

Miriam de Melo ist Lehrmeisterin des Jahres 2016 in der Kategorie Restaurationsfachleute

Das Gastro-Feuer neu entfachen

Cristina Bürgi Sie ist ein echter Sonnenschein und immer für ihre Lernenden da: Deswegen erhält Miriam de Melo den Zukunftsträger-Preis.

Wer Miriam de Melo kennenlernt, spürt sofort ihre Energie und Lebensfreude. «Ich bin eine sehr positive und aufgestellte Person», sagt die 33-jährige Schweizerin über sich selbst. Mit ihrer Einstellung reist sie auch ihre Lernenden im Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel mit: Bislang durfte sie zwei ausbilden, die ihre Lehre inzwischen erfolgreich abgeschlossen haben. Vor kurzem fingen zwei neue Lernende an, welche die Lehre bereits in einem anderen Betrieb angefangen haben und im Goldenen Sternen nun fortsetzen – genauso wie ihre Vorgänger. «Ich habe das ein bisschen zu meiner Berufung gemacht, dass ich Lernende aufnehme, die ihren Lehrbetrieb wechseln möchten», erklärt de Melo: «Mein Ziel ist es, in ihnen wieder das Gastro-Feuer zu entfachen, damit sie unserer Branche erhalten bleiben.»

Im Fall von Angela Selzer hat sich das Engagement gelohnt: Die frischgebackene Restaurationsfachfrau geniesst ihre Arbeit und hat sich grosse Ziele gesteckt. Im Oktober möchte sie an den SwissSkills teilnehmen – «und mindestens den ersten Platz machen», meint sie grinsend. Danach könnte sie sich eine Teilnahme an der Weltmeisterschaft sowie eine Ausbildung an der Hotelfachschule in Thun vorstellen. «Mein Traum ist es, irgendwann einen eigenen Betrieb zu haben», er-



Verstehen sich blendend: Lehrmeisterin Miriam de Melo und die angehende Restaurationsfachfrau Angela Selzer.

zählt Selzer: «Und die Leidenschaft für den Beruf weiterzugeben, so wie Miriam de Melo es tut.»

Am Service gefällt Angela Selzer vor allem der Kontakt zu den Gästen und dass sie ihnen immer etwas Neues zeigen kann – zum Beispiel einen anderen Wein oder Grappa. An der Zusammenarbeit mit Miriam de Melo schätzt sie, dass ihre Lehrmeisterin sie in stressigen Situationen beruhigt und ihr einen guten Überblick verschafft. Zudem ist Selzer im Team sehr gut eingebunden: Sie darf die meisten Arbeitsabläufe selbstständig durchführen und ihre eigenen Ideen einbringen und umsetzen. Das ist auch Miriam de Melo sehr wichtig: «Die Lernenden erarbeiten sich ihr Wissen selbst. Wenn sie Hilfe brauchen, können sie diese immer

bei uns einholen.» Alle sechs Monate wird ein Qualifikationsgespräch durchgeführt, alle zwei Wochen ein persönliches Standortgespräch. «Das finde ich sowohl für den Lernenden als auch für den Auszubildner sehr wichtig, um Unklarheiten aus dem Weg zu räumen», meint de Melo.

Die Ausbildung basiert im Gasthof zum Goldenen Sternen auf drei Säulen: Arbeit, Schule und Privat. Miriam de Melo ist überzeugt, dass die Schwerpunkte sich gegenseitig beeinflussen und eine gute Balance zwischen ihnen daher sehr wichtig ist. Aus diesem Grund geht sie auf jeden ihrer Lernenden einzeln ein und hat für alles ein offenes Ohr – egal, ob es sich dabei um Berufliches oder Privates handelt. Die spürbare Vertrautheit zwischen Miriam de Melo und Angela Selzer rührt aber nicht nur vom offenen Umgang her: Die beiden kennen sich nämlich schon länger. «Angelas Mutter war meine Lehrmeisterin», erzählt Miriam de Melo schmunzelnd. «Wir haben uns vor 15 Jahren kennengelernt, während meiner Lehre im Restaurant Hirschen in Friesenberg.» Danach hätten sie sich kurz aus den Augen verloren, bis Angela eines Tages anrief und erzählte, dass sie einen neuen Lehrbetrieb suche. Miriam de Melo arbeitete zu diesem Zeitpunkt knapp eine Woche im Gasthof zum Goldenen Sternen.

