen Dienstleistungen im Bereich Revenue Management, Social Media, PR und Kommunikation an. Sie organisiert Events wie den Swiss Innovation Day und bietet in ihrer SHS Academy Aus- und Weiterbildungskurse rund um die Themengebiete Revenue Management und Digital Marketing an. Die Kurse sind eine interaktive Kombination aus Inputs, aktuellen Trends, Best Practice Sharing und Workshop. www.swisshospitalitysolutions.ch