kein restaurant, aber ideen

Auteur : Hervé Lévy

Date : 5 Dezember 2020

Während über eine Wiedereröffnung der Restaurants ab dem 20. Januar in Frankreich gesprochen wird, sucht Olivier Nasti, dessen Haus in Kayserberg mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet ist, nach neuen Wegen.

Wie haben Sie den zweiten Lockdown erlebt?
Er war schwierig für mein Unternehmen mit 65 Angestellten, wie für den gesamten Sektor. Wir waren wieder in einem Höllenrhythmus angelangt und plötzlich hat alles erneut abrupt stillgestanden. Eine riesige Ohrfeige! Aber sehr schnell, mit der großen Unterstützung meines Teams – und auch jener von Personen wie Yves Buelens, Generaldirektor von Recipharm in Kaysersberg, der bei mir 370 Geschenkgutscheine bestellt hat – habe ich wieder nach vorne geschaut.

Wie schätzen Sie die Situation ein?
Sie ist irrsinnig – zum Beispiel mit den offenen Kantinen – aber ich hebe meine Energie lieber dazu auf, mein Unternehmen zu retten und habe mich sehr schnell dazu entschieden, nicht zu jammern, um mich auf die möglichen Auswege zu konzentrieren. Ein Unternehmer muss unternehmen! Häuser wie meines müssen Vorreiter sein und als Beispiel vorangehen.

Sie waren im ersten Lockdown ein Pionier des Drive-in, welche neuen Lösungen haben Sie sich einfallen lassen?
Am Abend vor dem Lockdown hatten wir Waren für ungefähr 30 000€ vorrätig und haben einen Gastronomie-Markt veranstaltet um sie nicht zu verlieren. Ein voller Erfolg, in wenigen Stunden war alles verkauft!

Wie sieht ihre Tätigkeit heute aus?
Der während des Lockdowns entstandene Hopla Truck ist immer noch da, ebenso wie der Drive-In mit Bistro- Gerichten. Ich unterstreiche dieses Wort: Es ist unmöglich unter diesen Konditio- nen Haute-Cuisine anzubieten, vor allem nicht zu diesem Preis (32 € Vorspeise, Hauptgericht, Dessert, unter der Woche Anm.d.Red.). Ich habe einen Gastronomie-Drive-in einmal die Woche, freitags gestartet, mit einem auf dem Teller angerichteten Hauptgang zwischen 60 und 70€: Wir haben mit einem Lièvre à la royale[1] angefangen, einem Gericht für
das wir bekannt sind[2] und haben 120 davon verkauft!

Wurde der Markt fortgesetzt?
Er ist sogar gewachsen, den wir haben ein echtes Lebensmittelgeschäft für Gastronomiezutaten eröffnet, in den Räumen der Winstub, die wir hoffentlich bald wieder öffnen kön- nen. Lokale Produkte machen den Großteil aus. Es ist eine Art und Weise mit unserem Haus eine Dynamik zu kreieren, einen Wirtschaftskreislauf zu initiieren, der auch Käsehersteller, Produzenten von Foie Gras oder Marmelade einbindet. Es ist auch ein Mittel um die Arbeit zu würdigen, die ich seit zwanzig Jahren mache.

Wie sehen Sie die Zukunft?

Alle Lösungen sind interessant, aber es ist nur ein Notbehelf. Ich warte darauf meine Gäste wieder am Tisch, im Hotel begrüßen zu dürfen... Das ist das Herz meines Metiers!

Menu? des Drive-in, Festtagskarte etc. unter lechambard.fr

[1] Hase auf ko?nigliche Art
[2] Mathieu Silvestre, Sous-Chefvon Olivier Nasti, der 2019 die Weltmeisterschaft im Hase auf ko?nigliche Art gewonnen hat, einem franzo?sischen Klassiker, der erstmals 1775 erwa?hnt wurde