

Die SSTH Hotelfachschule Passugg lanciert zwei Pop-up Restaurants in der Region Chur

Ein einmaliges Restaurant-Erlebnis auf Zeit, das bieten die Studierenden der SSTH Hotelfachschule Passugg. Sie sind im Glashuus Malans und an der Comercialstrasse in Chur

anzutreffen. Die Studierenden entführen die Besucher inmitten einer Gärtnerei in die Welt der Gewürze und reichen Buddha Bowls aus einem Food Truck.

Ein Highlight der Hotelmanagement Ausbildung an der SSTH ist die Concept Week, in der die Studierenden eigenständig Gastro-Konzepte entwickeln, in die Praxis umsetzen und echte Gäste bewirten. Die konkrete Anwendung des Erlernten ist die Essenz eines praxisorientierten Unterrichts an der Hotelfachschule.

Im «Jarvas» – dem Pop-up Restaurant der SSTH Studierenden kommen die Gäste vom 22. bis 23. Mai für eine kurze Zeitdauer in den Genuss eines modernen, urbanen Restaurant-Konzepts mit regionalem Einfluss. Wie es der Name «Jarvas» – romanisch für Kräuter – schon besagt, wird der Hauptfokus auf eine regionale, mit frischen Kräutern verfeinerte Küche gelegt. Das Menü ist beseelt von der einzigartigen Location des Glashuus in der Gärtnerei Schaniel in Malans, gepaart mit regionalen Produkten und Weinspezialitäten. Das Blumenhaus inspirierte die Studierenden zu dem Gedanken eines Essens im Grünen. Umgesetzt wurde die Konzeptidee im Sinne einer Tavolata, wo es darum geht, sich zuhause fühlen und das Essen in der Gemeinschaft zu zelebrieren.

An der Comercialstrasse vor dem Conradi Buchladen wartet ein Food Truck vom 20. bis 21. Mai zwischen 09:00 bis 17:00 Uhr auf hungrige Gäste. Dabei verschmelzen nicht nur die Kulturen der internationalen Studierenden-Truppe zu einem Ganzen, sondern auch die angebotenen „Buddha Bowls“. Alle Schalen bestehen aus einer Basis aus Reis oder Quinoa, leckerem Gemüse und einer Vielzahl an hausgemachten Saucen aus aller Welt, aus welchen der Gast beliebig wählen kann. Zusätzlich werden frische Eistees im asiatischen Stil angeboten. Kombiniert werden diese exotischen Speisen und Getränke mit Schweizer Huhn oder Bio-Garnelen. Nachhaltigkeit wird grossgeschrieben, darum setzt die Gruppe auf regionale Produkte und verwendet ausschliesslich recyclebare Schalen und Gläser.

Das Pop-up Restaurant ist das Abschlussprojekt der Hotelfachschul-Klassen im 4. Semester. Ganz im Sinne eines praxisorientierten Unterrichts wenden die Studierenden der SSTH Hotelfachschule Passugg ihr theoretisches Wissen immer wieder im realen Hospitality-Umfeld an.



Team Buddha

SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality AG

Seit 50 Jahren gehört die Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) zu den führenden Hotelfachschulen in der Aus- und Weiterbildung von Fach- und Führungskräften für die Hotellerie und Gastronomie. Jugendlichen und jungen Berufsleuten bietet die Hotelfachschule in Passugg ein breites Spektrum: von der Beruflichen Grundbildung über die Höhere Berufsbildung (Dipl. HF-Abschluss) bis hin zum akademischen Bachelor (delivered by Ecole hôtelière de Lausanne). Die eidgenössische Anerkennung sowohl der Deutschen als auch Englischen Diplomabschlüsse ist in der Schweiz einmalig und garantiert den Studierenden eine hohe Akzeptanz im nationalen als auch internationalen Markt und eine Vielzahl spannender beruflicher Chancen. Das Fördern und Entwickeln von Persönlichkeiten mit ausgeprägtem Flair für Gastfreundschaft, hohem professionellem Wissen und Können sowie Passion für Gäste und Service sind weitere wichtige Kernwerte, welche den Studierenden mit der Ausbildung vermittelt werden. Das Schulhotel in Passugg bietet sowohl Schweizern wie auch Studierenden aus über 20 Ländern ein einmaliges Campus-Ambiente. Die SSTH gehört seit 2013 zur Ecole hôtelière de Lausanne Group, der weltweiten Nummer 1.

www.ssth.ch

Details unter: www.ssth.ch/de/die-ssth-lanciert-zwei-pop-restaurants-der-region-chur



Team Jarvas