

Di chli Züri Züchtig

Herausgeberin: Belvoirpark, Hotelfachschule · HF, Seestrasse 141, 8002 Zürich Gestaltung, Druck: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Träume in der Krise



Träumen Florentiner Katzen von den Medici?

(Foto: Josef Brogli)

Waren Sie schon niedergeschlagen, weil Träume unerfüllt blieben? Trösten Sie sich, auch Träume kennen Krisen! Auf ein Bier mit drei Träumen.

Von Lisa Wernigk, Studentin

«Wie immer?», fragt Willi. «Wie immer», brummt Herr Reichtum. Willi greift nach einem Krug und zapft ein Bier. «Komm, Willi, ich geb dir einen aus.» «Mensch, du weisst doch, dass ich bei der Arbeit nicht trinke. Warum willst du dir das nicht merken?», stichelt Willi mit einem Augenzwinkern. Herr Reichtum nimmt einen kräftigen Schluck vom kühlen Bier. «Das fehlt mir noch. Jetzt kehrt auch noch du mir den Rücken! Hat mich denn die ganze Welt abgeschrieben?» Bevor Willi antworten kann, wird die Tür aufgerissen und ein grosser Mann marschiert hinter die Bar.

Herr Selbständig tritt auf

«Willi, ich zapf mir eins!» «Dir auch einen schönen guten Abend, Herr Selbständig. Wie geht's?», nörgelt Willi. «Was soll ich sagen? Ich sitze seit Tagen emsig an meiner Strategie – Krisenzeit! Aber, ich sag dir, erst in solchen Zeiten stellt sich heraus, wer das Durchhaltevermögen und die Problemlösungskompetenz besitzt!» Herr Selbständig greift sich sein Selbst-Gezapftes und lässt sich neben Herrn Reichtum nieder. Diesen stupst er keck in die Seite: «Wie steht's mit dir? Und was ist DEINE Strategie?» – «Nicht heute, ja? Ich bin nicht in der Stimmung.» «Ja, es schmerzt, wenn sich herausstellt, dass man nicht alle Probleme mit Geld lösen kann, nicht wahr? Das muss hart für dich sein.» Der Gepiesackte verdreht die Augen, wirft einen provokanten Blick auf seine goldene Rolex und nuschelt: «Du nervst.» «Könnt ihr euch nicht mal zusammenraufen?», mischt sich Willi ein. «Ihr könntet so gut zusam-

menarbeiten. Zusammen hättet ihr eine Chance, euch wieder in die Köpfe der Menschen zu knipsen. Die Selbständigkeit und das grosse Geld! Es ist wirklich eine Schande. Zwei Kindsköpfe seid ihr.»

Madame Grand Amour betritt den Raum

«Hey, wer tänzelt da zur Tür herein? Madame Grand Amour! Schön, dich zu sehen. Möchtest du ein Glas Wein?» «Oh ja, was für eine Freude mir das wäre!» Die engelsgleiche Erscheinung mit ihrer betörenden Ausstrahlung ist so leichtfüssig in die Kneipe geschwebt, dass die drei sie fast nicht bemerkt hätten. Willi stellt ihr sorgfältig das Glas auf den Tresen. «Also betrifft die Krise auch dich, Madame?» «Unglücklicherweise ja, ich habe noch ein paar Anhänger hier und da, aber sie werden weniger», klagt die Dame niedergeschlagen. «Und, liebe Kollegen, wie ist euer Befinden?», fragt sie sanft die beiden Herren. «Was ist bloss los mit den Menschen heutzutage? Keine Träume mehr?», fragt Herr Reichtum. «Ich befürchte, dass der Ursprung

in zahlreichen Enttäuschungen und in der Angst liegt. Die grosse Liebe, viele wissen nicht mal mehr, was das eigentlich ist.» Madame Grand Amour seufzt traurig, bevor sie sich an Herrn Selbständig wendet: «Was ist bei dir das Problem, mein Lieber?» Sie streicht ihm freundschaftlich über den Rücken. «Gleichgültigkeit und Faulheit, das ist meine Spekulation», verkündet Herr Selbständig. «Das Gefühl von Unerreichbarkeit!», mischt sich Herr Reichtum ein. Es wird sehr ruhig in der kleinen Kneipe. «Ach Freunde, lasst den Kopf nicht hängen. Es kommen auch wieder bessere Zeiten!», versucht Willi seine Gäste aufzumuntern. «Schaut mal: Herr Selbständig, ich träume nicht mehr von der Selbständigkeit, weil ich mir diesen Traum doch schon erfüllt habe, und du, Madame Grand Amour, wie könnte ich nicht von der grossen Liebe träumen. Du kennst mich, in meinem Inneren bin ich ein Romantiker. Herr Reichtum, das grosse Geld, ja, das wär schon was. Die Träume werden noch gebraucht! Nur die Rufe sind etwas leiser geworden.»

Voranzeige

«Traum» ist das Rahmenthema dieser Ausgabe

Besuch im besten Restaurant der Welt	Seite 3
Eine Schule in Bewegung	Seite 4
Als der Traum erlosch	Seite 7
Die schöne Stadt am See	Seite 10
Vom Trinkgeld der Treuhänder	Seite 13
Interview mit Herrn Hans-Rudolf Rütli	Seite 16



Beizen, Bars und Buden schliessen!

Lasst uns eine Initiative starten: Wir fordern die Abschaffung aller Restaurants, Bars, Festwirtschaften, Clubs und Besenbeizen; überhaupt sollen alle Lokale geschlossen werden, in denen es gesellig, gemütlich oder gar genussvoll werden könnte.

Das muss die logische Konsequenz sein, wenn der Bevormundungswahnsinn so weiter geht. Kein Tag, na ja, ich bleibe fair, keine Woche vergeht, da wird uns via Medien eingebleut, was aktuell gerade schädlich ist. Ob Tschumpeli Roter oder Stange Bier, ob buttrige Rösti oder knuspriger Speck, ob weiches Ei zum Frühstück oder Schöggeli zum Schlafen – der Tod sei dem Geniesser gewiss.

Hat sich schon jemand mal überlegt, wer all die Studien finanziert? Wär doch interessant zu wissen, ob die Zunahme von Functional Food, also von Chemo-Bio-Frühstücks-Gschlüder-Gläsli und Co., mit der Anhäufung von Depressionen in unserer Gesellschaft korreliert. Es dünkt mich, als sei, was nicht in High-Tech-Anlagen produziert wird, des Teufels. Das alles würde ja knapp noch gehen, wären da nicht der Staat, Vereinigungen und Interessengemeinschaften die sich zum Ziel gesetzt haben, restlos alles zu verbieten.

Der Mensch muss vor sich selbst geschützt werden. Eine Krankheit grassiert, und eine Pandemie raubt einer ganzen Nation den gesunden Menschenverstand. Kranken Herr und Frau Schweizer dermassen, dass sie sich nur noch mit staatlichen Vorschriften-Rollatoren fortbewegen können?

Es wäre an der Zeit, einen Lehrstuhl für Vernunft zu schaffen. Und es wäre zu untersuchen, was Dauerverzicht, Gesundheitshysterie, ständige Panikmache, moralisierende Vorwürfe und die Last von Gewissensbissen für schädliche Auswirkungen auf Geist und Seele haben und in welchem Zusammenhang Krankheits- und Generationsraten stehen.

Noch bin ich Herr meiner Sinne, zumindest bin ich davon überzeugt. Und ich leiste mir den Luxus des Genusses und der Fröhlichkeit. Ich lasse mir die gute Laune nicht verderben und verbiete mir den dauernd drohenden Mahnfinger. Ich stehe ein für Selbstverantwortung und Vernunft – denn:

Gottfriedstutz, jetzt langt's!

Ihr
Paul Nussbaumer, Direktor

Anders gesehen

Es ist Samstagabend, nachts um halb eins. Das Licht gelöscht, nur ich bin noch da. Ich habe meinen Platz. Noch nie wurde ich woanders aufgestellt. Ja, ich bin eine feste Grösse ...

Von Thorsten Steck, Student

Manche beäugen mich neugierig, andere wenden ihre Augen sofort ab. Mich stört das nicht, es gehört zu meinem Alltag. Ich bin es gewohnt, dass mich kritische, schelmische, verwirrte, oftmals aber hungrige Augen begutachten. Mein Weg führte mich vom nahen Ausland hier in dieses gesicherte Umfeld. Gerne würde ich Ihnen Geschichten erzählen, doch ich bleibe diskret. Was glauben Sie, habe ich schon alles gesehen und erfahren? Künstler, Dichter und Denker hab ich schon gesehen, habe ihnen zugeschaut. Wie sie ihrem Gegenüber zugehört, wie sie wild



Träume sind Schäume aus der Schachtel der Erinnerung. (Foto: Josef Brogli)

gestritten, lebhaft diskutiert, aber vor allem wie sie es genossen haben. Hier zu sein, die Ambiance zu spüren, all die Leckereien zu verspeisen, den Wein genüsslich die Kehle hinunterfliessen zu lassen. Ja, meine Damen und Herren, hier war schon einiges los. Manchmal erkenne ich die Leute wieder, doch vor allem erkennen sie mich wieder! Ein Nicken, ein Lachen, ein Schmunzeln, und selten erhasche ich einen sehnsüchtigen Blick. Man könnte fast sagen: ein wenig verträumt ...

