



GASTKOLUMNE

Psssst!

Michel Péclard, Zürcher Gastronom

Die Pandemie hält uns in Atem. In Wellen zwingt sie uns zu Massnahmen, die Ansteckungen «runterzubringen». Abstand halten, Lüften, Masken, Lokalschliessungen – alles gut und recht. Und notwendig, weil unsere Atemwege die Viren inhalieren, um sie danach in die Welt hinauszuschleudern. Dennoch beklagen viele lauthals, ihre Freiheit würde beschnitten, KMU schreien um Hilfe, und landauf, landab wird diskutiert, geredet und der Worte genug abgesondert. Aber lösen müssen es die Behörden. Dabei könnten wir doch selber aktiv werden. Was nämlich vielleicht auch mal gegen die Ausbreitung des Virus nützen würde, wäre, den Mund zu halten. Natürlich vor allem mündlich und weniger schriftlich, sonst wären diese Zeilen ja ein ziemlicher Widerspruch. Einfach mal Klappe zu, still sein, schweigen. Produziert ziemlich sicher weniger Virenausstoss. Ich bin kein Virologe, aber vermutlich könnte das helfen. Mindestens hätte das etwas Meditatives. Sicher wäre es auch besinnlich, passend zu den kommenden Tagen. Und gleichzeitig könnte man all derer gedenken, die am Virus gestorben sind oder deren wirtschaftliche Existenz zunichte gemacht wurde. Warum dafür nicht einen Tag des Maulhaltens ausrufen? Gleich morgen! Eine gute Flasche, einen schönen Teller dazu, gerne auch zu viert, zu zweit oder auch mal alleine mit sich im Restaurant.



Wie so viele Grossveranstaltungen fallen auch die Berufsweltmeisterschaften der Pandemie zum Opfer.

ZVG

World Skills 2021 in Shanghai werden ein Jahr später ausgetragen

Die Berufsweltmeisterschaften World Skills werden infolge der Corona-Pandemie in den Herbst 2022 verschoben.

World Skills International begründet den Entscheid mit der Planungsunsicherheit aufgrund der Pandemie. Mit der Verschiebung um ein Jahr sollen auch alle weiteren internationalen Berufsmeisterschaften um ein Jahr geschoben werden. Das heisst, dass in Zukunft die World Skills in geraden und die Euro Skills in ungeraden Jahren stattfinden sollen. Bis anhin war es umgekehrt. Die World Skills in Lyon, geplant 2023, werden 2024 stattfinden. Für die World Skills in Shanghai wird zudem das Alterslimit der Teilnehmenden um ein Jahr erhöht.

Spielraum gibt dieser Entscheid für die auf unbestimmte Zeit verschobenen Euro Skills 2020 in Graz. Eine Durchführung in der zweiten Jahreshälfte 2021 scheint, sofern es die epidemiologische Lage in Europa zulässt, möglich. Für die ursprünglich auf September 2020 geplanten Euro Skills bereitet sich ein 15-köpfiges Schweizer

Team vor. An den World Skills nehmen in der Regel rund 40 junge Schweizer Berufsleute teil. Das Selektionsverfahren der Berufsverbände für die Titelkämpfe in Shanghai läuft im Rahmen der dezentral ausgetragenen Swiss Skills Championships 2020.

Einbezug der Berufsverbände

Swiss Skills wird die Zeit nutzen, um Fragen zu klären und Optionen zu prüfen. In den Prozess werden die Partner von Swiss Skills, allen voran die Berufsverbände, miteinbezogen. Am 27. November will Swiss Skills den Berufsverbänden eine Lagebeurteilung und allfällige Szenarien präsentieren und zur Diskussion stellen. Swiss Skills ist sich bewusst, dass die Situation für die jungen Berufsleute, die sich für die Euro Skills in Graz oder nun bereits für die World Skills in Shanghai qualifiziert haben, unbefriedigend und belastend ist. «Wir setzen alles daran, die bestmöglichen Lösungen zu finden. Leider gibt die Pandemie derzeit den Takt vor. Es wird von uns allen Flexibilität, Demut und auch Kompromissbereitschaft erforderlich sein», erklärt Swiss-Skills-Geschäftsführer André Burri. (ADE)



