

Märchenhafter Lehrlingsmonat im Restaurant Sporrer in Winterthur Es war einmal ...

Daniela Oegerli Müller Im Januar schwingen die Lernenden im Restaurant Sporrer in Winterthur das Zepter – mit viel Begeisterung und Erfolg.

Emanuel Bosshart, Besitzer des Restaurants Sporrer in Winterthur, hat im Januar die Verantwortung für den Betrieb ganz auf seine Lernenden übertragen. Matthias Ganz, Restaurationsfachmann im 2. Lehrjahr, ist auch für die Pressearbeit zuständig, auch da hält sich der Chef zurück.

Der junge Berufsmann erzählt, dass die Vorbereitungen für diesen Monat bereits im vergangenen Juni begonnen hätten. Er und die anderen drei Lernenden: Stefanie Perret, Restaurationsfachfrau im 2. Lehrjahr, Laura Canonica, Koch im 2. Lehrjahr und Fortesa Haklaj, Koch im 1. Lehrjahr, haben erst einmal Ideen zusammengetragen. «An der ersten Sitzung haben wir uns überlegt, unter welchem Motto der diesjährige Lehrlingsmonat stehen soll.» Sie haben viele Ideen gehabt, mussten sich aber für etwas entscheiden. Sie wählten das Thema «Märchen». Danach ging es darum, ein Konzept zu erstellen und das weitere Vorgehen zu planen. «Wir liessen die Lernenden einfach einmal machen und mischten uns nicht grossartig ein», sagt Emanuel Bosshart.

«Der Lehrlingsmonat findet bereits zum dritten Mal statt und bringt dem umsatzschwachen Monat Januar Auftrieb», sagt Bosshart. Früher hätten die Lernenden aus Küche und Service für einige Zeit die Aufgaben getauscht. Daraus sei die Idee entstanden, die Verantwortung einen Monat lang ganz den Lernenden zu übertragen. Emanuel Bosshart gibt zu bedenken, dass die Vorbereitung und Durchführung dieses Monats ein riesiger Aufwand sei: «Wir alle leisten einiges an Fronar-



Matthias Ganz (2. Lehrjahr), Laura Canonica (2. Lehrjahr), Stefanie Perret (2. Lehrjahr) und Fortesa Haklaj (1. Lehrjahr) haben das Zepter im Restaurant Sporrer (oben) in Winterthur in der Hand – zumindest im Januar.

beit, das meiste kann nicht während der Arbeitszeit erledigt werden.» Für die Lernenden sei dies aber die beste Schule überhaupt, nicht nur fachlich, sondern auch menschlich. Und das Team arbeite viel enger zusammen, weil die Lernenden auf die Unterstützung angewiesen seien.

Den Lernenden macht der Rollentausch trotz Mehrarbeit viel Spass.

«Wir hielten unsere Sitzungen nicht während der Arbeitszeit ab, sondern kamen beispielsweise am Samstagmorgen eineinhalb Stunden früher in den Betrieb, um alles zu planen», erklärt Matthias Ganz. Seine Motivation ist riesig und man merkt ihm an, dass er sehr stolz auf seine Leistung und jener seiner Mitlernenden ist. Die Speisekarte hätten sie ebenso selber zusammenge-

stellt: «Gewisse Klassiker mussten auf der Karte bleiben. Wir haben uns aber erlaubt, bestehende Gerichte nach unserem Gutdünken abzuwandeln», erklärt Laura Canonica, die sich derzeit zum Koch ausbilden lässt. Die Speisekarte war eine harte Nuss, der Küchenchef habe einige Einwände gehabt und sie mussten die Karte mehrmals anpassen. So richtig fertig war sie dann aber immer noch nicht. Die Lernenden liessen die Speisekarte auf Stoff drucken, welcher mittels zwei Stäben zusammengerollt werden kann. «Wir haben lange getüftelt, bis wir die Karte soweit hatten, und überlegten uns, ob die Gäste damit klar kommen», erklärte Matthias Ganz. «Aber die Gäste sind begeistert und freuen sich riesig darüber.»

