

Die Entdeckungsreise beginnt vor der Haustüre

Ein Ort für kulinarische Höhenflüge, gutes Bier und Begegnungen mit Menschen aus aller Welt. Denise Furter und Jarin Huber haben sich mit «Matt and Elly» in Basel einen Traum erfüllt.

Im Dezember 2019 öffnete ein Restaurant mit eigener Brauerei, hohen Decken und sehr viel Platz im Basler Erlenmattquartier seine Tore. «Wir wollten eine Atmosphäre schaffen, in der man sich wohl und gleichzeitig frei fühlt», erzählt Denise Furter (34). Jarin Huber (36), ihr Lebens- und Geschäftspartner, nickt zustimmend. Sein Ziel ist es, mit dem «Matt and Elly» das beste «New England IPA» der Region Basel zu brauen. Bis es so weit ist, genügt es aber auch, wenn dieses Bier die Gäste überzeugt.

Vom Roadtrip zum Restaurant

Der gelernte Koch und die eidgenössisch diplomierte Hôtelière haben sich 2014 über die Arbeit kennengelernt.

«Die wechselnde Speisekarte ist ein Anreiz für Gäste, schneller wiederzukommen.»

DENISE FURTER, «MATT UND ELLY»

Jarin Huber war damals Betriebsleiter des «Volta Bräu», Denise Furter Direktorin des Hotels Nomad. Beides Betriebe der Basler Kraft-Gruppe. «Es war eine tolle Zeit bei der Kraft-Gruppe, doch für uns war klar, dass wir irgendwann unseren eigenen Betrieb führen wollten», erzählt Jarin Huber. Während eines gemeinsamen Roadtrips in den USA mauserte sich der vage Plan zu einem handfesten Konzept. «Eigentlich sind wir beide sehr spontane Men-



Jarin Huber und Denise Furter müssen sich noch daran gewöhnen, dass sie seit Dezember 2019 keine Arbeitnehmenden mehr sind, sondern Arbeitgeber. ZVG

schen. Doch rückblickend betrachtet, war es die richtige Entscheidung, einen soliden Businessplan zu erstellen», sagt Denise Furter. Sonst wären sie vielleicht nicht so gut durch die Corona-Krise gekommen, wie sie es sind. Jarin Huber erzählt: «Im ersten Moment hatten wir schon ein wenig Angst, dass es bereits wieder das Ende sein könnte. Zum Glück haben wir uns geirrt.»

Fleisch und Fisch als Beilage

Nebst dem selbst gebrauten Bier sticht im «Matt and Elly» auch das gastronomische Angebot ins Auge. Oder besser gesagt die Art und Weise, wie dieses aufgebaut ist. Auf der Speisekarte finden sich keine klassischen Vor- und Hauptspeisen, sondern Veggies und Proteine. «Die Gäste wählen ein vege-

tarisches oder veganes Gericht und fügen nach Belieben ihr Protein hinzu», erläutert Jarin Huber. So kommen Veganer, Vegetarier und Karnivoren gleichermaßen auf ihre Kosten. DÉSIRÉE KLARER

Matt and Elly

Das Restaurant mit eigener Brauerei und Bar im Basler Erlenmattquartier verfügt über 130 Sitzplätze und hat dienstags bis samstags von zwei Uhr nachmittags bis elf Uhr abends geöffnet. Das Highlight im «Matt and Elly» ist das Biersortiment. Von Sauerbier über Saison bis hin zu Indian Pale Ale und Doppelbock ist für jeden Bierfan etwas dabei.

ESTHER LÜSCHER «CORONA LÄSST UNS ZUSAMMENRÜCKEN»

Auf Corona hätten alle gerne verzichtet. Und doch hat diese Krise auch Positives bewirkt, findet Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union.

HGZ: Das Gastgewerbe hat drei schwierige Monate hinter sich. Wie haben die Hotel & Gastro Union und ihre Berufsbünde diese Zeit gemeistert?

ESTHER LÜSCHER: Wir waren die ganze Zeit für unsere Mitglieder da. Wir haben Prioritäten gesetzt, kooperativ und lösungsorientiert gearbeitet. Ein Beispiel dafür ist die Corona-FAQ-Seite, die sofort erstellt und laufend aktualisiert wurde. Was mich sehr freut und berührt, ist die grosse Solidarität und berufsübergreifende Unterstützung, die in den Verbänden sowie zwischen den Mitgliedern spürbar wurde. Trotz der corona-bedingten Distanz sind wir enger zusammengedrückt.

Gemäss Prognosen stehen dem Gastgewerbe noch einige Turbulenzen bevor. Wie können Angestellte diese am besten überstehen?

Schwere Zeiten werden leichter, wenn man nicht alleine ist und die Aufgaben gemeinsam meistert. Ich empfehle daher allen, die noch nicht Mitglied in einem Berufsverband sind, dies nachzuholen. Sie solidarisieren sich damit nicht nur mit ihrem Beruf, ihren Berufskollegen und der Branche, sondern unterstützen und schützen vor allem sich selbst.

Wie meinen Sie das?

Es gibt viele Errungenschaften der Hotel & Gastro Union, von denen alle Mitarbeitenden im Gastgewerbe profitieren, die aber nur dank der Mitglieder existieren. Zum Beispiel die Mindestlöhne, fünf Wochen Ferien, fast kostenlose Weiterbildung – um nur ein paar Beispiele zu nennen. Leider ist vielen Nichtmitgliedern zu wenig bewusst, dass sie für die Entwicklungen in ihren Berufen und damit in der Branche mitverantwortlich sind. Durch eine Mit-



Esther Lüscher: «Solidarität bedeutet, Aufgaben gemeinsam zu meistern.» ZVG

gliedschaft stärken sie die Position aller Arbeitnehmenden und helfen mit, die eigenen Anstellungs- und Arbeitsbedingungen zu verbessern. Die Mitglieder profitieren von exklusiven Dienstleistungen wie Rechtsdienst und Gastrojob. Zudem sind sie Teil eines stabilen Netzwerks.

Einige Branchenkenner gehen davon aus, dass bis 25 Prozent der Gastronomiebetriebe das Jahr nicht überstehen. Wie schätzen Sie die Lage ein?

Ich sehe die Situation gleich. Arbeitgeber brauchen jetzt Mut, um neue Wege zu gehen. Und Arbeitnehmende stehen vor der Herausforderung, mit Veränderungen im Arbeitsumfeld und dem Risiko, den Job zu verlieren, umzugehen. Es ist nun wichtig, dass wir alle unsere Kräfte – Know-how, Kreativität und Hingabe zum Beruf – bündeln, um gemeinsam tolle Erlebnisse für Gäste zu schaffen.

Vor Corona herrschte ein Fachkräftemangel. Löst sich das Problem auf, weil so viele Betriebe eingehen werden?

Nein, denn wir stehen in einem sehr harten, weltweiten Wettbewerb. Das Schweizer Gastgewerbe wird weiterhin auf top ausgebildete Fachkräfte angewiesen sein, Berufsleute, die ihr Metier kennen und helfen, die hohen Qualitätsstandards umzusetzen und den Schweizer Tourismus aus der Krise zu führen. RICCARDA FREI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter:
www.matt-elly.com

ANZEIGE

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

ATTRAKTIVE STELLE ZU VERGEBEN?

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein! Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44