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch

Luzerner Gastronomen lancieren gemeinsamen Gutschein

Um die fehlenden Einnahmen aus dem Weihnachtsgeschäft etwas aufzufangen, wurde der Genusschein ins Leben gerufen. Mit dem Verschenken dieses individuellen Gutscheins können lokale Restaurants unterstützt werden.

Inzwischen ist klar: Aufgrund der umfangreichen Schutzmassnahmen müssen gemeinsame Abende im Restaurant abgesagt werden. Dazu zählt auch das Weihnachtsessen mit dem Team. Statt sich über wegbleibende Gäste zu beklagen, haben innovative Gastronomen eine Lösung gefunden. Sie lancieren einen gemeinsamen Konsum-

mationsgutschein. Mit dem Luzerner Genusschein kann jeder selbst entscheiden, wann und mit wem er sein kulinarisches Geschenk geniessen. Die Gutscheine können auf der eigens dafür errichteten Webseite bestellt werden und werden innerhalb von zwei Werktagen zugestellt. Firmen haben die Möglichkeit, eine grössere Anzahl mit dem Betrag nach Wahl zu bestellen und mit einer persönlichen Widmung zu ergänzen.

Die Liste wird immer länger

Die Liste der Betriebe umfasst aktuell 20 Restaurants aus Luzern und umliegenden Gemeinden. Weitere sind im Gespräch und werden folgen. Dazu zählen etablierte Restaurants wie die französische Brasserie Bodu und neue Konzepte wie das japanische Izakaya Nozomi. (SS)



Mehr Informationen unter:
www.genusschein.ch

PRESSESPiegel

Basler Zeitung

Das «Waldhaus» im Hardwald schliesst

Es war absehbar und dennoch ist es kein schönes Weihnachtsgeschenk. Am 20. Dezember schliesst das «Waldhaus» im Hardwald bei Muttentz/BL und 25 Mitarbeitende stehen auf der Strasse. Der 75-jährige Pächter Gilbert Stähli sucht nach 41 Jahren im «Waldhaus» den Ruhestand. Eine Anschlusslösung habe die Bürgergemeinde Basel-Stadt, die Eigentümerin der Liegenschaft, gemäss Basler Zeitung verschlafen.

20 Minuten

Über ein Jahr an Panettone getüftelt

Am vergangenen Wochenende war «Usschläckete», wie die Gelateria Di Berna den Ausverkauf vor der Winterpause nennt. Auf die faule Haut legen, werden sich Inhaber Hansmartin Amrein und sein Team nicht. Im Berner Mattenhofquartier, wo sich die Gelateria in eine ehemalige Bäckerei eingemietet hat, wird neuerdings Panettone produziert. An der richtigen Rezeptur und dem Umgang mit dem heiklen Sauerteig haben die Neubäcker ein Jahr lang herumgetüftelt.

Blick

Mastpoulet aus dem Mekong

Der welsartige Pangasius ist ein günstiger Fisch, der häufig auf Tagestellern angeboten wird. Alles fressend, wächst er sehr schnell, kann bis 1,5 Meter gross werden und 40 Kilogramm wiegen. Das ist nur ein Faktor, der den Pangasius in wenigen Jahren zum Mastpoulet der Fischtheke werden liess. In Zuchten werden bis zu sechzig Fische in einen Kubikmeter Wasser gezwängt. Sein Kot und Antibiotika, die verabreicht werden müssen wegen der überfüllten Becken, stören das ökologische Gleichgewicht der Gewässer in den Produktionszonen des Mekong.

ANZEIGE

«Meine Branche.
Mein Team.»

gastrojob.ch