



Der erste hungrige Gigathlet durchläuft die Ziellinie.

Eine sportliche Leistung

Grossveranstaltungen wie der Gigathlon Switzerland stellen Gastgeber vor besondere Herausforderungen. Le Patron kennt diese – und bietet mit seinem Food-Konzept «go LARGE» massgeschneiderte kulinarische Lösungen.

Publireportage Schon das Verpflegungszelt mutet an wie ein Zieleinlauf: Zur Essensausgabe gehts in Bahnen, «Fasstrassen» genannt, durchnummeriert und mit Plastikband markiert. Wenn Sportler hungrig sind, muss es schnell gehen – erst recht, wenn sie gerade die letzte Etappe eines dreitägigen Wettkampfs hinter sich gebracht haben. Sie sollen nicht lange aufs Essen warten müssen.

Über 5000 Sportler haben am Gigathlon Switzerland 2015 teilgenommen, sich während drei Tagen in den Disziplinen Velo, Inlineskaten, Schwimmen, Bike

und Laufen gemessen. 406 Kilometer haben Einzelkämpfer und Teams zurückgelegt, als sie am 12. Juli in Aarau ankommen. Hanspeter Berger kümmert sich – dieses Jahr schon zum zehnten Mal – um ihr leibliches Wohl. Der Geschäftsführer des Hospitality-Management-Spezialisten Xairos ist mit 15 Mitarbeitern und über 60 Helfern im Einsatz. 29 Tonnen Lebensmittel werden sie am Ende des Mega-Events verarbeitet haben, 24000 Mahlzeiten serviert. Sportveranstaltungen dieser Grösse stellen Gastgeber vor besondere Herausforderungen: Die Athleten geben den Takt vor, von 17 Uhr bis

1 Uhr morgens trudeln sie ein. «Ist der Erste da», sagt Berger, «muss es schnell gehen.» Zudem soll, was auf den Teller kommt, nicht nur die Mägen füllen und dem Gaumen schmeicheln. Es muss Sportlern den Treibstoff liefern, nachdem körperliche Höchstleistung verlangt.

Gastroprofi Berger setzt in der Küche auf «go LARGE», ein Verpflegungskonzept, das der Kulinarikspezialist Le Patron eigens für Events entwickelt hat. Der Veranstalter kann dabei aus über 2500 Rezepten wählen, komplette Gerichte bestellen, oder sich, falls er das Menü



Mit guter Laune auf Hochtouren

Ausgewogene Sportlermahlzeiten, mit Fleisch oder vegetarisch

selbst zusammenstellt, dessen Einzelkomponenten pfannenfertig vor Ort bringen lassen. Ebendiese Variante hat Berger gewählt. Am letzten Abend essen die Athleten Rindfleischvogel an Bratensauce mit Safranreis und Bohnen, für Vegetarier kommt der Reis mit einem Linsentopf und Gemüse auf den Teller. Jede Menükomponente lagert genussfertig im Kochbeutel. Für Berger und sein Team bleibt einzig der Aufwand, diesen in den Steamer zu geben. Dort werden die Speisen nach dem schonenden Sous-vide-Verfahren im Wasserdampf gegart. «Dabei bleiben nicht nur Geschmack und Vitamine, sondern auch Textur und Farbe der Lebensmittel erhalten», sagt Berger. Der Beutel wird erst geöffnet, wenns ans Anrichten auf dem Teller geht. Das ist nicht nur praktisch, es sorgt auch für maximale Hygiene und Flexibilität.

Verkochte Nudeln, schlappes Gemüse, undefinierbare Farben – «go LARGE» erspart Gästen schaurige Anblicke auf dem Teller. Die Linie stehe aber nicht

nur für schmackhafte, sondern auch für gesunde Verpflegung, sagt Toni Giannotto, Spezialist für Events und Catering bei Le Patron. «Wir verwenden, wenn immer möglich, Schweizer Zutaten», sagt er. «Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker kommen bei uns dagegen nicht in die Tüte.» Laktose- und glutenfreie Pastagerichte, eine grosse Auswahl an Sandwiches und genussfertigen Salaten im Portionenbecher runden das Angebot ab.

«go LARGE» bietet nebst bestem Geschmack auch professionelle Beratung – von der Gestaltung des Menüplans über die Kalkulation der Portionsgrösse bis zur zeitgerechten Anlieferung vor Ort. «Das Gelingen der Veranstaltung hängt auch davon ab, ob richtig kalkuliert wurde», weiss Giannotto. Damit dem Budget nicht sauer aufstösst, was den Gästen geschmeckt hat, empfiehlt es sich also, den Profi ins Boot zu holen. Das können übrigens nicht nur Grossveranstalter: «go LARGE» kann zwar, wie der Name

verspricht, locker 120000 Menüs stemmen – aber auch den lokalen Turnverein zum Jubiläumsfest verköstigen. So hat sich das Konzept unter anderem am Regionalturnfest Zuzgen, am Gesangsfest Meiringen oder am Praise Camp Basel bewährt. Auch die Veranstalter des 100. Basellandschaftlichen Kantonal-schwingfests setzen dieses Jahr wieder auf «go LARGE». Gerade aber kleinere Veranstalter, weiss Giannotto, seien auf einen Partner angewiesen, der nicht bloss das Essen anliefern, sondern auch in Sachen Infrastruktur Hand bieten könne. Von der passenden Schöpfkelle bis zum Steamer – dank eines guten Netzwerks von Partnern können die Profis von «go LARGE» alles organisieren. ■

.....

Orior Menu AG – Le Patron

Rohrmattstrasse
4461 Böckten
061 985 85 00

www.lepatron.ch, www.golarge.ch

.....