Diese Blicke geniesse ich besonders

Sie zeigen mir doch, du wurdest schon tausendmal kopiert, und doch bist du ein Unikat. Etwas Besonderes, Einzigartiges, eben ein Original. Gerne wüsste ich, was die Personen denken, die mich verträumt anschauen. Möchten sie in mir versinken? Geniessen sie die Ruhe, das Zeitlose, das ich ausstrahle? Oder geniessen sie den kurzen Augenblick dieses Zusammentreffens einfach gedankenlos? Sei es, wie es wolle. Nie werde ich es erfahren. Nie werden Sie etwas Wortgewaltiges von mir zu hören bekommen. Auch ich habe einen Traum! Gerne würde ich diesen Ort, an dem ich doch schon seit längerer Zeit bin, erkunden. Gerne würde ich die Sonne an einem schönen Sommertag geniessen. Mir die Nacht um die Ohren schlagen, in wilden, verrauchten Bars mit melancholischer Musik. Ja, das würde mir gefallen. Doch bin ich gefangen, muss hier bleiben. Täglich meinen Dienst tun. Ich darf nicht aus dem Rahmen fallen. Bis bald, ich hoffe, wir sehen uns bald wieder.

Träume helfen

Dafür brauchen wir Sie!



Im September 2011 führen wir – Studenten der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich – einen Spendenanlass durch.

Im Rahmen unserer Projektarbeit organisieren wir zusammen mit der Gilde das alljährliche Risotto-Kochen in Zürich. Die Einnahmen aus diesem Anlass gehen vollständig an die Multiple-Sklerose-Gesellschaft Schweiz.

Geniessen Sie bei einem Glas Wein unseren traumhaften Pilzrisotto unter freiem Himmel.

Wir freuen uns, Sie am 3. September 2011 zwischen 11 und 16 Uhr am Paradeplatz Zürich als unsere Gäste willkommen zu heissen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen einen Sommer, von dem Sie noch lange träumen werden.

Herzlich, Ihre Klasse B6 der Belvoirpark Hotelfachschule

Nachtschicht

Regen sticht in die Peripherie, Donner galoppiert über die Stadt. Die Uhr zeigt sechs Uhr in der Früh, und meine Gedanken sind am Ausufern. Bäche auf dem Gehsteig werden zu Flüssen, die letzten Lichter der Nacht sind am Erlöschen. In meinem Gesicht hängt ein breites Grinsen. Ich liebe meinen Job ...

Von Oliver Saiger, Student

Als Albtraum arbeitet man selten tagsüber. Meine Arbeitszeit ist die Nacht. Dunkelheit. Schatten. Äussere Einflüsse wie das Wetter machen meine Arbeit spannend und zugleich unberechenbar. Was, wenn jemand wie letzte Nacht ob der groben Donnerschläge aufwacht? Meist mache ich mich so schnell davon, wie ich auch gekommen bin. Hin und wieder bleibe ich aber noch eine Weile in der Nähe und beobachte scharfsinnig die Szenerie. Ein Zimmer, vielleicht 12 m² gross, Tapete mit feinen, beige Streifen auf weissem Grund. Eher altmodisch. Weisses Lampenschirm an plumpem Aufhänger. Möbelgrossmarkt. Bett aus Buchenholz, massive Verarbeitung. Direkt vor dem Fenster ist es platziert. Ein versierter Trampolinspringer, mit einigen Jahren Erfahrung, vielleicht sogar ein Artist aus einem weitgereisten Zirkus, würde – stünde das Fenster offen – zum Rückwärtssalto hinaus in die weite Welt ansetzen. Aber das Fenster ist geschlossen. Der Rollladen ist runtergezogen. Absolut blickdicht. Stockfinster. Ein Traum für jeden Albtraum. Bettdecke und Vorhänge mögen farblich aufeinander abgestimmt sein, die Dunkelheit schluckt aber alle Farben.

Wenn jemand, nennen wir ihn doch Herr Jemand, nach 15 Minuten immer noch im

Wachzustand verweilt, so ist die Warterei für den Fuchs. Reineke gehört in die Fabelwelt, nicht in Alträume! Vergangene Nacht hatten die erwähnten Wetterumstände Einfluss

auf meine Arbeit – die Donnerstöße waren so laut wie ein Düsenjet bei der Landung. Meine Botschaften konnte ich aber schon vor Jemand's Erwachen überbringen. Gewiss

macht es mich stolz – hat dies doch auch immer etwas mit meiner detaillierten und minutiösen Planung zu tun. Wer meint, Alpträume kommen unvorbereitet und diffus daher, der irrt. Sorgsam werden die Menschen, welche nächtlichen Besuch von mir erhalten, ausgewählt. Ihre Vorgeschichte, ihr Wirken und Schaffen, ihre Boshaftigkeit und Gutmütigkeit: Jeder einzelne Punkt beeinflusst mein Tun.

Traumkategorien

Ich bin ein Traum der E-Kategorie. Träume werden seit jeher in verschiedene Kategorien eingeteilt. Angefangen bei A, dem Wunschtraum, bis zu G, dem Traumschocker, einem Albtraum, der über mehrere Jahre andauert. Wenige meiner Kollegen üben den Beruf in einer derartigen Perfektion aus. Als E-Traum bin ich ein durchschnittlicher Albtraum, gewissermassen der Mittelklassewagen unter den Träumen. In «meinen» Träumen fliesst kein Blut, es wird auch niemand in seiner Psyche verletzt. Ich rege an, mache auf Missstände aufmerksam. Versende Warnungen. Kein guter Albtraum, aber auch kein böser Traum. Steche ins Herz der Gesellschaft. Gutbürgerliche Aufklärung. Wer Katzen Blechdosen an den Schwanz bindet und sie mit Geschepper und Getöse durchs Dorf jagt, findet sich in einer gigantischen Blechdose ohne Deckel und Boden wieder. Auch Herr Jemand hat seine dunklen Seiten, die in letzter Zeit zu überborden scheinen. Genau dafür liess ich ihn gestern beinahe in seinem Angstschweiss ersaufen. Träume sind immer gerecht – auch wenn anzumerken ist, dass ich sowohl Kläger wie Richter, Henker und Dichter bin. Und so wird sich auch Herr Jemand an mich erinnern. In der Hoffnung, dass ich ihm nicht so schnell wieder einen Besuch abstatte.



Handfester Traum

(Bild: Oliver Saiger)

Besuch im besten Restaurant der Welt

Von Karin Visth

2010 wurde das Restaurant Noma beim San Pellegrino World's 50 Best Restaurants Award zum besten Restaurant der Welt erkoren. Noch im selben Jahr ging für mich ein lang gehegter Traum in Erfüllung: Ich reiste nach Dänemark und erlebte dort einen unvergesslichen Abend.

Endlich ist es so weit! Freudestrahlend sitzen wir im Taxi, welches uns nach Christianshavn, einen Stadtteil Kopenhagens, bringt. Die Strassen wirken ruhig, fast schon etwas verlassen. Nur der Eingang einer Lagerhalle ist mit Fackeln beleuchtet. Gespannt steigen wir aus und gehen auf den Eingang zu. Der Augenblick, von dem wir monatelang geträumt haben, ist gekommen: Wir stehen vor dem besten Restaurant der Welt, dem Noma im Hafenviertel von Kopenhagen.

Kein Silberbesteck

Unsere Gruppe, ein befreundetes Paar aus der Schweiz, zwei Köche aus Norwegen und ich, wird vom Serviceteam mit einem freundlichen «Hello guys» empfangen und zu einem

rustikalen Holztisch geführt. Die Atmosphäre ist beeindruckend: Grundsätze, an welche sich andere Spitzengastronomen strikt halten, werden hier ignoriert. Weit und breit sieht man weder Tischtücher noch Silberbesteck, und die Mitarbeiter wirken entspannt. Wir fühlen uns wie zu Hause. Die Küche unter der Leitung von Küchenchef René Redzepi pflegt einen nordischen Stil. Die Gerichte bestehen ausschliesslich aus naturbelassenen, skandinavischen Zutaten, insbesondere Fisch und lokalem Gemüse. Nur bei der Weinauswahl macht das Restaurant eine Ausnahme und bezieht auch Produkte von nichtskandinavischen Ländern. Wir entscheiden uns für das Menu «noma naassaq», bestehend aus 12 Gängen. Dazu wählen wir eine Weinbegleitung mit Spitzenweinen aus Deutschland. Zu Beginn werden uns neun verschiedene Amuse-Bouches serviert, wie zum Beispiel ein Blumentopf mit Radieschen zum Selbernten, eine Brotknusperwelle mit frischen Blumen und Kräutern unter einem Entenchips oder frisches Moos mit Steinpilzaroma. Wie in Trance sitzen wir am Tisch und geniessen. Schon jetzt sind unsere Erwartungen an diesen Abend übertroffen.

