



«Ich genieße es auch mal, nicht ans Buffet gehen zu müssen»

«Kaori and Friends» im Seedamm Plaza in Pfäffikon ist einer der wenigen Events, die derzeit in der Auser-schwyzer Gastronomie überhaupt stattfinden können. Executive Chef Stephan Kastl stellt sich unseren Fragen.



Stephan Kastl, Executive Chef im Seedamm Plaza in Pfäffikon: «Der Fokus liegt etwas mehr beim Genuss.» Bild Stefan Grüter

**mit Stephan Kastl
sprach Stefan Grüter**

Das traditionelle «Asian Food and Culture Festival» im Seedamm Plaza konnte dieses Jahr nicht stattfinden. Stattdessen haben Sie «Kaori and Friends» kreiert – was ist der Unterschied für Sie als Executive Chef?

Beim «Asian Food and Culture Festival» haben wir die fünf asiatischen Länder-Bufferets. Das ist natürlich von der Präsentation her etwas ganz anderes. Jetzt bedienen wir die Gäste am Tisch. Mit der Tavolata, dem Asia Trail,

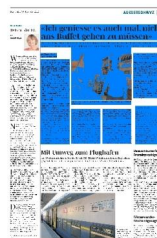
bieten wir den Gästen aber auch diesmal eine tolle Auswahl. Für uns ist der Aufwand pro Gast grösser, allerdings haben wir aufgrund der Corona-Massnahmen weniger Gäste. Bei «Kaori and Friends» lassen sich die Mengen auch genauer kalkulieren.

Was ist Ihnen lieber, das «Asian Food and Culture Festival» oder «Kaori and Friends»?

Ich persönlich genieße es auch mal, nicht ans Buffet gehen zu müssen und

mich stattdessen gut zu unterhalten. Das «Asian Food and Culture Festival» lebt hingegen davon, dass man aufsteht und ans Buffet geht. Es ist viel mehr Bewegung drin. Nicht zu vergessen sind natürlich die Künstlerinnen und Künstler, auf die wir heuer leider wegen der Corona-Reiserestriktionen verzichten mussten. Der Fokus liegt diesmal etwas mehr beim gemütlichen Genuss.

Was haben Sie, beziehungsweise



Ihre Crew, nun heuer dazugelernt?
Wir konnten auf die Erfahrungen von sechs Mal «Asian Food and Culture Festival» zurückgreifen. Beim Asia Trail präsentieren wir so quasi die «Best of». Wir sind da aber auch flexibel und können beispielsweise auch einen rein vegetarischen Asia Trail anbieten.

Woher holen Sie die Rezepte?
Wir haben Mitarbeitende aus verschiedenen Ländern, unter anderen Vietnamesen und Tibeter. Da kommen auch mal alte Familienrezepte zur Anwendung. Zudem ist unsere Sous-Chefin Silvyia Krasteva weit gereist, und auch ich kann aus meiner internationalen Erfahrung schöpfen. Unsere Küchen-Crew greift auch – genauso wie Sie zu Hause – auf Kochbücher als Fachliteratur zurück, wobei die Kunst des Variierens hinzukommt. Letztlich holen wir ab und zu auch Ideen aus dem Internet, unter anderem für die Präsentation.

War es wegen Corona dieses Jahr schwieriger, die Lebensmittel zu beschaffen?

Die tropischen Früchte, beispielsweise aus Thailand, muss man derzeit ein paar Tage früher bestellen. Dies aus dem einfachen Grund, weil nur wenige Flugzeuge fliegen. Aber die Beschaffung von Lebensmitteln ist kein Problem. Was derzeit eher schwierig zu beschaffen ist, sind die Vinyl-Handschuhe, die wir aus Hygienegründen in der Küche verwenden.

China, Japan, Indien und Thailand, welche dieser vier asiatischen Küchen bevorzugen Sie?

Alle vier Länder haben eine ausgezeichnete Küche. Ich bin ein Riesenfänger der thailändischen Küche. Sie ist sehr leicht und aromatisch. Indisch ist eine Geschmacksbombe.

Wie ist das Echo der Gäste auf «Kaori and Friends»?

Wir hatten bisher ein sehr gutes Echo.

Diesmal können wir noch besser auf die Gäste eingehen und ihre Wünsche berücksichtigen. Zudem dürfen wir auch Gäste willkommen heissen, die den Abend geniessen wollen, ohne ans Buffet zu gehen.

Stephan Kastl

Alter: 38-jährig

Wohnort: Richterswil

Zivilstand: verheiratet, drei Kinder

Beruf: Koch, über Berlin (Hotel Adlon), München und Australien seit dreieinhalb Jahren Executive Chef und seit neun Jahren im Seedamm Plaza

Hobbys: Rennvelo- und Mountain-Bike-Fahren, Skifahren, Imkerei

Lieblingsessen: «ein gutes Wiener Schnitzel oder saure Linsen mit Spätzle und Wienerli»

Lieblingsgetränk: «schlicht und einfach Wasser»