

Der Sporrer lässt die Stifte ran

Das «Koch & Kellner» in Neuhausen machts vor. Nun dürfen im «Sporrer» die Lehrlinge einen Monat lang den Betrieb führen.



Im Januar verantwortlich:
Die Sporrer-Lehrlinge (v.l.)
Janine Erb (Service),
Kathrin Bernhard, Yvonne
Schiltknecht, Gina Minelli,
Nicole Dolski und Alexa
Hartmann (Service).

Erlebnisgastronomie mal anders: Im Restaurant Sporrer ob Wülflingen haben im Januar die sechs Lehrlinge (alles junge Frauen) das Sagen. Für Alexa Hartmann eine «super Chance». Die Karte (z. B. Rindsfilet an Anis-Sauce, Hanfspätzli), die Dekoration und die Präsentation – alles sei speziell, sagt sie.

Wer hats erfunden?

Die Zweitjahr-Lehrtochter hatte in einer Zeitung über das «Koch & Kellner» in Neuhausen am Rheinfall gelesen. Dieses Lokal wird gänzlich von den Lehrlingen des «Schlössli Wörth» geführt, was dem Betrieb auch den ersten Platz in der Sparte «Newcomer» des Best of Swiss Gastro eingebracht hat. Bei ihrem Chef Emanuel Bosshart stiess Alexa Hartmann auf offene Ohren. Seit sechs Jahren veranstaltet er einen Austauschtag, bei dem die Kochlehrlinge servieren und Servicelehrlinge kochen. Den «Furz», den Lehrlingen den ganzen Betrieb anzuvertrauen, habe er schon länger mit sich herumgetragen, sich aber bisher «nicht getraut».

Ermutigt durch die Erfahrungen des «Koch & Kellner», geht er das Wagnis nun einen Monat lang ein – und zieht sich weitestgehend zurück. Die Lehrlinge sind für alles verantwortlich und erhalten so einen Blick hinter die Kulissen. Ganz selbstlos ist das nicht. «So sehen sie, weshalb der Chef manchmal müde ist», sagt Emanuel Bosshart mit einem Augenzwinkern.

Könnte das Modell Schule machen, Hansruedi Bosshard? Der «National»-Wirt winkt ab. «Wir bilden genügend aus.» Ihm schwebte vor, das «Giardino» in eine «Mini-Hotelfachschule» umzuwandeln. Nachdem aber bereits das «Römerpark» das Konzept eines Ausbildungsbetriebs aufgenommen hatte, wollte er dies nicht konkurrenzieren, zumal auch er die Unterstützung der Stadt bräuchte, sagt Hansruedi Bosshard.

Leute, das war cool!

Alexa Hartmann und ihre fünf Mitstreiterinnen haben am 9. Januar nach vier Monaten Vorbereitungszeit ihr Projekt gestartet. Und was wollen sie besser machen als der Chef? Mit ihm seien sie sehr zufrieden, sagt sie. Allfällige Verbesserungen «sehen wir dann am Schluss». Sie hofften einfach, Umsatz und Gäste-Echo würden gut ausfallen. Und wenns schliesslich heisse: «Leute, das war cool!», sei sie mehr als zufrieden.

80 Prozent der Karte im «Sporrer» sind im Januar neu. Nebst Extravagantem gibts weiterhin die Sporrer-Classics. *spa.*