Trüffel aus Schweden

Das Noma-Team führt uns weiter durch den Abend. Bei jedem Gang erscheint ein anderer Koch und präsentiert uns begeistert seine Speise, verpackt in Geschichten über die Herkunft, die Zubereitung, die Garstufe und den Gedanken dahinter. Geheimnisse gibt es hier keine. Rohe Schwertmuscheln im Petersilienmantel mit Meerrettichschnee werden aufgetischt. Danach folgt ein grosser, im Ofen erhitzter Topf, gefüllt mit Steinen, Algen und Muscheln. Beim Abheben des Deckels kommt uns der frische, leicht salzige Meeresgeruch entgegen, welcher in mir Kindheitserinnerungen ans Krebsefischen in Norwegen hervorruft. In der Mitte des Topfes liegt eine Auster mit Minikapern und Perlen von Verjus.

Dieses perfekte Zusammenspiel von Düften und Aromen ist ein unbeschreibliches Erlebnis. Nun werden wir aufgefordert, selbst ein Entenei auf der heissen Steinplatte zu braten und mit verschiedenen Ingredienzen abzuschmecken. Der knusprig gebackene Knollensellerie ist mit einer grossen Scheibe Trüffel von der schwedischen Insel Gotland garniert und mit Sauerampfer abgeschmeckt. Das ganze Essen und die passend ausgesuchten Weine sind ein Erfolg. Für uns geht ein lang gehegter Traum in Erfüllung. Nachdem wir zum Schluss die in Markbeinknochen gegossenen, geräucherten Karamellbonbons genossen haben, verlassen wir diesen Ort kulinarischer Höhenflüge mit einem unbeschreiblichen Glücksgefühl.

Aus der Traum

Von Josef Brogli

Ja, ich habe Mühe mit Leuten, die Wasser predigen und doch zwei Zapfenzieher in der Hosentasche haben. So einen habe ich kennengelernt, also nicht persönlich, nur via Text, aber das macht die Sache nicht besser. Nun mal schön der Reihe nach:

Ein afrikanischer Prinz hatte vor ein paar Jahren einen Bestseller zum Thema Manieren geschrieben. Ein kluges Buch, ich habe viel daraus gelernt. Es stand griffbereit in meinem Büchergestell. Es könnte immer noch dastehen, wenn der Prinz nicht einen Bericht geschrieben hätte für die deutsche Wochenzeitung «Die Zeit». Unser Manieren-Prinz beschrieb nebenbei folgenden Vorfall.

Unser Manieren-Experte besuchte mit einem Freund das Londoner «Savoy». Zuvor hatten sie tüchtig gezecht. Der Freund, der im «Savoy» Stammgast war, bestellte ein Tatar. Ein junger Kellner bereitete es am Tisch zu; als er eben ein Ei aufschlagen wollte, wurde der Besteller mächtig böse: Warum weiss dieser junge Kellner nicht, dass ich hier Stammgast bin und niemals ein Ei an meinem Tatar will? Betrunken und bissig, wie der Tatar-Besteller war, verschlug es ihm die Sprache; so

bückte er sich wortlos und biss den Kellner ins Bein. Der afrikanische Prinz schaute bestürzt zu, wenn ich seinem Zeitungsbericht glauben darf. Der Manieren-Papst sah, wie der Chef de Service herausschaute und den Kellner fragte, warum er schreie. «Dieser Gast hat mich gebissen!» – «Wenn der Gast dich gebissen hat, wird er wohl einen guten Grund dafür gehabt haben!»

Unser Manieren-Apostel bedauert in seinem Zeitungstext, dass es heute keine solchen Chefs de Service mehr gebe, welche Gäste vor unwissenden Kellnern schützten. Kein Wort des Bedauerns für den Kellner, keine Rüge für den bisswütigen Zechkumpanen.

So kam es, dass ich mit diesem Prinzen-Manieren-Buch nichts mehr zu tun haben wollte. Verbrennen? – Verbrenne nie ein Buch! – Die Lösung: Ich durchbohrte mit einer kräftigen Bohrmaschine die Papiermanieren, zog eine wärschafte 6,5-mm-Rundkopfschraube durch und verschloss das Ganze mit einer kräftigen Flügelmutter. Sollte ich je in Versuchung kommen, das manierliche Prinzenbuch nochmals lesen zu wollen, müsste ich zuerst eine Schraube locker haben. Und was lerne ich daraus? Man sollte immer ein paar Schrauben auf Vorrat haben.



Hauptgang im Restaurant Noma: Rentierzunge mit Äpfeln, Malz und brauner Butter

Impressum

Herausgeberin:

Belvoirpark
Hotelfachschule Zürich
Höhere Fachschule HF
Seestrasse 141
8002 Zürich
Telefon: 044 286 88 11
Fax: 044 286 88 10
E-Mail: info@belvoirpark.ch
Internet: www.belvoirpark.ch

Diese Zeitung erscheint jeweils als Projekt der praktischen Ausbildung im Bereich «Kommunikation».

Leitungsteam:

Josef Brogli (Gesamtleitung),
Brigitte Ochsner-Mollet und
Nicole Nussbaumer

Redaktionsteam der Studierenden:

Iulia Aniba, Yvonne Bachmann,
Franziska A. Beckers, Nathalie Grob,
Esther Kuratli, Daniel Mayer, Daniel
Meier, Marcel Steiner, Gabriela Stiep,
Raphael Tobler, Karin Vollenweider
und Nina Zutt

Planung, Organisation, Administration:

Josef Brogli, Nicole Nussbaumer, Brigitte
Ochsner-Mollet und Stephanie von Senger

Konzept:

Josef Brogli und Nicole Nussbaumer

Technische Beratung, Layout, Druck:

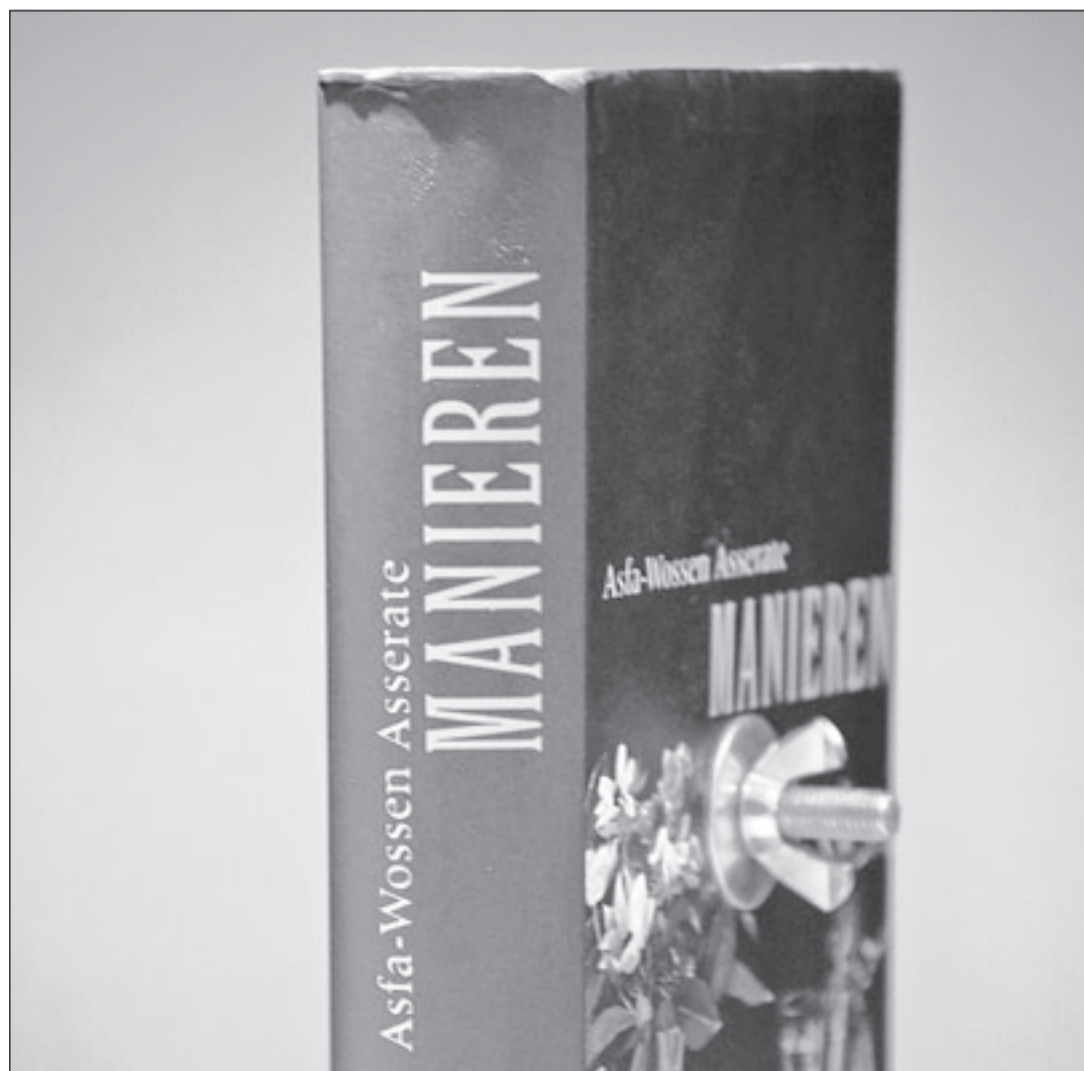
Hansjürg Hirschi, NZZ Print,
www.nzzprint.ch

Fotos:

Wir danken allen für die zur Verfügung
gestellten Fotos.

