



Gastkolumne

Im Detail liegt der Unterschied

Fabian Müller, Junior-Servicemeister 2018
Mitglied Berufsverband Restauration bvr

Als ich mich kürzlich auf den Couvert d'Or im Rahmen der Intergastra in Stuttgart vorbereitete, wurde mir erst richtig bewusst, dass wir in vielen kleinen Einzelheiten eine andere Tischaufdeckkultur haben als unsere deutschen Nachbarn. Oder haben Sie gewusst, dass bei einem Fünfgangmenü links vom Teller drei und rechts vier Besteckteile eingedeckt werden? Für den Service kann dies angenehm – es braucht kein Nachdecken zwischen den Gängen –, für den Gast je nach Platzverhältnissen recht einengend sein. Bei den Gläsern wird ebenfalls das «ganze Programm» aufgetischt: wenn nötig, auch vier oder fünf an der Zahl. Diese werden entgegen unserer Gewohnheit von den deutschen Berufskollegen wesentlich höher über dem Richtmessen platziert und stehen mit einem Kugelschreiberabstand (CH = Kreditkarte) zueinander. Dies führt bei der diagonalen Ausrichtung zu einer entsprechend breiten Ausdehnung. Viel Wert wird bei der Blumendekoration auf eine korrekte Wasserversorgung der einzelnen Pflanzen gelegt. Und noch ein Unterschied: Im Weinland Schweiz wird zu jedem Gang der passende Wein serviert – in Deutschland wird beispielsweise zur Suppe meist keiner angeboten (da schon genügend Flüssigkeit bei diesem Gang vorhanden ist). Summa summarum viele kleine Details, die mich in der Vorbereitung zu diesem Wettkampf gefordert haben, durch die einmalige Praxiserfahrung mit Sicherheit aber weiterbringen. Was jedoch in beiden Ländern gleich bewertet wird, sind der Stolz, die Begeisterung, Leidenschaft und Gastfreundlichkeit in der Ausübung unseres tollen Berufs.



National- und Ständerat haben grünes Licht gegeben. Nun kommt die Velo-Initiative vors Volk.

SWISS-IMAGE

Touristiker freuen sich über einige Entscheide dieser Frühlingsession

Das Parlament hat einen Kredit für grosse Sportanlässe gesprochen und stützt die Velo-Initiative.

Davon profitiert der Tourismus.

Der Gegenentwurf des Bundesrates zur Velo-Initiative wurde angenommen. Ebenso wurden Kredite für internationale Sportanlässe gutgeheissen, und der Bund will die digitale Versorgung in den Randgebieten verbessern. Darüber freuen sich die Touristiker:

- × Velowege und Bikestrecken sollen künftig die gleiche Förderung erhalten wie Fuss- und Wanderwege. Gute Veloweg- und Bikenetze sind bedeutende Eckpfeiler des Frühlings-, Sommer- und Herbsttourismus. Pro Jahr werden allein mit Velotouren von in der Schweiz wohnhaften Personen 355 Millionen Franken Umsatz erzielt. Nach dem Parlament muss nun noch das Volk Ja zur Velo-Initiative sagen.
- × Internationale Sportanlässe mit breiter Ausstrahlung präsentieren die Schweiz gut und sind für die Tourismuswerbung



Mehr Informationen unter:
www.stv-ist.ch

nützlich. Das Parlament hat zur Förderung solcher Events 25,5 Millionen Franken gesprochen. Bei diesen Anlässen handelt es sich um die Olympischen Jugendspiele 2020 in Lausanne, die Eishockey-Weltmeisterschaft 2020 in Lausanne und Zürich sowie um die Winteruniversiade 2021 in der Zentralschweiz.

- × Gerade in Randgebieten müssen Hotels und Anbieter von touristischen Leistungen einen Service auf höchstem Niveau bieten. Ein leistungsfähiges WLAN gehört heute dazu und wird von den Gästen einfach vorausgesetzt.

