

Anmelden

Wochen-Zeitung

FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLEBUCH

[Start](#) [Regionales](#) [Rubriken](#) [Sport](#) [Brissago](#) [Bildergalerie](#) [WZ-TV](#)

[Start](#) [Regionales](#) [Rubriken](#) [Sport](#) [Brissago](#) [Bildergalerie](#) [WZ-TV](#)

Please Disturb – Blick hinter Hoteltüren



Appenberg: Damit ein Gast sich im Hotel wohl fühlt, braucht es gutes Personal. Dass diese Berufe spannend und interessant sind, beweist ein Blick hinter die Hoteltüren.

Um die verschiedenen Berufe rund ums Hotelgewerbe vorzustellen, und auch um den Eindruck es handle sich hier um eher anspruchsvolle Ausbildungen zu korrigieren, veranstalteten über 100 Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz mit «Please Disturb» einen Tag der offenen Tür.

Erstmals machte heuer das Hotel Appenberg – bekannt für Seminare und Bankette in ausgesucht ländlicher Atmosphäre – an dieser vor fünf Jahren im Kanton Zürich entwickelten Kampagne mit. Dabei wurden unter Mitwirkung der fünf Lehrlinge drei Workshops vorbereitet, bei denen Jugendliche in der Berufswahlphase die Ausbildung als Koch, Restaurationsfachfrau (Refa) und Hotelfachfrau (Hofa) praxisnah erleben sollten. Was mit Demonstrationen, praktischen Übungen und einem Wettbewerb begeistern sollte, endete etwas enttäuschend – das Interesse von Schulabgängern war gering. «Schade. An mangelnder Information kann es nicht liegen, wir haben umliegende Schulen telefonisch und schriftlich eingeladen»,

bedauern die Hotelbesitzer Marlis und Jakob Mosimann. An den Rundgängen durch Küche, Säle und Zimmer beteiligten sich vorwiegend neugierige Erwachsene.

«Mir steht die Welt offen»

«Gegessen wird immer und überall auf der Welt», sagt Micha Tschanz, Koch im 2. Lehrjahr. Darum werde er immer einen Job finden. Das könnte in einem Kurort sein, mit der Möglichkeit zum Skifahren während der Zimmerstunde – oder auch auf einem Kreuzfahrtschiff, mit dem er die Welt kennenlernen möchte. Oder, da nach der Lehre die RS anstehe, vielleicht eine Karriere im Militär. Nachdem er im zweiten Lehrjahr von der «kal-ten» Küche, mit Schwergewicht Salate und Desserts, in die «warme» gewechselt hat, ist er immer noch überzeugt, einen tollen Beruf gefunden zu haben. In Sachen Desserts wäre eine Spezialausbildung erstrebenswert, verrät er.

Etwas Feines kochen und natürlich auch essen, das habe ihm schon immer Spass gemacht, erzählt Micha Tschanz. Auf den Geschmack gekommen sei er möglicherweise bei der Grossmutter, die Wirtin war. Dass er abends statt auszugehen für die Gäste da sein muss, stört ihn nicht, er habe noch genug freie Zeit.

«Ich bin die Gastgeberin»

«Ich nehme die Gäste in Empfang, Sorge dafür, dass sie sich wohl fühlen, das Essen geniessen können und gerne wieder kommen» sagt Jacqueline Flückiger, Restaurationsfachfrau im 2. Lehrjahr. Sie hat schon eine Lehre als Hotelfachfrau absolviert und wechselt nun vom Dienst hinter den Kulissen an die Front. «Mir liegt der Kontakt zu den Gästen», begründet sie den Wechsel. Bevor diese eintreffen, deckt sie fantasievoll den Tisch, bereitet alles für einen Apéro vor und orientiert sich über Menus und Weine. «Manche lassen sich gerne beraten, aber auch Allergiker muss ich genau aufklären, was auf ihren Teller kommt. Dann wollen die Weinkenner wissen, was wir ihnen bieten können. Und Gourmets darf ich am Tisch einen Rehrücken oder Fischspezialitäten tranchieren.» Ihre Aufgaben gingen also weit über das Servieren hinaus, das sie natürlich auch tadellos beherrschen müsse.

«Die meisten Gäste sind freundlich und danken mir für die gute Betreuung. Das freut mich und spornt an, mein Bestes zu geben», sagt Jacqueline Flückiger. Bei den weniger netten «Ausnahmen» müsse sie halt eine gute Schauspielerin sein. Und die beim Bedienen zurückgelegten Kilometer seien ihr tägliches Fitnessprogramm.

19.03.2015 :: Gertrud Lehmann

Gefällt mir [Auf Facebook teilen](#) [Twittern](#) [G+](#)

[Zurück](#)

[Meistgelesene Artikel](#)



Den Teenies im Treff etwas mitgeben

Röthenbach: Sandra Neuenschwander aus Röthenbach leitet in ihrer Freizeit den Teenie-Treff in Eggiwil. Die...

[Mehr](#)

Einfach mal den Ausknopf drücken

Etwas mulmig war mir schon, als ich mich vor kurzem ins Kloster «Leiden Christi» im...

[Mehr](#)

Krieg in Friedenszeiten

Unsere Welt ist ein grosser Schauplatz von Kriegen und Konflikten. Hier in Europa können wir...

[Mehr](#)

Traraa..., die Post ist da!

Ja, dieses alte Lied «Traraa..., die Post ist da...» in meinem Gesangbuch der...

[Mehr](#)



Ursellen steigt in 3. Liga auf

Eishockey: Mit zwei Siegen gegen Röthenbach und Uni Bern schafft der SC Ursellen den Aufstieg in die 3...

[Mehr](#)

Wochen-Zeitung Tel. 034 409 40 01 Redaktion: 034 409 40 05
Brennerstrasse 7 Fax 034 409 40 09
3550 Langnau i. E. info@wochen-zeitung.ch



Impressum

Über uns

Inserate

Abonnement

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag
07:30 - 12:00 Uhr
13:30 - 17:00 Uhr

Das Schuehparadies im Emmental
Jakob's
„Schuehparadies“

Pinoceffio
«Trendige, leder-gefüllte Schuhe aus Holland – einfach cool und super bequem!»

Lenox
der Jüngste aus der Familie Jakob empfiehlt

Jakob AG, Jakob-Markt, 3436 Zollbrück
Telefon 034 496 31 31 - www.jakob-markt.ch

Wohnen mit Weitsicht



www.sonnenarena.ch

Satz+Druck
Herrmann AG
Langnau

...die Produktionsfirma
der Wochen-Zeitung