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe:

Katharina Albrecht, Iulia Aniba,
Valerie Argenton, Thomas Aufdermauer,
Laura Banteli, Raoul Birindelli,
Martina Brodkorb, Josef Brogli,
Zeljko Despotovic, Marlene Fehr,
Marco Gusmeroli, Julia Angela Kaiser,
Alain Meyer, Flavia Naef,
Nicole Nussbaumer, Paul Nussbaumer,
Oliver Saiger, Patrick Schulz,
Thorsten Steck, Marcel Steiner,
Gabriela Stiep, Raphael Tobler,
Karin Visth, Karin Vollenweider,
Stephanie von Senger, Lisa Wernigk,
Manuela Willi



(Foto: Josef Brogli)

Drei Träume auf einen Streich!

Liebe Leserin, lieber Leser, ich frage Sie: «Was hat ein Diplom mit Australien und Roger Federer zu tun?» Eine ganze Menge!

Von Marcel Steiner, Student

Haben Sie auch Träume? Ich habe welche. Grössere und kleinere, eigene und gemeinsame. Einige davon werden wohl immer «nur» Träume bleiben, andere aber werden in Erfüllung gehen und unvergesslich bleiben, wie diejenigen, die nie wahr werden. Ich stehe vor der grossen Chance, innerhalb kürzester Zeit gleich drei Träume in Erfüllung gehen zu lassen, sozusagen ein «Traumhat-trick». Klar fällt mir dieses Trio nicht einfach so in den Schoss, natürlich muss ich etwas dafür tun, und das Schöne daran ist, ich habe es selber in der Hand bzw. im Kopf. Ja, im Kopf! Zwei der drei Träume kann ich mir nur erfüllen, wenn ich mir den ersten selber wahr werden lasse, und für diesen brauche ich meinen Kopf. Es ist das erfolgreiche Absolvieren der Hotelfachschule und damit das Fundament für meinen Traum-Marathon. Sollte ich am Abend des 17. Dezembers dieses Jahres mit einem Diplom auf dem Nachttisch einschlafen, geht der erste Traum in Er-

füllung und dem zweiten und dritten steht nichts mehr im Weg. Worst-Case-Szenario: Das Objekt der Begierde liegt am 17. Dezember 2011 nicht auf meinem Nachttisch! Konsequenz: ausgeträumt und Ende dieses Artikels.

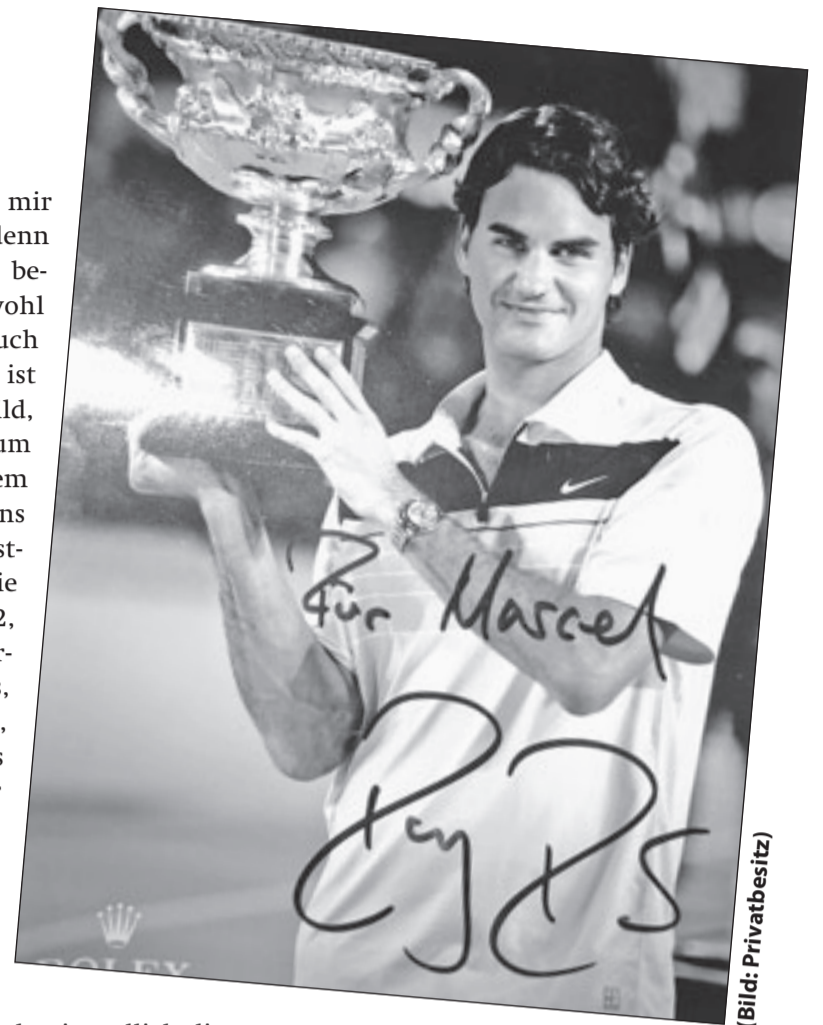
Das fänden Sie schade? Ja und ich erst?!

Selbstvertrauen ist etwas Wichtiges, darum gibt es in dieser Geschichte das Best-Case-Szenario: Gehen wir davon aus, dass das erstrebte Dokument am besagten Tag auf meinem Nachttisch liegt. Konsequenz: Fortsetzung folgt! In diesem Falle werde ich mit meiner Frau und meinem kleinen Sohn eine – verdiente – Reise antreten, die uns um den halben Erdball führen wird. Nämlich nach Australien! Das ist ein Traum, den ich gemeinsam mit meiner «besseren Hälfte» habe, den wir uns seit einigen Jahren erfüllen wollen.

Zu guter Letzt

Okay! Diplom ... Australien ... das sind doch erst zwei Träume? Klar kommt das Beste – zumindest aus meiner Sicht – zum Schluss. Seit Jahren verfolge ich die unglaubliche Karriere von Roger Federer. Ich bin ein eingefleischter Fan des Maestros, und kein Spiel

geht unbeachtet an mir vorbei, sofern es denn übertragen wird. Ich bewundere ihn sowohl sportlich als auch menschlich. Für mich ist er ein grosses Vorbild, und mein grösster Traum ist es, ihn live auf dem Platz zu erleben. Da uns unsere Reise nach Australien führt und die Australian Open 2012, zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Artikels, noch exakt «342 Days, 9 Hours, 44 Minutes and 57 Seconds» vor dem ersten Aufschlag stehen, werden wir genau zu dieser Zeit in Australien sein. Ich werde (fast) alles tun, um mir ein Ticket zu ergattern und mir damit endlich diesen grossen Traum zu erfüllen. Somit wäre das Triple perfekt, und ich muss jetzt weiter lernen, damit ich ... Sie wissen schon!



Quellenangabe: «342 Days, 9 Hours, 44 Minutes and 57 Seconds» (offizielle Internetseite der Australian Open: www.australianopen.com)

Eine Schule in Bewegung

Die Hotelfachschule war dieses Jahr, getreu dem Motto der Schule, mit vier Teams am Züri-Marathon vertreten.

Von Raphael Tobler, Student

Bereits im Basislehrgang im schönen Weggis fanden die ersten Jogger zusammen. Immer mehr Läufer schlossen sich unserer Jogging-Gruppe an, und wir jogten abends jeweils durch Weggis. Nach der Praktikumszeit begegneten wir uns im Januar dieses Jahres in Zürich erneut und stellten schnell fest, dass keiner seine gute Form aus Weggis verloren hatte. Wir entschlossen uns, in einem Team am Züri-Marathon zu starten.

Als dies in unserer Schule die Runde machte, meldeten sich immer mehr Läuferinnen und Läufer bei mir, die ihre Form unter Beweis stellen wollten. Ebenfalls liessen sich vier Belvoirpark-Mitarbeitende finden, die gegen uns Studenten antreten wollten. Freundlicherweise übernahm die Hotelfachschule unser Startgeld und sponserte uns auch die Laufshirts von Nike.

