



Die Eigentümer des Restaurant Sporrer, Emanuel und Bettina Bosshart, mit ihren Lernenden Olivia Frei (hinten), Patricia Wirz und Cedric Hofmann (vorne v.l.n.r.). Es fehlen die beiden Lehrlinge Davide Müllhaupt und Ramona Kiesel.

Lehrlingsmonat

WINTERTHUR: Lehrlinge führen das Restaurant Sporrer

Im Restaurant Sporrer ist zurzeit alles etwas anders. Statt dass die Eigentümer Emanuel und Bettina Bosshart das Sagen haben, geben nun die fünf Lehrlinge Patricia Wirz, Davide Müllhaupt, Ramona Kiesel, Cedric Hofmann und Olivia Frei den Takt vor.

Möglich macht es der Lehrlingsmonat, der vom neunten Januar bis zum dritten Februar bereits zum sechsten Mal durchgeführt wird. Den ganzen Monat sind nun die Lehrlinge selbst für den einwandfreien Betrieb im Restaurant Sporrer verantwortlich. Natürlich steht ihnen im Notfall der Lehrmeister mit Rat und Tat zur Seite, doch eine Entscheidung müssen die jungen Chefs dann doch selbst fällen. «Zu Beginn war das nicht ganz einfach für mich, war ich mir doch gewöhnt meinen Lernenden klare Aufträge zu erteilen. Mit der Zeit kann ich mich aber immer besser zurücknehmen und die Jungmannschaft einfach machen lassen», erzählt Emanuel Bosshart. Bereits im September haben die Lehrlinge begonnen, die ersten Vorbereitungen zu treffen. Dabei wurde kein Aufwand gescheut: Zum Thema Berühmtheiten haben sie das ganze Restaurant dekoriert und ei-

ne eigene Menükarte gestaltet.

Ganz neue Erfahrungen

Um jeden Arbeitsbereich optimal abdecken zu können, wurden die Angestellten in Gruppen aufgeteilt, welche sich jeweils um eine Aufgabe kümmerte. So kümmerte sich Olivia Frei um das Monatsbudget: «Es war nicht ganz einfach, das Geld so einzuteilen, dass man am Schluss alles Notwendige auch wirklich einkaufen konnte», erklärt sie. Da alle Lernenden jeweils schon mindestens einen Lehrlingsmonat erlebt haben, wirken sie doch schon ziemlich sicher. «Einzig beim Empfehlen eines passenden Weins oder beim Zubereiten einzelner Gerichte brauchen wir manchmal noch etwas Hilfe», berichtet Patricia Wirz. In diesem Monat haben auch die Köche eine spezielle Aufgabe: Sie müssen sich nämlich direkt bei den Gästen erkundigen, ob ihnen das Essen geschmeckt hat. Cedric Hofmann, Koch im 2. Lehrjahr, gesteht, dass ihn dies zu Beginn doch etwas Überwindung gekostet habe. Mittlerweile sei er aber immer weniger scheu. Chef Emanuel Bosshart findet, dass es eine ganz andere Erfahrung sei, von den Gästen direkt

zu erfahren, wenn ihnen etwas nicht gepasst hat, statt von einfach von einem Mitarbeiter. Davon könne man nur profitieren. Auch er selbst sagt, dass er doch einiges lernen könne in diesem Monat. «Nach so vielen Jahren im Gastgewerbe, in denen man mit der Zeit alles routinemässig erledigt, ist es spannend zu sehen, dass man manche Dinge auch anders machen kann!»

Ein gelungenes Projekt

Nicht zuletzt profitiert auch der gesamte Betrieb von diesem Event. «Wie jedes Jahr bekommen wir ein sehr positives Feedback von unseren Gästen», sind sich alle Lehrlinge einig. Das Projekt ist mittlerweile ziemlich bekannt in der Stadt, was viele Leute anlockt, die sich dies nicht entgehen lassen wollen. Die Lehrlinge geben aber zu, dass dieser Monat schon ziemlich stressig sei und dass sie dann irgendwann auch froh seien, wenn wieder die eigentlichen Chefs das Zepter übernehmen. Bis dahin ist es dem motivierten, frischen und innovativen Team des Restaurants Sporrer nur zu wünschen, dass sie noch viele weitere Gäste begrüßen dürfen, die sich von der speziellen Atmosphäre des Lehrlingsmonats begeistern lassen wollen.

Nicolas Brüttsch

Was ich noch zu sagen hätte ...

