Ein Herz für die Ärmsten



© Alain Meuwly / Lizenzfrei

Trendkoch Walter El Nagar bietet in Zusammenarbeit mit der Heilsarmee im Hotel Bel'Espérance eine temporäre Suppenküche an.

Walter El Nagar, auch bekannt als "verrückter Koch", ist ein multikultureller Koch mit ägyptischen und italienischen Wurzeln. Als leidenschaftlicher Autodidakt stieg er 2008 mit einem ersten Erfolg in den Vereinigten Staaten ins Restaurantgeschäft ein, bevor er sein Konzept in die ganze Welt exportierte. In der Westschweiz wurde er in der Fiskebar des Ritz-Carlton Hôtel de la Paix entdeckt. Dann lancierte er die sehr trendige Bar Susuru, die immer voll ist, bevor er zu Polp-up überging, einer kleinen, von der Strassenküche inspirierten Sommerarkade.

Dieses um eine Bar herum eingerichtete Minirestaurant mit zwölf Sitzplätzen bot an vier Tagen in der Woche normalen Service und am fünften Tag die gleichen Menüs für Menschen in prekären Situationen an. Trotz eines 15/20-Ergebnisses beim Gault&Millau schloss das Restaurant Ende Januar 2020, da El Nagar sein starkes soziales Engagement nicht mit seinen kommerziellen Zielen in Einklang bringen konnte.

Kürzlich hat Walter El Nagar die Fondazione Mater (lat. Mutter) gegründet, eine Hommage an seine Mama Rina, die im vergangenen Jahr gestorben ist und deren plötzliche Abwesenheit ihm klar machte, dass er sich Zeit für das Wesentliche nehmen muss. Die gemeinnützige Stiftung wird vom Küchenchef selbst geleitet, immer in Begleitung der Freiwilligen.

Seit Dienstag und noch bis 9. Mai bietet der unkonventionelle Küchenchef in Zusammenarbeit mit der Heilsarmee im Hotel Bel'Espérance eine temporäre Suppenküche an.

Autor
Die Redaktion / Quelle: Gault&Millau

Publiziert am
6.5.2020