Wir waren nun also insgesamt vier Teams mit jeweils vier Personen, die sich entschieden, die Marathondistanz von 42,125 Kilometern in Angriff zu nehmen – aufgeteilt in vier Etappen à 10, 10,5, 4 und 17,7 Kilometer.

Geistige Topform vorhanden – aber: AUCH DIE PHYSIS MUSS FIT SEIN!

Oftmals dachten wir Studenten, die Lehrer hätten sich gegen uns verschworen und uns extra viele Aufgaben aufgegeben, so dass wir nicht genügend Zeit hätten, um zu trainieren ... Jedenfalls trafen wir am Sonntag, 17. April, mehr oder weniger gut trainiert in Zürich ein. Bei optimalen Wetterbedingungen – trocken, aber nicht zu heiss – freuten wir uns auf den Lauf ab Zürich Enge kreuz und quer durch die Innenstadt nach Meilen und wieder zurück.

Alle vier Teams in den vordersten 15% der Rangliste – ein stolzer Leistungsausweis!

Nach 3 Stunden und 15 Minuten erreichte das Team mit Joel Koella, Samuel Wenger, Cyrill

Tischhauser und Raphael Tobler die Ziellinie und somit nur 1 Minute vor dem Frauenteam, bestehend aus den Studentinnen Milena Pfister, Helena Hartung, Bianca Andreatta und Frederike Erhorn. Leider musste sich Nadia Burch wegen einer Verletzung kurzfristig abmelden. Glücklicherweise hatten wir in Frederike eine starke Vertretung gefunden. Mit 3 Stunden

und 17 Minuten traf das Mitarbeiterteam mit Daniel Walser, Dominique Nussbaumer, Dominique Mattenberger und Stefan Kleiner – nur eine weitere Minute hinter den Frauen – im Ziel ein. Auch dem anderen Studententeam mit Manuel Portmann, Sebastian Munöz, Thomas Zwicky und Alexander Bedetti lief es sehr gut, und sie beendeten den Lauf nur kurz hinter dem Mit-

arbeiterteam. Leider gab es bei ihnen in einer Wechselzone bei der Übergabe des Chips ein kleines Problem, von dem sie sich allerdings nicht beirren liessen.

Alle waren erschöpft, aber glücklich, im Ziel angekommen zu sein. Der Muskelkater wird uns in den kommenden Tagen noch an diesen schönen und ereignisreichen Tag erinnern!



Lehrpersonen und Studierende in guter Form am Züri-Marathon

(Foto: Adrian Weiersmüller)

Was macht der Viehhirt im Service?

Wie erkläre ich den Studierenden, was eigentlich einen «guten Service» ausmacht? Es ist bei solchen Fragen immer sinnvoll, nach der ursprünglichen Bedeutung eines Wortes zu fragen. Erfahren Sie, was es heisst, einen «guten Service» zu bieten.

Von Manuela Willi, Fachlehrerin*

Dem Wort Service liegt das lateinische Wort «servare» zugrunde; dies bedeutet «beobachten, bewahren». Das passte sehr gut zum Hirten und seiner Aufgabe als Hüter und Bewahrer des Viehs. Das Viehhüten wurde häufig den Sklaven übertragen. Weil das Vieh oft die einzige Form war, Vermögen zu bilden, war der Viehhüter so wichtig wie heute ein Vermögensverwalter auf der Bank. Dementsprechend musste man dem Hirten viel Vertrauen entgegenbringen können. Auch musste der Hirte viel Wissen und Können mitbringen, zum Beispiel: Was muss ein Hirte machen, wenn die Kuh krank wird, wenn das Rind hinkt, wenn das Gras für das Vieh knapp wird und, und, und? Service hatte also von Anfang an zu tun mit genau hinsehen und Verantwortung übernehmen. In der heutigen Zeit spricht man auch im Service von Kompetenzen. Ein Serviceprofi hat ganz viele solcher Kompetenzen. Etwa wenn ein Gast Saltimbocca alla romana mit Risotto bestellt. Kaum hat der Gast mit Essen begonnen, reklamiert er lautstark: «Sie, das Fleisch riecht aber komisch.» Nun gilt es, sensibel herauszufinden, was der Gast mit «komisch» meint. Ist das Fleisch alt? Hat der Gast vielleicht Salbei nicht gerne? Weiss der Gast viel-

leicht nicht, dass zu diesem Saltimbocca auch Salbei gehört? Auf was will der Gast hinaus? Der Serviceprofi muss jetzt fähig sein, zu handeln, zu entscheiden und seinen Ent-

scheid zu verantworten. In einem andern Fall bestellt ein Hotelgast sein Abendessen aufs Zimmer. «Können Sie mir einen passenden Wein empfehlen?» – Jetzt nicht einfach die

Weinkarte vorlesen oder den eigenen Lieblingswein empfehlen, sondern sich fragen: In welcher Stimmung ist der Gast? Mann oder Frau? Welche Geschmacksnoten dominieren im gewählten Menu? Jetzt im Kopf das ganze Wissen über die Weine im Haus abrufen und einen, zwei Vorschläge machen und den Vorschlag sogar begründen! Und weiter ist der Serviceprofi gefragt. Zuhören und gleichzeitig das Gewünschte aufschreiben. Die Bestellung fehlerfrei und speditiv weiterleiten. Freundlich bleiben und sich für den Gast Zeit nehmen, auch in hektischen Zeiten. Nicht vergessen, die Information an die Rezeption weiterzuleiten, damit es aufs Zimmer gebucht werden und in der Guest History notiert werden kann. Auch in diesem Beispiel muss der wirkliche Serviceprofi vieles wissen und fähig sein, zu handeln, zu entscheiden und zu verantworten.

Was heisst also «guter Service»? Für mich bedeutet es, fachlich und sozial auf professionellem Niveau zu arbeiten. Dazu gehören Herzlichkeit, Freundlichkeit, Passion, Aufmerksamkeit, fachliches Können, Detailpflege, Natürlichkeit, Kosten im Griff haben, Menschlichkeit, Geduld, Ideen haben, schlau sein, à jour sein, loyal, authentisch sein... Nun soll noch jemand sagen, für den Serviceberuf sei jeder geeignet, der ein rechtes Trinkgeld mache... Was meinen Sie?

* Manuela Willi, Fachlehrerin Service, Belvoirpark Hotelfachschule
Für geschichtliche Hinweise danke ich herzlich meinem lieben Kollegen Josef Brogli.



Service ohne Herz

(Foto: Josef Brogli)

Kreuzworträtsel

- (Waagrecht) Argentinischer Tanz
(Senkrecht) Bestandteil der Woche
- Eine musikalische Gattung des Theaters, in der eine szenische Handlung durch Musik dargestellt wird.
- Daraus wird getrunken.
- (Waagrecht) Ein von Bienen erzeugtes Lebensmittel.
(Senkrecht) Jemandem sagen wie der _____ läuft.
- Aus Wacholder gebrannte Spirituose
- Ein beschwingter Rundtanz im Zweivierteltakt. Der Name stammt aus Tschechien.
- Ein helles Köpfchen
- «Schüler» auf Französisch
- Wenn einfach rundum alles stimmt, ist es _____.
- Ein Gewebe mit einer stark glänzenden, glatten Oberseite und einer matten Unterseite
- Das höchste Gebirge im Inneren Europas, welches sich in einem 1200 Kilometer langen Bogen erstreckt.
- «Persönlichkeitsbild» auf Englisch
- Amsel, _____, Fink und Star und die ganze Vogelschar ... (Lied)
- Anderes Wort für Grossvater
- Vorname des deutschen Schauspielers Du Mont
- Eine im Voraus überlegte mündliche Mitteilung die an mehrere Personen gerichtet ist.
- Hauptstadt der Tschechischen Republik
- Wort für «systematische Untersuchung»
- Zu jemandem, den man mag, ist man automatisch _____.
- Anderes Wort für Wettkampf- oder Spielklasse
- «Abend» auf Italienisch
- (Waagrecht) Bestandteil eines Textes
(Senkrecht) Davon haben wir fünf pro Fuss (Einzahl).
- Überirdische Gestalt, welche meist mit Flügeln dargestellt wird.
- Abkürzung für «Local Time» (Ortszeit)
- Eine in Asien verbreitete Grosskatze (= die grösste aller lebenden Katzenarten)
- Ein einheimischer Raubfisch; er ist in Europa weit verbreitet und wird auch als Speisefisch geschätzt, lässt sich wegen seiner Aggressivität allerdings schwer züchten.
- James Bond ist ein britischer _____.

1				2		3		4				5
			F									
					6							
							G					
7	8		9					10	11		12	
				13		14		15				
					C							
16									17			
				18	19		20		A	21		I
22								23				24
		E										H
				25								
								K				
26												D
		J					B					

Lösungswort:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Notieren Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese, mit Angabe Ihrer Adresse, bis 30. September 2011 an:
Frau Sercin Solari, Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich oder via E-Mail an sercin.solari-guerzel@belvoirpark.ch.

