

Stören im Luxushotel ist erwünscht

Tag der offenen Tür Am Sonntag führen Lehrlinge in Basler Hotels interessierten Jugendlichen ihren Job vor

VON MURIEL MERCIER

Eindrücklich. Wenn sich der Gast im «Les Trois Rois» durch die Drehtüre schiebt, steht er in einem strahlenden mit Teppichen ausgelegten Foyer. Von oben herab funkeln zwei riesige Kronleuchter in die Säulenhalle. Die Wände und die Säulen sind marmoriert. Letztere bestehen aus Holz. Aber die Idee war es nach dem Abriss 2004, das Nobelhotel wieder so zu rekonstruieren, wie es einst gebaut worden ist. Dafür wurden extra drei Historikerinnen engagiert, die im Altbau recherchierten, wie das Original daherkam. Denn der Neubau sollte möglichst wie damals nachgestellt werden.

Was den Historikerinnen gelungen ist. Caroline Jenny, Mediensprecherin des Hotels, führt die bz durch das älteste Stadthotel der Schweiz. Sie erzählt, dass es auf schrägem Fusse steht, denn das Rheinufer sei seit dem 17. Jahrhundert - 1681 wurde das Haus schriftlich erstmals erwähnt - um 18 Zentimeter gesunken. «Beim Neubau wurde die Schräge nachgeahmt, denn das macht die Seele des Hotels aus.» Keine einfache Angelegenheit für das Hotelpersonal. Bestellt jemand eine Suppe aufs Zimmer, ist es eine Herausforderung für den Room-Service, dass diese trotz schräger Schwelle im Teller bleibt.

Blick hinter die Kulissen

Die Eigenheiten des Nobelhotels, auf die vor allem die Hotelgäste treffen, sollen jetzt der breiten Öffentlichkeit gezeigt werden. Vor allem den Jugendlichen, die davor stehen, eine Lehrstelle zu suchen. Das Hotel Les Trois Rois gewährt diesen am Sonntag einen Einblick hinter die Kulissen ihres Betriebes. Dies unter dem Motto «Please Disturb», das schweizweit von der Hotellerie Suisse organisiert wird.

Hotel-Direktor Reto Kocher ist begeistert und überzeugt von dieser Idee. Er wisse aus der Hotel-Branche, dass es nicht einfach ist, qualifizierte Lehrlinge in der Hotellerie zu finden.

Herr Kocher, kennen Sie das Problem, keine Lehrlinge zu finden?

Reto Kocher: Nein, wir haben glücklicherweise genug Anfragen von interessierten Jugendlichen. Aber die Berufsbilder entsprechen nicht immer den Vorstellungen der Jungen, die sie in der Schule vermittelt bekommen.

Ist diese Tatsache der Grund dafür, dass Sie am Sonntag Ihr Hotel für alle, die sich für die Schweizer Hotellerie interessieren öffnen?

Wir bekommen regelmässig Anfragen von Leuten, die sich einen Rundgang durch das «Trois Rois» wünschen. Das muss aber geplant werden und deswegen ist es selbstverständlich, dass wir am Sonntag die breite Öffentlichkeit



Die Suite Napoleon ist nach dem französischen General benannt, weil er einst in diesem Zimmer gegessen hatte. Der damalige Hotelbesitzer hegte möglicherweise die Hoffnung, Napoleon käme zurück. Was allerdings nie geschah. FOTOS: KENNETH NARS



In der Wäscherei wird die Kleidung aufgeblasen.



Der Hotel-Direktor Reto Kocher ist seit 2009 in Basel.

ZUR PERSON

Der Direktor Reto Kocher

Der 43-jährige Reto Kocher hat eine **Kochlehre in Grindelwald** absolviert. Er habe also Einblick in das Leben eines Lehrlings. «Es ist wichtig, dass ich ihnen die negativen Seiten gastronomischer Berufe wie unregelmässige Arbeitszeiten, aber eben auch die positiven mitgeben kann.» Kocher hat im Service und an der Bar gearbeitet, die **Hotelfachschule Tourismus** abgeschlossen und war bei der Eröffnung des Hotels Bellevue in Gstaad dabei. **Seit 2009** ist er nun im Hotel Les Trois Rois tätig. (MUM)

einladen. Und den Jugendlichen können wir gleichzeitig die spannenden Hotellerie-Berufe vorstellen.

Damit meint Kocher unter anderem die Floristen, Mitarbeiter in der Lingerie und Küche, die in seinem Haus auf erstaunlich kleinem Raum im Untergeschoss arbeiten. Drei Floristen sorgen dafür, dass jeden Tag frische Blumen für Ambiente sorgen: in den Zimmern, den Restaurants, im Foyer, auf dem Flur. Es sind nur wenige Quadratmeter, auf denen sie die Strüsse kreieren. Im Nebenzimmer stehen zwei Damen und bügeln die Kittel der Köche. Auf effiziente Art: Die Arbeitskleidung wird über eine Puppe gehängt, in die warme Luft geblasen wird. Die Köche bereiten die Menüs für ihre Gäste in einer kleinen Küche vor -, dafür auf zwei Ebenen.