Danach ging alles Knall auf Fall: Miriam de Melo überredete Angela, nach Basel zu ziehen und im Goldenen Sternen weiterzumachen. Allerdings hatte damals niemand im Betrieb

eine Lehrmeisterausbildung. Im Rekordtempo holte Miriam de Melo diese nach, sammelte Bewilligungen ein und half nebenbei Angela bei der Wohnungssuche. Innerhalb von drei Wochen war alles geregelt, und Angela konnte im Goldenen Sternen anfangen, wo sie nun ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen hat.

«Nach Basel zu ziehen war die beste Entscheidung»: Davon sind beide Frauen überzeugt. Die Arbeit im Goldenen Sternen sei eine Bereicherung, insbesondere für Angela, die hier sehr viel lernen konnte. «Der Betrieb ist enorm vielfältig. Auf der Terrasse muss alles schnell gehen, im Innenhof ist wiederum gehobener Service gefragt. Im Winter gibt es zudem im À-la-carte-Service viele Möglichkeiten zum Tranchieren, Filtieren und Flambieren.» Profitiert habe sie überdies vom fundierten Wissen der beiden Küchenchefs sowie vom Chef de Service, der schon seit 17 Jahren im Gasthof zum Goldenen Sternen arbeitet.

Und wie kam es zur Anmeldung für den Zukunftsträger-Preis? Die beiden Frauen lachen. «Das war eine Racheaktion», erzählt Angela Selzer: «Meine Lehrmeisterin hat mich ungefragt für die Service-Meisterschaft an der Igeho angemeldet. Also habe ich mich revanchiert und sie für den Zukunftsträger nominiert. Ich wusste, dass sie gewinnen würde – denn sie ist schon lange meine persönliche Lehrmeisterin des Jahres.»

www.zukunftsträger.ch

En français

Page 15

Mehr Tierschutz in der Gastronomie

Gastrobetriebe tun zu wenig für den Tierschutz: Das gibt mehr als die Hälfte der Teilnehmer einer Umfrage an, die von dem Systemgastronomie-Unternehmen SV Group in Auftrag gegeben wurde. Laut der Befragung sind drei Viertel der Teilnehmer dazu bereit, für Fleisch aus tierfreundlicher Haltung mehr zu bezahlen. Dieses Bedürfnis möchte sich das Gastro-Unternehmen zu Herzen nehmen und rund 80 Prozent seines Fleisches bis 2020 aus BTS- und RAUS-Haltung beziehen. Diese Konzepte sind strenger als das aktuelle Schweizer Tierschutzgesetz und legen Wert auf besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme sowie regelmässigen Auslauf im Freien. Ob das inländische Angebot die Nachfrage decken kann, ist jedoch fraglich: Kürzlich musste Mc Donald's Fleisch aus Österreich beziehen, weil es in der Schweiz einen Engpass an Kühen gab, die nach RAUS-Standard gehalten werden.

Themenvorgabe für Bocuse d'Or

Zur Feier der 30. Austragung des internationalen Kochwettbewerbs Bocuse d'Or haben sich die Organisatoren etwas Besonderes ausgedacht: Am Finale in Lyon, das im Januar 2017 stattfindet, werden die Kandidaten ein Rezept entwickeln müssen, das sich am typischen Lyoner Gericht «Bresse-Huhn mit Krustentieren» anlehnt. Die Finalisten werden diesen Hauptgang auf einer Platte für 14 Personen servieren.

Zehn neue Betriebe für die PIQ-Gruppe



Holy Cow!, Burrito Brothers, Funky Chicken und Wawa's Kitchen sind bekannte Formate des Gastro-Unternehmens PIQ. Bislang zählte die Holding-Gesellschaft mit Sitz in Lausanne 15 Restaurants, bis zum Jahresende sollen sich jedoch zehn weitere Betriebe in der Schweiz dazugesellen: fünf Filialen von Holy Cow!, drei von Burrito Brothers und zwei von Funky Chicken, wie die Zeitung «Le Temps» berichtet. Allein im Jahr 2016 soll das Unternehmen somit um 50 Prozent gewachsen sein.