Gewinn: Ein Essen für vier Personen im Restaurant Belvoirpark!

Lösungswort des letzten Wettbewerbs in der Ausgabe 2/2010: «Luftdruck»
Das Redaktionsteam bedankt sich herzlich bei allen Lesern, die am Wettbewerb teilgenommen haben. Die Gewinnerin ist Frau Annemarie Koch-Corrodi aus Adliswil, herzlichen Glückwunsch!

Von Schäumen und Träumen – oder wie Sie Ihren freien Sonntag optimal nutzen

Überkommt Sie zuweilen auch das Verlangen nach einer fruchtig-frischen Süßspeise? Und sind Sie auch der Ansicht, dass das wahre Dessertvergnügen hausgemacht ist? Wenn ja, lassen Sie sich diesen Artikel auf keinen Fall entgehen!

Von **Laura Bänteli, Studentin**

Vergessen Sie für einmal den Einkauf im Supermarkt. Das nervenaufreibende Gedränge um die ersten eingeflogenen Erdbeeren bekommt Ihnen vermutlich ja doch nicht. Stattdessen entscheiden Sie sich lieber für einen entspannten Einkauf direkt beim Bauern Ihres Vertrauens.



Erlebnis Erdbeere

Je nach Wetter und Temperatur beginnt die Erdbeersaison in der Schweiz erst Ende Mai, Anfang Juni. Um die Wartezeit zu überbrücken, machen Sie sich bereits heute auf die Suche nach einem geeigneten Erdbeerfeld. Sobald die Früchte ihre volle Reife erlangen, reservieren Sie sich einen Sonntagvormittag. Stehen Sie so früh wie möglich auf! Um Ihr ökologisches Handeln noch zu unterstreichen,

steigen Sie heute ausnahmsweise auf den Drahtesel.

Und da liegt sie auch schon – die Erdbeere. Blutrot, prall und glänzend ist sie bereit, gepflückt zu werden.

Um Verletzungen auf der sensiblen Oberfläche der Frucht zu vermeiden, muss sie mit besonderer Sorgfalt geerntet werden. Ausserdem werden auch nur die voll ausgereiften Früchte abgelesen.

Gepflückt wird grundsätzlich nach Lust und Laune. Vergessen Sie nur nicht, den Ertrag zu bezahlen!

Zurück in der Küche wird die Ernte in kaltem Wasser gewaschen und auf Küchenpapier zum Trocknen ausgebreitet. In der Zwischenzeit suchen Sie sich Ihre «Mise en place», die Sie zur Herstellung des Erdbeerschaumes brauchen, zusammen. Es werden Eiweiss, Rahm und etwas Gelatine benötigt. (Wenn Sie kein Fan von tierischem Kollagen sind, wäre Agar-Agar die pflanzliche Alternative für Sie.) Zucker und einige Blättchen frischer Minze runden die Süßspeise ab.

Schauen Sie auch ruhig in Ihrer Bar nach; der ausgeprägte Geschmack der Beere lässt sich wunderbar mit einem Schuss Kirsch oder einem Spritzer Grand Marnier veredeln.

Nun werden die Beeren mit Zucker, Minze und Alkohol mariniert. Nach einer Ruhezeit von einer Stunde wird die Masse mit Hilfe eines Stabmixers püriert. Anschliessend wird das Püree durch ein Sieb abpassiert und in einer Pfanne leicht erwärmt. Die eingeweichte Gelatine nun in die warme Fruchtmasse einrühren und das Ganze anschliessend kühlstellen. Im Folgenden werden Rahm und Eiweiss aufgeschlagen. Sobald das Fruchtpüree zu stocken beginnt, wird Rahm mit Eiweiss sorgfältig untergehoben. Und fertig ist der rosarote Schaum.

Füllen Sie jetzt die Masse in Ihre schönsten Kristallgläser und stellen Sie diese zurück in

Kilchberger Metzgete

Haben Sie schon von unserer Metzgete gehört?

Dieses Jahr führen wir sie gleich zweimal durch:

am Donnerstag, 27. Oktober, und am Freitag, 28. Oktober 2011.

Im Stall des Gutsbetriebs «Uf Stocken» in Kilchberg erwartet Sie eine unkomplizierte und feine Metzgete wie bei Grossmutter zu Hause und doch elegant und fröhlich wie im Belvoirpark.



Für Fr. 79.– pro Person gibt es eine reichhaltige Auswahl vom Schwein «von Kopf bis Fuss» mit verschiedenen Beilagen, alles à discrétion inklusive Aperitif.

Um 18.30 Uhr beginnt der gemütliche Abend, dessen musikalischer Rahmen durch ein Jazz-Quartett gezeichnet wird.

Für weitere Informationen oder Ihre Reservation erreichen Sie uns unter

Tel. 044 286 88 44 oder per E-Mail: info@belvoirpark.ch

Wir freuen uns auf Sie!

den Kühlschrank. Schon nach einer Stunde ist die traumhafte Süßspeise bereit, verkostet zu werden.

Führen Sie nun den Löffel zum Mund und tauchen Sie ein in die Welt der Schäume. Lassen

Sie sich Zeit. Zeit, um sich mit der luftigen Konsistenz des Schaumes vertraut zu machen.

Ist er nicht ein Traum – dieser Erdbeerschaum?

Die Markthalle – der Ort meiner Träume

Ein frühlingshafter, sonniger Montagmorgen. Schon von weitem sehe ich das Wipkinger Viadukt. Meine Vorfreude auf die Markthalle ist gross. Gespannt auf die Fülle von Eindrücken, trete ich ein in die endlos scheinende Welt der Genüsse.

Von **Thomas Aufdermauer, Student**

Die Vielzahl der Gerüche versetzt mich in Trance, ich fühle mich sofort heimisch, und meine ganz persönliche Traumreise beginnt. Eine wunderbare Auslage an Fleisch zieht mich an, italienischer Culatello, einer der edelsten Rohschinken der Welt, sticht hervor. Eingetaucht in die Welt der Träume, sehe ich die weiten grünen Felder der Poebene in der Nähe von Parma. Schwarze eichelfressende Schweine, gut durchlüftete Scheunen mit friedlich vor sich hin dösenden Schinken. Durch die offenen Fenster gleiten Nebelchwaden, erste Sonnenstrahlen kämpfen sich durch und lassen die Delikatesse reifen. Ein wunderbarer Duft von frischem Brot treibt mich weiter. Mit dem Instinkt eines Koches suche ich nach einem passenden Brot. Eine Tomaten-Kräuter-Focaccia erinnert mich augenblicklich an die Toskana. Meine Gedanken wandern, an der Küste beginnend, durch die Weinberge des Bolgheri. Davon träumend, die besten Jahrgänge des Sassicaia einmal mit dem Culatello zusammen zu degustieren.



Wipkinger Viadukt

(Foto: Thomas Aufdermauer)

Die Worte des Käseverkäufers «Möchtet Sie chli Alpchäs probierä?» reissen mich abrupt aus meinen italienischen Träumen von der Dolce Vita.

Gerne probiere ich ein Stück von seinem würzigen, aromatischen Walliser Alpkäse. Eine

Köstlichkeit, bei der man die endlos scheinenden Weiden mit saftigen Kräutern, die frische Bergluft und die Leidenschaft des Käasers förmlich riechen, schmecken und fühlen kann. Ich spüre die ganze Energie des Sommers. Einfach phantastisch.

Das Wallis lässt mich weiter schwelgen, einmalige Zeiten als Saisonnier, ein geselliger Fondueplausch und die Frau meiner Träume. Viele wunderbare Erinnerungen hervorgerufen durch ein Stück Käse. Irgendwie verückt. Oder?

Via Frankreich zurück nach Zürich

Der Gedanke an meine eigene Verrücktheit entlockt mir ein Schmunzeln. Was vom Gemüsehändler nicht unbemerkt bleibt. Lächelnd präsentiert er mir sein breites Angebot, von der Vielfalt an Formen, Farben und Aromen bin ich einmal mehr beeindruckt. Die ersten Spargeln erinnern mich an Cavailon, Töpfe mit Kräutern an die Provence und die farbigen Peperoni an den Film «Ratatouille». Während der Verkäufer etwas über Kartoffeln erzählt, schweife ich zeitlich weit zurück in meine Kindheit. Goldgelbe Rösti, zartes Fleisch mit Champignons und Weissweinsauce, genauso wie es zu Hause am Familientisch immer war, das Zürcher Geschnetzelte. Zurück in Zürich nimmt meine Reise durch die Welt der Genüsse ein Ende.

Ich verweile noch ein bisschen auf dem Markt und erledige doch noch meine Einkäufe. Ich lasse meine Träume Träume bleiben und kaufe genau nach meiner Liste ein. Der Gemüsehändler hat mich wohl länger beobachtet, er verabschiedet mich mit deutlichem «Bis bald!». Und genau so wird es sein.