Die harte Konsequenz

Eine Familie sucht verzweifelt ihren Hund – diese Meldung ging kürzlich durch die lokale Presse. Jeder, der Tiere gern hat, kann nachvollziehen, wie schwer diese Situation ist: Der treue Gefährte, für den man die Verantwortung übernommen hat, ist plötzlich verschwunden – wie vom Erdboden verschluckt. Aber dann, beim genaueren Durchlesen der Pressemeldung, doch ein Stirnrunzeln: «Beim Spazieren am Waldrand hat der Hund vermutlich die Fährte eines Rehs gekreuzt und ist diesem nachgesprungen. Er ist schliesslich ein reinrassiger Jagdhund», gibt der Hundehalter zu Protokoll. Wie bitte? Schon einmal etwas gehört davon, dass Hunde am Waldrand und im Wald an der Leine zu führen sind? Dies ist besonders jetzt, im Winter, wichtig. Dazu ein kleiner Ausflug in die Wildbiologie: Rehe haben die Fähigkeit, ihren Energiehaushalt im Winter herunterzufahren. Entsprechend ist



auch die Energiezufuhr gedrosselt, das heisst, die Tiere brauchen wesentlich weniger Nahrung als im Sommer. Das funktioniert aber nur, wenn sie Ruhe haben. Sonst wird es dramatisch: Auf einer Flucht von 200 Metern Längte verbraucht ein Tier dann so viel Energie wie normalerweise an einem ganzen Tag. Dies muss kompensiert werden. Und dafür kommen im Winter, besonders dann, wenn Schnee liegt, nur die Triebe junger Bäume in Frage. Woran, logischerweise, der Förster wenig Freude hat. Er wird wegen gesteigerter Verbissschäden von den Jägern einen höheren Abschuss fordern. Deshalb sind Wildhüter beauftragt, illegal jagende Hunde abzuschliessen. Wir hoffen nicht, dass dieses Schicksal dem eingangs erwähnten Hund widerfahren ist. Falls doch, dann wäre dies nur die harte, aber unausweichliche Konsequenz aus dem Fehlverhalten seines Herrchens.

Fredy Kradolfer

Das Wetter wird Ihnen präsentiert von:



Unsere Schimpansen tummeln sich in einer der modernsten Anlagen Europas ... und die Sibirischen Tiger schauen zu.



Vorhersage für Freitag

Zunächst ist es winterlich kalt, die Schneeschauer sollten jedoch meist abklingen. Grössere Auflockerungen sind aber nicht zu erwarten und somit kommt die Sonne nur gelegentlich einmal etwas besser durch. Die Temperaturen steigen in der Folge nur langsam ein wenig an.

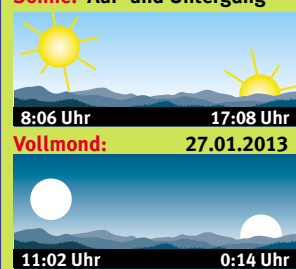
Biowetter

Das Wetter wirkt sich negativ auf Rheumatiker sowie auf herzkranken und kreislauffähigen Menschen aus. Gleichzeitig ist die Neigung zu kolikartigen Schmerzen im Verdauungstrakt erhöht.

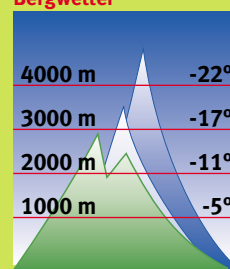
Bauernregel

Der Januar muss krachen, soll der Frühling lachen.

Sonne: Auf- und Untergang



Bergwetter



Samstag



Sonntag



Citroën Nutzfahrzeuge, langjährige Partner.

www.citroen.ch



- PROFI-BONUS**
bis zu **35%**
- +**
- PROFI-PRÄMIE**
bis zu **Fr. 3'000.-**
- +**
- PROFI-LEASING**
3,9%*

CITROËN JUMPY ab Fr. 17'990.-



CREATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN empfiehlt TOTAL

Die Angebote gelten für alle zwischen dem 1. Januar und dem 28. Februar 2013 verkauften und immatrikulierten Fahrzeuge. Die angebotenen Nutzfahrzeuge sind für die geschäftliche oder berufliche Nutzung bestimmt. Die Angebote gelten ausschliesslich für Firmenkunden gemäss Citroën-Reglement, nur bei den an der Aktion beteiligten Händlern. Preise ohne MwSt. * Leasingbestimmungen: Leasingdauer bis 24 Monate. Obligatorische Vollkaskoversicherung nicht inbegriffen. Leasingkonditionen unter Vorbehalt der Genehmigung durch Citroën Finance, Division PSA Finance Suisse SA, Ostermundigen. Der Abschluss eines Leasingvertrages ist unzulässig, sofern er zur Überschuldung des Leasingnehmers führt.

BÜHLMANN
GARAGE

Garage H. Bühlmann AG • Steigstrasse 8 • 8406 Winterthur
Telefon 052 260 07 60 • Telefax 052 260 07 66 • info@buehlmann.ch

www.buehlmann.ch