Die Lernenden gehen jeweils zu den Gästen an den Tisch und fragen sie, wie ihnen das Essen geschmeckt habe und ob sie mit der Betreuung zufrieden seien. Für die jungen Berufsleute sind die Rückmeldungen der Gäste sehr wichtig. Die Lernenden konnten auch auf die Unterstützung von ausserhalb zählen. Die Karte mit den Offenweinen hat der angehende Restaurationsfachmann mit einem Weinhändler zusammengestellt. Und ein Bäcker backte mit ihnen das Gebäck zum Kaffee und ein Lebkuchenhaus.

Der Lehrlingsmonat dauert noch bis zum 7. Februar 2010. Jeweils von Freitag bis Sonntag begrüssen die Restaurationsfachleute ihre Gäste als Märchenfigur verkleidet (siehe Foto). Und für die kleinen Gäste gibt es einen speziellen Märchenwettbewerb.

En bref

Durant le mois de janvier, les apprentis dirigent l'établissement. Ils sont seuls responsables du restaurant Sporrer, à Winterthur, que ce soit de la cuisine ou du service.

Gemeinde Hinwil verzichtet auf Alkohol-Testkäufe

Selbstverantwortung

Das Kantonsgericht Baselland sieht in den Alkohol-Testkäufen mit Jugendlichen eine «verdeckte Ermittlung», die allerdings nur bei Verdacht auf besonders schwere Verbrechen zulässig sind. Aufgrund dessen befand das Kantonsgericht die Alkohol-Testkäufe vor rund einem Jahr als illegal. Eine Beschwerde gegen das Urteil vor Bundesgericht hatte keinen Erfolg. Allerdings hat das Bundesgericht nicht materiell entschieden, sondern es ist auf die Beschwerde gar nicht erst eingegangen.

Landauf landab ist somit die Rechtslage unklar: Sind Alkohol-Testkäufe nun erlaubt oder nicht? Jüngstes Beispiel ist die Gemeinde Hinwil im Zürcher Oberland. Dort hat der Gemeinderat kürzlich entschieden, aufgrund der unsicheren Rechtslage keine Alkohol-Testkäufe durchzuführen. Gemeindeschreiber Daniel Nehmer erklärt: «Der Gemeinderat ist der Meinung, dass wir zu wenig rechtliche Grundlagen haben, um

die Alkohol-Testkäufe durchzusetzen.» Nach Rücksprache mit dem Statthalter habe sich dieser ebenfalls zurückhaltend geäussert, er würde eine Busse nicht stützen. Dieses Vorgehen schliesst laut Nehmer nicht aus, dass die Gemeinde bei Alkoholverkäufen an Jugendliche einschreitet. Sie verzichtet aber auf Testkäufe. «Wir tendieren zur Selbstverantwortung der Gastgeber, der Jugendlichen wie auch deren Eltern», formuliert Nehmer die darin liegende Grundhaltung.

Besser sei, die Gemeinde führe bereits im Vorfeld Informations-Veranstaltungen zu Alkoholverkäufen an Jugendliche durch. Dies hat sie bereits in der Vergangenheit getan, beispielsweise vor der «Chilbi». Mit diesen Veranstaltungen sensibilisiert Hinwil insbesondere seine Vereine, weil diese Festwirtschaften betreiben. Zu diesen Informations-Veranstaltungen sind selbstredend ebenfalls die Gastgeber jeweils eingeladen.

mmo

Pascal Derksen vom Grand Resort Bad Ragaz

Finalist des Gusto10



Pascal Derksen (Foto) hat es geschafft: Er nimmt am Final des Gusto10 teil. Renato Wüst ist stolz auf seinen Lernenden: «Die Finalteilnahme ist eine super Ehre für uns und unseren Betrieb.» Wüst steht den sieben Küchen des Grand Resorts Bad Ragaz vor, insgesamt 85 Köche erwirtschaften 1,5 Millionen Franken. Die Anmeldung an den Gusto10 kam sowohl dem Lehrmeister als auch dem Lernenden fast gleichzeitig in den Sinn, erinnert sich Wüst: «Es war wie Telepathie: Pascal hat die Anmeldeformulare gebracht und ich habe ebenfalls daran gedacht.» Wüst lobt Pascal Derksen in hohen Tönen: «Er hat grosses Potenzial: Kreativität, Wille und Einsatz zeichnen ihn aus.» Pascal liefere jeweils Semesterarbeiten ab, die bis ins letzte Detail stimmen würden. «Das wichtigste ist die Freude am Kochen.»