Keine Freude macht den Touristikern, dass das Parlament die «Motion de Buman» abgelehnt hat. Es wird also keine einheitliche gesetzliche Grundlage erarbeitet, die es Buchungsplattformen wie Airbnb ermöglicht, die Kurtaxe direkt einzuziehen und über eine zentrale nationale Stelle abzurechnen. Um Kurtaxengelder in Millionenhöhe nicht weiterhin zu verlieren, müssen nun die Kantone selber sowie direkt mit den Buchungsplattformen verhandeln. Und das möglichst rasch. (RIF)

Accor sucht mit Wettbewerb nach neuen Beherbergungskonzepten

Welche Erwartungen haben globale Nomaden an Hotels und wie soll das Hotel der Zukunft sein. Accor versucht, das mit dem Wettbewerb «Take Off!» herauszufinden.

Mit der zunehmenden Digitalisierung steigt auch die Zahl der Menschen, die einen internationalen, mobilen Lebensstil pflegen. Diese globalen Nomaden sind ein Gästesegment, für das sich die Accor-Hotels-Gruppe sehr interessiert. So sehr, dass sie bereits zum achten Mal den «Take Off!»-Studentenwettbewerb durchführt.

Studenten von Universitäten, Business- und Hotel-Management-Schulen aus aller Welt sind eingeladen, ein Konzept für ein



Mehr Informationen unter:
www.accor-hotelstakeoff.com

innovatives, mobiles Hotel der Zukunft einzureichen. Zum Wettbewerb zugelassen sind Teams mit jeweils maximal drei Personen. Diese können ihre Ideen noch bis 6. April 2018 einreichen. Nach einem mehrere Runden dauernden Auswahlverfahren wird Ende Juni das Siegerprojekt erkoren. Die fünf Studententeams, die es in die Endrunde schaffen, erhalten eine Einladung nach Paris. Sie werden bei der Suche nach einer Praktikumsstelle oder einer ersten Anstellung unterstützt, können ihr internationales Kontaktnetz erweitern und einen Aufenthalt in einem Accor-Hotel in Europa oder dem Mittelmeerraum gewinnen. Gewisse Ideen setzt Accor auch gleich in die Realität um. Ein Beispiel dafür ist das Projekt «Flying Nest», ein aus Containern in wenigen Stunden aufgestelltes Hotel für Festivalbesucher. (RIF)

PresseSpiegel

SONNTAGSZEITUNG

Bund warnt vor Reiswaffeln

Eine Studie des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV untersuchte über 100 Reisprodukte auf deren Arsengehalt. Nun warnt der Bund vor Reiswaffeln. Viele Eltern sehen darin ein gesundes Nahrungsmittel. Babys und Kleinkinder bekommen die Cracker oft als Beikost. Essen Kleinkinder sehr viele Reiswaffeln, kann eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden, so das BLV. Dasselbe gelte für Reiscerealien und Reisdinks.

LUZERNER ZEITUNG

Der Teller als politische Kampfzone

Ob Herr und Frau Schweizer Vorschriften vom Staat brauchen, damit sie sich auch richtig ernähren, ist umstritten. Der Streit findet in einem komplexen Geflecht von wirtschaftlichen und politischen Interessen statt. Mal geht es um den Zucker- oder Salzgehalt von Lebensmitteln, mal um Produktionsmethoden, mal um Antibiotikarückstände im Fleisch oder um Einfuhrbestimmungen. Im Zentrum steht oft der Bund – der zu viel oder zu wenig reguliert, je nach Sichtweise. Debattiert wird oft heftig.

BLICK AM ABEND

Blocher ist jetzt eine Wurst

Es gibt die Mozartkugel, den Bismarckhering und das Cha-teaubriand: Grosse Männer werden oft mit kulinarischen Spezialitäten gewürdigt. In die illustre Liga der Musikgenies und Weltpolitiker ist nun auch SVP-Übervater Christoph Blocher aufgestiegen. Martin Fliri von der Metzgerei Saxer in Sta. Maria/GR hat den Blocher-Salsiz erfunden. Aus 100 Prozent Schweizer Fleisch, grösser als ein normaler Salsiz und mit markanten Ecken und Kanten. «Ganz wie der Namensgeber», sagt Fliri.

Zahl der Woche

3

Tage sollten Eier nach dem Legen mindestens reifen. Die beste Geschmacksentwicklung entfalten sie nach sieben bis vierzehn Tagen. Eier haben einen natürlichen Schutz vor dem Befall von Salmonellen. Dieser ist gut 21 Tage aktiv. So lange brüten die Hennen, bis die Küken schlüpfen. Bei richtiger Lagerung im Kühlschrank verändert sich die Qualität der Eier während vier bis fünf Wochen kaum.