Restaurantvielfalt bleibt bestehen

Auf dem Geroldareal beim Bahnhof Hardbrücke in Zürich haben sich Clubs, Läden und Restaurants niedergelassen. Viele von ihnen hatten auf Ende 2016 befristete Mietverträge mit der Stadt Zürich. Diese hat nun aber unter anderem dem Rosso, dem Club Helsinki und der Gartenbeiz zum Gaul eine Verlängerung um fünf Jahre angeboten. Die meisten Mieter haben die Vertragsverlängerung unterzeichnet. Eine Verlängerung mit dem Mieter Hive oder der Yonex-Badminton-Halle an der Geroldstrasse 5 war nicht nötig. Sie haben bereits unbefristete Verträge. Ungewiss ist noch, wie es mit dem Supermarket und Frau Gerolds Garten weitergeht, die sich auf dem Grundstück eines Privaten befinden. Laut einem Insider stehen die Chancen aber gut, dass sie noch mindestens bis 2021 bleiben können.

Weiter nominiert: Manuel Baur

Im Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht wird die Lernende Naomi Stöcklin komplett eingebunden: «Ich darf eigene Ideen einbringen, Stationen führen und meine Kreativität ausleben.» Diese Verantwortung, aber auch die Geduld und gute Führung ihres Lehrmeisters Manuel Baur sind Gründe, warum Naomi ihn für den Preis angemeldet hat. Baur ist gelernter Restaurationsfachmann, hat die Hotelfachschule Luzern abgeschlossen und ist nun Restaurantleiter. Er hat bisher vier Lernende ausgebildet und setzt den Fokus auf kontinuierliche Übung und Vertiefung. **cb**

Weiter nominiert: Martina Pfister

«Sie macht alles dafür, dass es mir gutgeht und ich dazulernen», schwärmt Jaimie Kioma Carducci von ihrer Lehrmeisterin Martina Pfister. Pfister ist diplomierte Hotelière-Restauratrice HF und leitet das Restaurant im Opernhaus Zürich. Sie hat bisher vier Lernende ausgebildet und legt dabei viel Wert auf gute Kommunikation sowie regelmässige Schulungen. «Als Martina Pfister erfahren hat, dass ich später unbedingt in einer Bar arbeiten möchte, hat sie mir dies für einige Tage im Grand Hotel Dolder ermöglicht», erzählt Carducci: «Sie hat den Preis verdient.» **cb**

An der IKA in Erfurt treten 1500 Köche aus 40 Nationen gegeneinander an

Neuer Rekord für Olympiade der Köche



Die Militär-Kochnationalmannschaft gewann an der letzten IKA.

Sie existiert seit 1900 und wird heuer zum 24. Mal durchgeführt: Die Internationale Kochkunstausstellung (IKA), die auch Olympiade der Köche genannt wird. Vom 22. bis 25. Oktober 2016 werden in der Messe Erfurt über 1500 Köche aus 40 Nationen mehr als 7000 Menüs zubereiten – eine Rekordbeteiligung. Auch die Schweiz, letztjähriger Olympiasieger der Militärmannschaften, ist heuer mit ihren Nationalmannschaften sowie der SVG Trophy und

dem Catering-Team der Alters- und Pflegeheime Glarus Nord vor Ort.

Die Nationalmannschaften kochen abends ein 3-Gang-Menü, die Jugend-Nationalmannschaften mittags. Zudem bieten die Teams der Gemeinschaftsverpflegung Mittagessen an. Der Kochwettbewerb findet alle vier Jahre im Rahmen der Inoga statt, einer Fachmesse für Branchen der Gastlichkeit. Diese präsentiert neue Produkte, widmet

sich in der Kocharena dem Thema «Veganer Genuss» und beleuchtet in diversen Referaten betriebswirtschaftliche Aspekte der Gastronomie, unter anderem die Beschäftigung von ausländischem Personal.

Die IKA kommt sowohl bei Teilnehmern als auch Besuchern gut an: Während sie im Jahr 2000 noch rund 16 000 Besucher zählte, waren es 2012 schon über 24 000. **cb**
www.olympiade-der-koeche.com