Das Grand Resort Bad Ragaz bietet hierfür ideale Voraussetzungen. Pas-

cal gehört zur A-la-Carte-Crew in der Grossküche. Also ideale Voraussetzungen, denn dadurch sehe Pascal in viele Bereiche hinein.

Derzeit laufen die Vorbereitungen für die Lehrabschluss-Prüfungen. «Pascal kocht zehn Menüs, vor allem um die Grundzubereitungsarten zu festigen und das Zeitmanagement zu verinnerlichen.» Damit gekoppelt werden die Vorbereitungen für den Final des Gusto10. Bereits während der Lehre widmen sich Renato Wüsts Lernende jeden Montag einem Schwerpunktthema: Trends, Ernährungslehre, Materialkunde oder Unternehmerisches. «Jeder Koch ist gefordert, seinen Beitrag für den Erfolg des Unternehmens zu leisten. Somit muss jeder Koch auch ein Unternehmer sein», sagt Wüst. Entsprechend stark unterstützt Wüst auch solch praktische Koch-Wettbewerbe wie den Gusto10.

mmo
www.gusto10.ch

SZENE

Ausstellung für Barprofis 2. Swiss Bar World in Winterthur



Am 26. und 27. September findet in der City Halle in Winterthur die 2. Swiss Bar World statt. Die Ausstellung richtet sich an Barprofis und verspricht Wissensvermittlung durch Seminare und Workshops, inklusive Tastings. Als Höhepunkt der zweitägigen Veranstaltung bezeichnen die Organisatoren die Verleihung der Swiss Bar Awards 2010 in den Kategorien Barkeeper of the year, Best Newcomer Bar, Best Bar Menu (Beste Barkarte), Best Longseller Bar.

www.swissbarawards.ch

Neue Pächter in der Krone Vom Glarnerland nach Zürich

Die Krone in Dietikon erhält in wenigen Monaten neue Pächter. Maria de Lourdes und Heinz Schenkel führen ab April die umgebaute Krone. Die beiden Gastgeber werden neben dem Restaurant mit gehobener Küche eine Café-Bar, ein Bistro, eine Lounge und eine Gartenterrasse betreiben. Maria de Lourdes und Heinz Schenkel führen derzeit den Löwen im glarnerischen Mollis und sind dort mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Pläne für Casinos in Zürich

Ungeduldiges Warten auf Bericht



19 Casinos gibt es in der Schweiz, 7 mit der grossen A-Lizenz und 12 mit der kleineren B-Lizenz. Diese

Zahl hat sich seit der Wiedereinführung der Casinos nicht geändert. Derzeit gibt es verschiedene Pläne für zusätzliche Casinos, allein in Zürich deren zwei: im Haus «Alte Börse» und an der Sihlporte, wo die Epa bis 2005 war. Und alle hoffen sie, dass die Eidgenössische Spielbankenkommission in ihrem Bericht «Casinolandschaft Schweiz – Bericht über die Situation» dem Bundesrat empfiehlt, neue Casino-Lizenzen zu erteilen. Noch vor drei Jahren hat die Kommission empfohlen, nicht auf «allfällige Gesuche um neue Spielbankkonzessionen» einzutreten.

Keine Pläne für Krone

Gemeinde Sattel will Krone nicht



Das Stimmvolk der Schwyzer Gemeinde Sattel will nicht, dass die Gemeinde das Restaurant Krone kauft und es zum neuen Gemeindehaus umbaut. Das Stimmvolk hat den dafür notwendigen Planungskredit mit 74 Prozent abgelehnt. Das Restaurant Krone wurde bekannt durch die Sendung «Bumann, der Restauranttester». Trotz dieser Unterstützung musste die Krone noch vor der Ausstrahlung schliessen.