



Geben nicht auf: Tobias Funke (Mitte) und seine Mitarbeitenden im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden/AR.

ZVG

«Fernsicht»-Team hilft Spital

Sternkoch Tobias Funke und seine Crew packen in Heiden/AR neue Ideen an. Und sie helfen dort, wo Hilfe am nötigsten ist.

Euphorie pur bei Tobias Funke Anfang Februar. Der «Guide Michelin» zeichnet sein Gourmetrestaurant Incantare im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden/AR mit dem zweiten Stern aus. «Plötzlich hatten wir viel mehr Aufmerksamkeit als sonst. Wir erhielten Einladungen für Events. Andere Spitzenköche meldeten sich zum Essen an und die Tisch-Reservierungen verdoppelten sich.»

Tempi passati. «Events, Bankette, Hochzeiten..., ich habe letzte Woche massenhaft Absagen geschrieben», sagt Tobias Funke. Für seine derzeit 35 Mitarbeiter hat er sofort Kurzarbeit beantragt. Es sei schwierig, sagt Tobias Funke. Aber: Kein Essen für Gäste zubereiten zu können, sei nicht

gleichbedeutend für ihn, wie die Hände in den Schoß zu legen. Jetzt würden Ideen und Projekte angepackt, für die man sonst kaum Zeit hätte.

So hat Tobias Funke seine Kochlernenden im ersten und zweiten Ausbildungsjahr in Gruppen eingeteilt, damit sie – natürlich nach neuen Hygiene-Auflagen – Abschlüsse üben können.

Lernende unterstützen und Milchprojekt vorantreiben

Ebenfalls in Kleingruppen trifft sich das Köche-Team des Gourmetrestaurants, um neue Rezep-

«Wenn es bei der Verpflegung der Patienten zu Ausfällen kommt, springen wir ein.»

TOBIAS FUNKE,
GASTROUNTERNEHMER

turen zu testen und Kombinationen mit Gewürzen auszuprobieren. Und dann will Tobias Funke

sein Milchprojekt vorantreiben: «Ich habe Kontakt zu einem Bauern, dessen Milchkuhe nur Gras fressen. In Zukunft will ich bei ihm Rohmilch einkaufen. Diese hat eine unglaubliche Aromatik, mit der ich in der Küche experimentieren will.»

Vergangene Woche hat der Spitzenkoch auf Facebook angekündigt, noch mehr tun zu wollen. Nicht für sich, sondern für andere. «Stay strong! Helfen, wo Hilfe gebraucht wird», heisst seine Aktion, mit der er sich und sein Team bei mehreren Spitälern gemeldet hat.

«Wir haben uns als Köche, Restaurationsmitarbeiter, aber auch Fahrer oder als Pflegehilfskräfte angeboten», so Tobias Funke. Nach einem Gespräch mit Verantwortlichen vom Spitalverbund Appenzell Ausserrhoden werden bereits diese Woche je drei Mitarbeiter in den Spitälern Appenzell, Heiden und Herisau eingearbeitet. «Sollte die nächste schwere Coronavirus-Welle eintreffen und es zu Engpässen oder Ausfällen im Bereich Verpflegung und Service kommt, stehen diese Mitarbeiter und ich dann auf Abruf bereit», so Tobias Funke.

JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:
www.fernsicht-heiden.ch



Mehr Informationen unter:
www.beck-maier.ch



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch

Zuversicht zeigen ist jetzt wichtig



Gregor Maier beschäftigt 165 Mitarbeiter, darunter auch die Brot-Chefin.

ZVG

Es sollte ein Gespräch über Berufsnachwuchs und Fachwettbewerbe werden. Doch die Coronakrise kann auch Gregor Maier von der Bäckerei Maier nicht ausblenden.

Bäckereien zählen zu den Betrieben der Grundversorgung und haben geöffnet. Trotzdem spürt Gregor Maier vom Traditionsbetrieb Bäckerei Maier in Laufenburg/AG die Auswirkungen der Coronakrise: «Die vergangenen Wochen sind geprägt von Veränderungen und schnellem Agieren. So sind auch wir seit Ausruhen der «ausserordentlichen Lage» in Laufenburg und verfolgen die News des Bundesrates und des BAG.»

In vier seiner zehn Bäckereifilialen führen Gregor Maier und sein Bruder Hélène, die seit dem Lockdown geschlossen sind. Erschwerend komme hinzu, dass Catering-Lieferungen an Messen, Events, Generalversammlungen und an Fussballspielen des FC Basel wegfallen.

«Osterartikel schon jetzt für die Hälfte des Preises anzubieten, ist unsinnig und hilft niemandem.»

