

Alle Jahre wieder...

WINTERTHUR: Im Restaurant Sporrer sind zur Zeit die Lehrlinge die Chefs

Bereits zum fünften Mal findet im Restaurant Sporrer aktuell der «Lehrlingsmonat» statt. Vom 4. Januar bis 5. Februar 2012 haben die sechs Lehrlinge das Sagen – ebenso haben diese das Restaurant dekoriert, die Menükarte zusammengestellt und alle weiteren nötigen Vorbereitungen getroffen.

sg- Die Chefs stellen sich während dieser Zeit komplett in den Hintergrund – stehen ihren Lehrlingen aber mit Rat und Tat zur Seite, wenn dies nötig ist. «Haben die Lehrlinge eine Entscheidung zu treffen, wollen wir ihnen diese nicht vorgeben, sondern bringen sie auf den richtigen Weg, um die Lösung selbst zu finden», so Emanuel Bosshart. Und weiter: «Natürlich passieren so auch hin und wieder Fehler – doch aus diesen sollen die jungen Leute lernen können und sich dadurch nicht verunsichert fühlen.»



Der Chef des Sporrer, Emanuel Bosshart, mit seinen sechs Teilzeit-Chefs, den Lehrlingen Stefanie Meister, Patricia Wirz, Davide Müllhaupt, Olivia Frei, Cedric Hofmann (oben, v. l. n. r.) und Ramona Kiesel (unten).

Kreative Themensuche

Bereits Ende Sommer wurde das Thema Lehrlingsmonat zum ersten Mal aktuell. Da nämlich erkundigte Emanuel Bosshart sich bei seinen Lehrlingen, ob sie denn überhaupt Interesse an einer Durchführung des – bereits schon traditionellen – aber dennoch freiwilligen Projekts hätten. Und alle stimmten zu. «Da begann dann auch schon die Themensuche, bei der wir uns erst etwas schwer taten», erzählt Ramona Kiesel, Restaurationsfachfrau im ersten Lehrjahr. Im letzten Jahr stand der Monat unter dem Motto Piraterie und Unterwasserwelt, woran sich von Dekoration bis Service alles anlehnte. In diesem Jahr haben sich die sechs Lehrlinge schliesslich für das Thema «Gegensätze» entschieden. «Davor hatten sie bestimmt etwa 25 Themen im Kopf, wovon sie für fünf erst einmal ein Grobkonzept entwickeln sollten», erinnert sich Emanuel Bosshart. «Dabei sind sie dann erstmals so richtig auf die Welt gekommen – als sie gemerkt haben, dass gewisse Ideen, die sie hatten, gar nicht funktionieren können.»

Viel Vorbereitung nötig

War das Thema dann jedoch gefunden, ging es zu den nächsten Schritten: Die Zusammenstellung der Speisekarte, das Ausdenken und Herstellen einer passenden

Dekoration und das Erstellen eines Budgets folgten. Auch hier wurde von den Lehrlingen zum grössten Teil auf sich alleine gestellt gearbeitet. «Die Speisekarte haben vor allem wir Köche zusammengestellt, doch auch der Service war dabei», sagt Davide Müllhaupt, Koch im zweiten Lehrjahr. «Die Ideen kamen denn auch von den Koch- wie den Servicelehrlingen gemeinsam, doch die endgültige Zusammenstellung der Menüs wurde schliesslich von den Köchen vorgenommen.»

Lehrreicher Monat

Für diejenigen unter den Lehrlingen, welche noch nie einen solchen Monat erlebt haben, spricht die vier Erstlehrjahrstiften, ist das Ganze eine besondere Herausforderung, da vieles neu ist. «Ich war schon ein wenig nervös, bevor es losging», meint Ramona Kiesel. «Es ist einfach ungewohnt, wenn die Chefs so völlig zurücktreten und wir auf uns allein gestellt sind. Da merkt man erst richtig, was diese denn alles so tun.» – «Erschwerend kommt noch hinzu, dass wir in diesem Jahr keine Drittlehrjahrstiften haben und somit deren Erfahrung und Wissen etwas fehlt», fügt Emanuel Bosshart an. So bleibe viel an den Lehrlingen im zweiten Jahr hängen. «Doch davon können diese nur profitieren.»

Nach der grossen Arbeit der Lehrlinge im Voraus fiel am vergangenen Mittwoch, 4. Januar, der Startschuss zum fünften Lehrlingsmonat. Auch hier liess sich der Wirt etwas Besonderes einfallen: «Als die Jungmannschaft am Morgen vor uns stand, meinten wir einfach: «So, und jetzt? Was haben wir zu tun?» Da waren die meisten ein wenig perplex, da sie nicht damit gerechnet hatten, dass wir überhaupt nicht mitdenken», schmunzelt Bosshart. Nun hat sich jedoch die anfängliche Aufregung gelegt und der Restaurantbetrieb läuft schon beinahe einwandfrei.

Konstruktive Kritik

Um auch eine Meinung der Gäste zum ganzen Anlass zu erhalten, werden jeweils nach dem Essen zwei Köche losgeschickt, die sich von Tisch zu Tisch nach dem Bekommen des Essens sowie des gesamten Ambientes erkundigen. Im vergangenen Jahr stand Davide Müllhaupt hierbei bloss daneben, während sein Oberstift das Gespräch führte. In diesem Jahr ist er derjenige, welcher die Fragen stellt und auch mal Kritik entgegennimmt. «Die Rückmeldungen der Gäste sind eine grosse Hilfe. Man kann ihre guten Ideen entgegennehmen und natürlich aus seinen Fehlern lernen.»

www.lehrlingsmonat.ch

Was ich noch zu sagen hätte

X

X

X



ANZEIGE

Ohne wenn und aber:

Garantiert günstiger als in Deutschland Punkt

INTERNA MÖBEL

VOLKI-LAND 2.Stock | 8604 Volketswil | Tel. 044 945 55 70 | www.internamoebel.ch