

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 9
Fläche: 20'123 mm²

Auftrag: 1095521
Themen-Nr.: 558.009

Referenz: 68956655
Ausschnitt Seite: 1/1

CHRISTOPH KAMBER



Christoph Kamber ist Direktor der Messe Schweiz Zürich und verantwortlich für die Giardina.

**«ICH HABE NOCH
VIELE IDEEN FÜR
DIE GIARDINA.»**

HGZ: Christoph Kamber, die Giardina jubiliert. Wie hat sich die Messe in den vergangenen 20 Jahren verändert?

CHRISTOPH KAMBER: Für die zweite Giardina im Jahr 1999 baute der Landschaftsarchitekt Enzo Enea einen Garten in Originalgrösse auf. Das sorgte für Aufsehen. Ein Rückgang durch die Branche. Dieses Schlüsselerlebnis machte die Giardina zur weltweit einzigartigen Gartenveranstaltung, bei der die Besucher mittendrin stehen und sie dadurch emotional abgeholt werden.

Heute ist Enea nicht mehr der Einzige, der an der Giardina Gartenanlagen aufbaut.

Nein. Heute beginnt der Aufbau

zwei Wochen vor der Eröffnung. Über 1000 Lastwagen hatten Material angeliefert. Das Niveau ist enorm hoch. Das hat mit dem Wettbewerb zu tun und damit, dass die Aussteller ein Projekt einreichen müssen.

Wird ein Thema vorgegeben?

Nein. Für die Aussteller und den Wettbewerb geben wir kein Thema vor. Vor der Messe setzen wir jeweils Trend-Themen fest. Dieses Jahr standen «Grosse Wirkung auf kleinem Raum» und «Ausseneinrichtung – Wohnen im Freien» im Mittelpunkt. Zwei Themen, die auch für die Gastronomie sehr spannend sind.

Weshalb?

In Sachen Gartengestaltung haben viele Hotels und Restaurants Nachholbedarf. Meist ist der Platz beschränkt. Sobald die Sonne scheint, beginnt das Leben im Garten. Die Gäste wollen auf die Terrasse oder in den Garten. Wohlfühloosen sind dabei ein Bedürfnis der Gäste.

Gehen Sie mit gutem Beispiel voraus?

Auf jeden Fall. Dieses Jahr betrat man die Giardina durch Gartenrestaurants. Unter freiem Himmel wurde gekocht und grilliert. Im Hauptrestaurant boten wir gediegenen Service und Take-away im Garten an.

Nutzen Sie die Restaurants für Events?

Das ist eines von mehreren Projekten, die ich einführen will. Die Traumgärten bieten einen schwer zu übertreffenden Rahmen für Anlässe. INTERVIEW GABRIEL TINGUELY