GREGOR MAIER, PRODUKTIONSLEITER
BÄCKEREI MAIER, LAUFENBURG/AG

Für seine Branche sei es «nur» ein Streifschuss. Andere Wirtschaftszweige habe es viel härter erwischt, so Maier nachdenklich: «Jeder Betrieb ist gefordert, mit rasch umsetzbaren Lösungen die finanzielle Notsituation etwas abzufedern.» Wie mittlerweile viele gastronomische Betriebe, bietet auch die Bäckerei Maier

Take-away-Gerichte und einen Lieferservice an. Von Verzweigungslösungen hält er jedoch wenig: «Dass Osterartikel eines Bäcker-Konditors schon jetzt für die Hälfte des Preises über die Theke gehen, sendet falsche Signale. Panik hilft jetzt niemandem.»

Nach der Coronakrise

Trotz aller Widerstände blickt der Unternehmer zuversichtlich in die Zukunft: «Es wird weitergehen!» Zudem wartet der Herbst mit spannenden Branchen-Events auf. Der von der Hotel & Gastro Union ausgetragene Fachwettbewerb Brot-Chef findet vom 24. bis 26. September vor Publikum im Pilatusmarkt Kriens statt. Gregor Maiers Lernende im dritten Lehrjahr Debora Weiss wurde letzten Herbst zur Junior Brot-Chefin gekürt. «Es war grossartig, wie Debora sich in die Herausforderung dieses sympathischen und frischen Wettbewerbs hineingekniet hat. Für uns als ihr Lehrbetrieb war es selbstverständlich, sie umfassend zu unterstützen», so Maier. «Dank ihres Titelgewinns ist Debora für uns als Betrieb sowie für die Branche ein tolles Aushängeschild.»

ANDREA DECKER

Brot-Chef 2020

Mit dem Fachwettbewerb Brot-Chef fördert der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv den Stellenwert seiner Berufe. Die Gewinner erhalten den Titel «Brot-Chef 2020» respektive «Junior Brot-Chef 2020» in der Kategorie Lernende.

Thema und Anmeldung Die Wettbewerbsaufgabe lautet: «Emmi-Butter für jede Gelegenheit». Es sind vier Aufgaben innerhalb von sechs Stunden zu lösen: Spezial-Brot, Kleingebäck, Catering und Schaustück.
www.brot-chef.ch

Swiss Culinary Cup erinnert an das Jahr 1920

Wer hat Lust, Gerichte-klassiker aus der guten alten Zeit neu zu interpretieren?

Am 15. April anno 1920 trifft sich in Bern eine Gruppe von Köchen aus der Deutschschweiz und der Romandie. Allesamt sind sie bereits Mitglieder des Arbeitnehmerverbands «Union Helvetia», streben jedoch die Gründung eines eigenen Berufsverbands an.

Einen Monat später verkündet die damalige Verbandszeitung Union Helvetia, dass der Schweizerische Koch-Verband S.K.V ins Leben gerufen wurde. Das Ereignis vor 100 Jahren lässt der Ver-

band nun noch einmal aufleben. So wird der diesjährige Swiss Culinary Cup als eine kulinarische Huldigung an das Jahr 1920 ausgeschrieben.

Gerichte, die am Anfang des 20. Jahrhunderts die Speisekarten der Restaurants dominierten, sollen noch einmal in den Mittelpunkt gerückt werden.

Für alle, die Interesse am SCC 2020 haben: Es gilt, sich an die Zutaten von Klassikern zu halten. Zur Auswahl für Gericht eins: Lammrücken Richelieu mit Tomaten, Champignons, Lattich und Kartoffeln oder Kalbsschulter à la financière mit Kalbsmilken, Kalbfleischklösschen, Champignons, Oliven und Kartoffeln. Als zweites Gericht gibt die Jury die Süssspeise Pêche Melba mit

Pfirsich, Himbeeren, Mandeln und Vanille oder das Dessert Poire belle Hélène mit Birne Schokolade, Vanille und Veilchen vor.

Einsendeschluss der Ideen ist der 16. Juni 2020

Genauere Rezepturen werden nicht verlangt. Es geht lediglich um eine freie Interpretation der Klassiker, deren Beschreibung und Darstellung (Fotos). Die Ideen können bis Dienstag, 16. Juni 2020, an den Kochverband eingeschickt werden. Sechs Kandidaten werden von der Jury zum Final eingeladen, der am 14. Oktober in der Berufsfachschule BBB in Baden/AG stattfindet. Dem Sieger winken 4000 Franken in bar.

(RUP)