Als der Traum erlosch

Wer erinnert sich nicht gerne an die Zeit zurück, als die Welt noch frei von Druck und Stress war? An die Zeit, als wir noch keine Verpflichtungen hatten und Kind sein durften?

Von Alain Meyer, Student

«Jo, das hani au mol welle wärde»

Und doch hat man schon sehr früh Vorstellungen davon, was man(n) später, wenn man gross ist, werden will. Ich war noch keine sieben Jahre alt, also noch im Vorschulalter, da war ich mir sicher: Ich würde später in einem roten Auto mit Sirene durch die Stadt fahren. «Ich will Feuerwehrmann werden», erzählte ich allen. Mein Grossvater war stolz auf mich und erzählte mir immer wieder: «Jo, das hani au mol welle wärde.» Zu meiner grossen Überraschung fuhren wir dann zum Depot der Luzerner Feuerwehr. Ich durfte den mir viel zu grossen Helm, die ach so schwere Jacke und die Riesenschuhe anziehen, welche mir bis zum Oberschenkel reichten und mir das Gehen um einiges erschwerten. Uns wurde vom Pausenraum bis hin zum Büro des Kommandanten alles gezeigt.

Die Krönung

Zum Schluss der ganzen Führung dann endlich – der Höhepunkt: Zwei Feuerwehrmänner hoben mich in das grosse, rote Auto. Mich interessierte eigentlich nur, wo dieser Knopf wohl sei, mit welchem man die Sirene ertönen lassen konnte. Da dies jedoch nur für Ernstfälle gestattet sei, setzte ich kurzerhand meinen Hundeblick auf und liess eine kleine Träne über meine Wange kullern. Und mehr brauchte es nicht, dass rund zwei Dutzend Mann auf dem Revier kurzerhand etwas nervös wurden.



Als Kind die Feuerwehr im Kopf

(Foto: Privatbesitz)

Mit einem Lächeln im Gesicht, welches bis über beide Ohren reichte, wieder zu Hause angekommen, hat mich dann eine Frage nicht mehr in Ruhe gelassen: Wie bringe ich dieses Feuerwehrauto in die Tiefgarage meiner Eltern? Mein Vater erklärte mir beim

Nachtessen, dass diese Autos immer in der Garage der Feuerwehr parkiert seien und man sie nicht nach Hause nehmen dürfe.

Der Traum vom späteren Beruf erlosch innert Sekunden. Was nun? Beim nächsten Treffen mit meinem Grossvater ahnte er es schon, als

ich ihn mit grossen Augen anschaute und sagte: «Opa, gehen wir einmal auf den See? Ich will jetzt Kapitän werden.»

Ehrenwort: Ich bezeuge, dass ich den Artikel selbst verfasst und alle verwendeten Quellen angegeben habe.

Kunterbunte Kindheitsträume

«Na, was willst du später mal werden?» Ich weiss nicht mehr, wie oft mir diese Frage gestellt wurde. Das Problem: Ich wusste es nicht, sogar ziemlich lang.

Von Martina Brodkorb, Studentin

Meine Antwort damals war stets: «Ich weiss es noch nicht.»

Auch auf weiteres Nachfragen wie etwa «Was kannst du denn besonders gut?» oder «Wofür interessierst du dich?» wusste ich nichts zu sagen.

Als Kind war ich beeindruckt von den flinken Händen der Kassiererin im Supermarkt oder von der netten Dame am Flughafen, die so lustige Klebebänder an unsere Gepäckstücke gebunden hat.

Dennoch, ich konnte weder sagen, was meine Interessen sind, noch wo ich meine eigenen Stärken sehe.

Später als Jugendliche beneidete ich Mitschüler stets, wenn diese schon eine exakte Vorstellung von ihrer beruflichen Laufbahn hatten. Und ich dagegen, im besten Fall, nur eine grobe Richtung.



Quellenangabe: <http://friedensheim-berlin.org/bilder/00100020.jpg>

Der Traum meines Vaters war schon immer, dass ich nach der Schule anfangen zu studieren und danach eine erfolgreiche Karrierefrau werde. Doch zum damaligen Zeitpunkt konnte ich mich damit nicht identifizieren. Ich hingegen hatte die Idee, verschiedene Praktika zu absolvieren und so meinen Traumberuf zu finden.

«Ich weiss es doch nicht»

Bei meinem Bruder, der acht Jahre jünger ist als ich, war das anders. Er wusste schon als kleines Kind genau, was er wollte. Eines Tages, als ich mit ihm spielte, sah er mich mit grossen, glänzenden Augen an und erklärte mir ganz stolz, er werde Müllmann. Da wurden meine Augen auch gross.

«Ich werde Müllmann»

Heute ist er zwei Köpfe grösser als ich, macht sein Abitur und hat den Traum, Pilot zu werden. Viel Glück, kleiner Bruder.

Übrigens, aus mir ist auch etwas geworden, und es hat in der Tat nur ein Praktikum gebraucht.

Noch etwas: Hut ab vor allen, die unsere Stadt sauber halten.

Traum

Rêve

Sogno

Siemi

Rüya

Sueño

Somnium

Dream

夢 (Yume)

Panaginip

Deutsch

Französisch

Italienisch

Rätoromanisch

Türkisch

Spanisch

Latein

Englisch

Japanisch

Philippinisch



Marokkanischer Traum

(Foto: Valerie Argenton)

Träume

«Lebe deinen Traum, träume nicht dein Leben.»

(Tommaso Campanella, 1568–1639)

Von Valerie Argenton, Studentin

Es ist Frühling in Khemisset, Marokko. Über den Olivenbäumen breiten sich langsam die ersten, warmen Sonnenstrahlen aus. Ich sitze auf unserem Hausdach und genieße den Sonnenaufgang. In meine Nase steigt der Geruch von frisch gebackenem Brot, Oliven und Koriander. «Hbibah ashi!», ruft meine Grossmutter, es ist Zeit, um auf den Markt zu gehen. Überall Rufe, der Markt ist schon voll im Gang. Um mich herum häufen sich riesige Gewürztürme, es riecht nach Paprika, Koriander und frischer Minze. Überall sind Menschen in «Dschellabas» (marokkanische Gewänder) in verschiedenen Farben. Am Ende des Marktes, auf einem kleinen, hölzernen Schemel, sitzt Abdel Hedi mit einer goldverzierten Teetasse. Langsam drängle ich mich durch die Menschenmasse und setze mich neben ihn. Er fragt mich: «Lebst du dein Leben so, wie du es dir vorstellst?»

Mit dieser Frage regt er mich zum Nachdenken an. Machen wir nicht alle etwas, was wir nicht unbedingt wollen? Müssen wir dies nicht sogar? Und haben wir in der heutigen Gesellschaft überhaupt noch die Zeit, um zu träumen?

Tatsache ist, dass wir uns – wollen wir in unsere Gesellschaft integriert sein und Anerkennung ernten – gewissen Regeln, Normen und Prozeduren unterwerfen müssen. Diese ermöglichen uns wiederum einen gewissen Lebensstandard und bilden den Rahmen (der allerdings von einer zur anderen Gesellschaft unterschiedlich ist), in dem wir unsere individuellen Träume verwirklichen können –

wenn wir es denn auch wirklich wollen. Denn «Träume können wahr werden, wenn wir den Mut haben, ihnen zu folgen» (Walt Disney, 1901–1966).

Mit leiser Stimme führt Abdel Hedi seinen Satz fort: «Ich bin jetzt 80 Jahre alt und kann sagen, mein Leben ist so glücklich und erfüllt, wie ich es mir immer gewünscht habe. Ich lebe jeden Moment so, wie ich ihn mir vorstelle. Heute erst weiss ich, dass ich es nur so weit gebracht habe, weil ich gewagt habe, zu träumen. Meine Träume zu leben und zu verwirklichen.» Seine Worte verfolgen mich bis nach Hause.

Hat er nicht eigentlich recht mit seinen Aussagen?

Träume zu haben ist für die individuelle Zufriedenheit und das individuelle Glück wichtig und gibt Motivation, auch schwierigere Zeiten durchzustehen. Träume sollen hier nicht als utopische Träumerei verstanden werden, sondern als Wille und Mut, gewisse Ziele zu haben und an deren Umsetzung heranzugehen. Man sollte den Mut haben, seinen Träumen zu folgen, denn nur durch einen selbst können sie wahr werden. Solche Ziele oder eben Träume zu haben gibt uns Motivation, auch die Dinge zu machen, die wir eben müssen, um unsere Träume zu verwirklichen. Grundsätzlich ist es wichtig, sich für seine Träume einzusetzen, zu versuchen sie zu verwirklichen und nicht nur zu denken, wie es wäre, wenn ...

