

Vom kleinen Comestibles zum Cateringpionier

Kürzlich feierte Gammacatering sein 30-Jahr-Jubiläum. Angefangen hat alles mit einem Delikatessengeschäft.

Der Hauptsitz von Gammacatering im Industriequartier Bösch in Hünenberg verwandelte sich Anfang Monat in eine Zirkuswelt. Clowns, Artisten und Gaukler begrüßten mehr als 260 Gäste. Über dem Eingangsbereich baumelte eine Luftakrobatin im Ring, zwischen den Gästen sorgten Trickdiebe für Überraschungen. In der Grossküche zauberten Köche Leckerbissen aus Töpfen und räuchernden Fleischhäppchen im brennenden Heu. In der Abwascherei verrenkte ein Street Artist aus Paris seine Glieder, dazu gab es Molekulareis. Die Gäste flanierten unter bordeauxroten Baldachinen zu immer neuen Höhepunkten. Das Zirkusprogramm bot alles, vom heissen Küchenstrip bis zur süßen Zuckerwatte.

«Am Tag nach der Eröffnung des Comestibles war ich ein Partyservice.»

PETER GAMMA
INHABER GAMMACATERING

Das Thema des Jubiläums passt bestens zur Firmenphilosophie. Peter Gamma beschreibt das Tagesgeschäft seines Cateringunternehmens als täglichen Zirkus. In den letzten dreissig Jahren richteten er und sein Team Anlässe von der Weltausstellung in Shanghai bis hin zum White Turf in St. Moritz aus. Daneben organisiert der Caterer auch kleinere Grillfeste oder schickt den Störkoch auf Tour. Zudem betreibt das Unternehmen das Zunfthaus zur Saffran und das Clubrestaurant Haute, beide in Zürich, sowie ab Herbst 2017 auch das frisch renovierte Theater Casino Zug.

1981 eröffnete Peter Gamma in Zug ein Comestiblesgeschäft.



Auch die Köche zauberten, was das Zeug hielt. BILDER ZVG

«Am Tag nach der Eröffnung war ich schon ein Partyservice», sagt Peter Gamma und lacht. Er machte da ein Plättchen und lieferte dort ein Nachtessen. Fünf Jahre später gab er den Laden auf und setzte ganz auf das Catering. Zu Beginn betrieb er das kleine Unternehmen zusammen mit einer Köchin. Heute beschäftigt er rund 80 Vollzeitangestellte.

Im Vergleich zu den Anfängen in den Achtzigerjahren sei die Konkurrenz bedeutend grösser geworden. «Heute braucht es eindeutig ein gutes Marketing, um erfolgreich zu sein.»

Thematische Events

Bei privaten Auftraggebern seien zurzeit thematische Anlässe sehr gefragt. Wenn ein Paar beispielsweise vor kurzem die Arktis bereiste, so wünsche es sich etwa ein Catering zum Thema Eis. Wichtig sei dabei die Einheit von der Deko über die Bekleidung des Personals bis hin zum Speiseangebot. Im Kulinarischen suchen die Gäste Abwechslung und Qualität, weiss der Unternehmer. Aufwendige Mehrgangmenüs seien passé. «Individualität ist gefragt. Wir gehen auf jeden Gast und seine Wünsche ein», so der Unternehmer.

Und was kommt bei den Gästen am allerbesten an? Ein freundliches und kompetentes Team, lautet die Antwort von Peter Gamma. «Die Gäste schätzen dies ausserordentlich.» So einfach wäre es also mit dem täglichen Gastrozirkus. BERNADETTE BISSIG



Inhaber Peter Gamma (rechts im Bild) freut sich über die grosse Torte.

Zitat der Woche

«Ideal wäre ein Partner, der bereits zwei, drei Restaurants führt und ähnliche Werte vertritt wie ich.»

DER BRITISCHE STARKOCH JAMIE OLIVER WÜRDIGTE GERNE IN DER SCHWEIZ EIN RESTAURANT ERÖFFNEN.