Die Lehrlinge stellen den Job vor

Damit die angehenden Lehrlinge erfahren, was sie bei Hoteljobs erwarten würde, geben die Lehrlinge des Hotels Les Trois Rois selber Auskunft. Es werden Blumen geschnitten, Servietten gefaltet, Betten bezogen.

Ein Beispiel: Wer sich für den Room-Service interessiert, wird die Suite, in der Napoleon einst gegessen hatte, betreten. Im Grün- und Gold-Ton sind die Wände gestaltet, die Möbel und Bilder sind antik. Wie alle, die im Hotel stehen - ausser die im Foyer. Die Einzelzimmer erscheinen in Gelb-Gold, die Doppelzimmer in Blau- oder Rot-Gold.

Für Hotel-Direktor Reto Kocher ist es ein unglaubliches Geschenk, am Rhein eines der grössten Hotels Europas zu führen. Auch wenn es einer hohen Preisklasse angehört, ist die Auslastung gut.

Reto Kocher: Es ist nicht selbstverständlich, von lokalen Gästen so akzeptiert zu werden, wie wir es sind. Und seit dem Umbau 2006 strahlen das Hotel und die Mitarbeiter eine Einheit aus.

Please Disturb Sonntag, im Hotel Les Trois Rois ab 13 Uhr. Andere Hotels in Basel finden Sie auf www.pleasedisturb.ch. Geöffnet ab 11 Uhr.

«Ich kann unter der Woche auf leeren Pisten Ski fahren»

Kochlehre Mike Graf hat vor drei Jahren mit seiner Ausbildung begonnen - am Sonntag gibt er Jugendlichen eine Einführung in seinen Beruf

VON MURIEL MERCIER

13 Lehrlinge werden derzeit im Basler Nobelhotel Les Trois Rois ausgebildet. Einer davon ist Mike Graf. Der 18-Jährige hat sich für eine Kochlehre entschieden und wird am Sonntag denjenigen Hotelbesuchern, die sich in seine Küche verirren, ein einfaches Gericht vorkochen.

Herr Graf, war es immer Ihr Traum, eines Tages im Hotel Les Trois Rois Ihre Ausbildung zu machen?

Mike Graf: Nein, das war eher Zufall. Eine Kollegin meiner Mutter wohnt in Basel. Sie kommt regelmässig hierher, um an der Bar etwas zu trinken. Ich hatte mich immer für die Küche interessiert und die Kollegin schlug vor, mich hier mal zum Schnuppern zu melden. Ich wollte immer aus meinem Wohnort Weiach weg. Das war zwar

hart, aber dann konnte ich tatsächlich hier meine Lehre beginnen.

Was gefällt Ihnen daran, in diesem Nobelhotel zu arbeiten?

Der Kontakt zu Leuten anderer Nationen ist sehr schön. Ich lerne die verschiedenen Kulturen kennen. Je nach Heimat gehen die Leute unterschiedlich an eine Aufgabe heran.

Wer in der Gastronomie arbeitet, muss einige Nachteile akzeptieren. Wochenend- und Feiertags-Einsätze gehören dazu. Machen Ihnen diese Umstände nichts aus?

Nein. Wenn man sich für einen Beruf in der Gastronomie entscheidet, muss man für die Gastronomie leben. Und ich sehe es positiv. Am Wochenende sind die Pisten voll, weil alle dann Ski fahren gehen. Ich kann unter der Woche auf leeren Pisten Ski fahren.



Mike Graf ist 18 Jahre alt und kommt aus Weiach ZH. Er arbeitet im dritten Lehrjahr als Koch im Hotel Les Trois Rois. KENNETH NARS

Wenn Sie für die Gäste kochen, wissen Sie nicht, wem Ihr Teller serviert wird. Haben Sie keinen Kontakt zu den Gästen oder bekommen Sie mit, wer im Speisesaal sitzt?

Die Serviceleute erzählen natürlich manchmal, wer draussen sitzt. Und dann habe ich auch schon gedacht, ich würde gerne mal schauen gehen. Aber für wen ich koche, ist egal. Es muss einfach jedem schmecken.

Am Sonntag wird das Hotel für jedermann geöffnet. Vor allem junge Leute, die sich für eine Lehre entscheiden sollen, sind eingeladen. Werden Sie ihnen Ihren Beruf vorstellen?

Ja, ich zeige ihnen, wie man ein Risotto kocht. Zuerst wollte ich flambiertes Wachtelbrüsten machen. Aber das Menü soll einfach sein. Ich weiss ja nicht, wie viele Leute zu mir kommen.