Mehr Informationen unter:
www.gammacatering.com

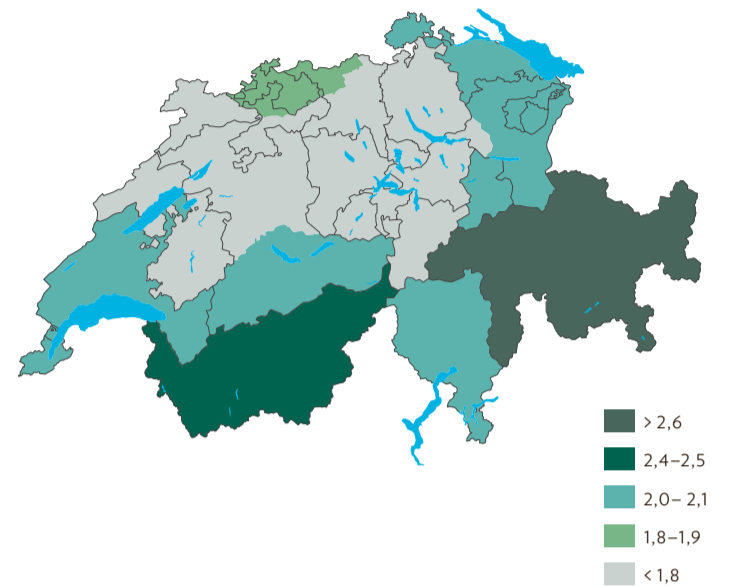


Mehr Informationen unter:
www.swisscakefestival.ch
www.swissbaker.ch
www.sirha.com

WO BLEIBEN DIE GÄSTE AM LÄNGSTEN?

Aufenthaltsdauer von Gästen in Hotels und Kurbetrieben nach Regionen, 2014

(in Nächten)



Quelle: BFS – Beherbergungsstatistik (HESTA), Bundesamt für Statistik

Pâtisserie: Das goldene Zeitalter der süssen Versuchungen ist angebrochen

Rund um die Kunst der Konditoren und Confiseurs ist ein Hype entstanden. Neben Profis messen sich seit kurzem auch Amateure an Wettbewerben.

Die Zeiten von Coupe Dänemark mit drei Kugeln Glace und einer Saucière Schokoladensauce ist vorbei. Heutige Dessertkarten bieten exquisite Kreationen in kleineren Portionen an. Kombinationen aus Schokoladekrokant, säuerlichem Fruchtgelee und einer zart schmelzenden Creme wie sie Rolf Mürner zubereitet, animieren zum Nachmachen. In der Konditorei genauso wie in der Restaurantküche oder zu Hause. Kaum eine Woche vergeht, ohne dass ein neues Buch zum Thema erscheint. «The great British bake off» zählt zu den beliebtesten TV-Serien, und mittlerweile gibt es in jeder Stadt einen spezialisierten Laden für Backzubehör.

Grossandrang am zweiten Swiss Cake Festival in Dietikon

Ende Oktober wurde in Dietikon/ZH zum zweiten Mal das Swiss Cake Festival ausgetragen. Die grösste Schweizer Publikumsmesse für Back- und Cake-Design zog mit 3500 Besucherinnen und Besuchern rund einen Drittel mehr Interessierte an als bei der Premiere. Die Organisatorinnen ziehen eine positive Bilanz und ein rundum gelungener Torten-Wettbewerb setzte dem Event das Sahnehäubchen auf. In den vier Kategorien Hochzeitstorte, Motiv-, Kinder- und 3D-Torte wurden exklusive und extrava-



Motivtorte mit filigranem Dekor von Shakila Perera am Swiss Cake Festival. ZVG

gante Werke eingereicht, von Juroren und Publikum bewertet und mit Preisen ausgezeichnet.

Swiss Skills in Luzern und Weltmeisterschaft in Lyon

Vom 28. bis 30. November werden an der Fachschule Richemont in Luzern die Schweizer Meisterschaften der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche ausgetragen. In drei Kategorien treten je zwölf Kandidatinnen und Kandidaten gegeneinander an. Sie sind die Besten der Qualifikationsverfahren 2016. Interessierte sind herzlich zur öffentlichen Ausstel-

lung der Werke am Mittwoch, 30. November, von 13 bis 19 Uhr, an der Fachschule Richemont in Luzern eingeladen

Nicht nur Schweizer und Europäer sind Schleckmäuler. «In unsicheren Zeiten versüsst man sich das Leben mit Pâtisserie. Das 21. Jahrhundert wird die Ära der Pâtisserie», schreiben die Organisatoren der Weltmeisterschaft der Pâtisserie. Seit 1989 findet diese alle zwei Jahre im Rahmen der Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie Sirha in Lyon statt. Für die Ausgabe vom 22. und 23. Januar 2017 qualifizierten sich 22 Teams. GABRIEL TINGUELY