Ich bewundere Abdel Hedi, den alten Mann aus Marokko. Er lebt sein Leben, wie er es sich vorgestellt hat und nicht wie es ihm die heutige Gesellschaft vorgibt. Oder hat er einfach gelernt zu wollen, wie es ist – weil es nicht ist, wie er will?

Sommerbuffet auf der Terrasse des Belvoirpark Restaurants

Verschiedene, täglich frisch zubereitete Vorspeisen und warme Speisen stehen für Sie bereit. Bedienen Sie sich am reichhaltigen Buffet à discrétion oder lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern mit feinen A-la-carte-Speisen verwöhnen.

Ihre Reservation nehmen wir unter **Tel. 044 286 88 44** oder auf **info@belvoirpark.ch** entgegen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gastronomie auf hohem Niveau – im Belvoirpark Restaurant.



Die schöne Stadt am See

Die Traumstadt Zürich

Vom Hauptbahnhof über die Bahnhofstrasse zum Paradeplatz, über die Limmat ins Niederdorf, hinauf zur ETH, rüber zum Zürichberg und herunter zum Bellevue. Eine Menge berühmter Persönlichkeiten wie Albert Einstein, Richard Wagner oder Lenin – um nur einige Namen zu nennen – wurden durch die schöne Stadt am See inspiriert.

Von Zeljko Despotovic, Student

Unsere Reise beginnt in der Zürcher Altstadt, beim schönsten, grössten und ältesten Hauptbahnhof der Schweiz. In seiner riesigen Halle sieht man Tausende von Leuten: Die einen pendeln nach Zürich zur Arbeit, andere kommen zum Bummeln, es gibt auch solche, die Ferien machen wie Gruppen von japanischen Touristen und noch viele andere. Wir gehen weiter Richtung Bahnhofstrasse, vor dem HB erblickt man sofort den von Richard Kissling gehauenen Denkmalbrunnen aus Bronze und Granit zu Ehren des Eisenbahnpioniers Alfred Escher. Wir überqueren die Tramgleise und befinden uns vor der weltbekannten und

einer der teuersten Strassen der Welt, der Zürcher Bahnhofstrasse. Unglaublich, welche Menschenmassen sich durch die Warenhäuser und verschiedenen Luxusboutiquen schlängeln! Wir kämpfen uns mit Mühe und Not Richtung Zürichsee, vorbei an den Luxushotels, Uhrengeschäften, Designerboutiquen. Wir sind am Paradeplatz angelangt, dem teuersten Flecken der Stadt. Falls Sie sich an das alte Städte-Monopoly erinnern sollten: Der Paradeplatz ist dort ebenfalls anzutreffen als teuerstes Spielfeld. Er ist das Herzstück der Bahnhofstrasse und steht für Schweizer Wohlstand und Banken. Wir gelangen über den Rennweg um die Ecke auf die Gemüsebrücke – und da ist es!

Willkommen im Niederdörfli

Hier steht das Wahrzeichen Zürichs, das atemberaubende Grossmünster. Wir gehen daran vorbei und durch die engen Gassen des Niederdörfli mit den vielen kleinen Läden, die sich durch das ganze Niederdorf verteilen, und den vielen Restaurationsbetrieben. Am Central angelangt, führt uns die Polybahn hinauf zu einer der besten Hochschulen, der ETH Zürich, die sich weltweit in den Top 20 befindet. Etwa 40% der Studenten stammen aus verschiedensten Ländern dieser Welt; das macht die ETH sehr speziell. Mit dem Tram Nr. 8 fahren wir runter zum Kunsthaus, dann mit der Nr. 3 Richtung Zürichberg mit seinen stattlichen Villen. Wir gelangen nun am Ende unserer Reise zum Bellevue (= schöne Aussicht). Auf dem Zürichsee tummeln sich viele Boote, und seeaufwärts treffen wir Familien beim Spazieren an, Pärchen, welche die Sonne genießen, Jogger mit ihrer Leidenschaft für den Laufsport, Fahrradfahrer, Musiker und viele weitere Künstler. Die Stadt Zürich ist ein Traum, da sie für jedermann etwas bereithält. Für Touristen gibt es bezogen auf die Geschichte der Stadt vieles zu sehen und zu lernen. Pendler aus anderen Kantonen, Leute aus den verschiedensten Ecken der Welt kommen nach Zürich, um sich ihre Träume zu verwirklichen, karrieremässig aufzusteigen. Geld zu verdienen, um für ihre Familien zu sorgen, oder die vielen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten zu nutzen, die unsere schöne Stadt bietet. Vielleicht an einer der renommiertesten Universitäten der Welt oder bei uns im Belvoirpark, so wie ich mich entschieden habe. Diese Vielfalt hilft uns, unsere Träume zu verfolgen und sie zu verwirklichen.

Wie steht es mit Ihnen?



Zürich, die Wasserstadt

Linus Träume



Bücher sind Fenster für Träume.

(Foto: Flavia Naef)

Sie hatte doch so viele Träume, so vieles, was sie hätte machen wollen – nun ist sie 93 Jahre alt und betrauert ihr Leben.

Von Flavia Naef, Studentin

Lina sitzt in ihrem grossen, weichen Sessel, der schon so alt ist, dass die Sitzfläche die Form ihres Hintern angenommen hat. Sie sind praktisch eins. Heute ist ihr 93. Geburtstag. Die Pflegerinnen haben ihr heute Morgen gratuliert und standesgemäss eine gelbe Tulpe auf ihren Nachttisch gestellt. Seither ist niemand mehr bei ihr gewesen, und wahrscheinlich wird auch niemand mehr kommen.

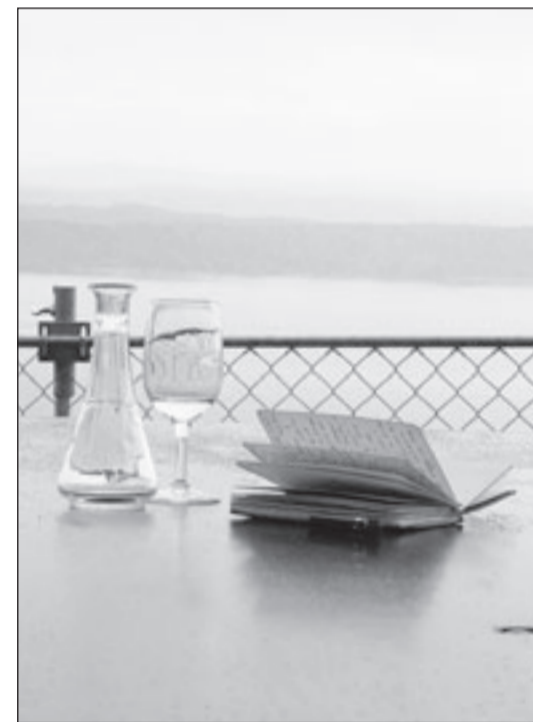
Albert

In jungen Jahren, da war das Alleinsein kein Problem für sie – im Gegenteil. Sie konnte die Gesellschaft anderer Menschen nicht gut ertragen. Sie fühlte sich oft in ihrer Freiheit eingeschränkt, in ihrem Leben eingeengt. Sie hatte grosse Pläne. Deshalb lebte sie auch die meiste Zeit alleine. Hin und wieder war sie mit einem Mann zusammen, aber nie für lange Zeit. Ausser mit Albert. Mit ihm konnte Lina noch träumen. Sie wollten zusammen die ganze Welt bereisen, er wollte ihr das Skifahren beibringen und sie ihm das Backen. Sie wollten ein Haus bauen und eine Familie gründen. Das Haus haben sie auch gebaut. Doch dann kam wieder dieser unbändige Freiheitsdrang, den Lina schon so oft in ihrem Leben verspürt hatte, und sie wollte nur noch weg.

Wehmut

Lina sitzt noch immer am Fenster und beobachtet die Sonne, die langsam untergeht.

Heute wünscht sie sich, dass sie sich damals gegen diese bedrohlichen Gefühle gewehrt hätte. Dann hätte alles anders kommen können, besser vielleicht. Sie wäre nicht den Rest ihres Lebens alleine gewesen und hätte jetzt vielleicht Grosskinder, die zu Besuch kämen. Aber vor allen Dingen hätte sie ihre Träume verwirklichen können. Diese Erkenntnis schmerzt sie am meisten. Im Radio spielen sie einen Song von John Lennon. «Life is what happens to you while you're busy making other plans» – «Leben ist das, was passiert, während du eifrig dabei bist, andere Pläne zu machen». Auf einmal verspürt sie eine erdrückende Müdigkeit. Sie kippt die Lehne ihres Sessels zurück und schliesst die Augen...



Treibstoff für Träume

(Foto: Josef Brogli)

Wie sich Träume verändern

Wir alle haben Träume, die wir verwirklichen oder leben wollen. Wenn man sich in seinem Bekanntenkreis umhört, stellt man jedoch schnell fest, dass sich die Träume der Menschen in bestimmten Altersgruppen stark gleichen. Doch wie verändern sich die Träume im Leben eines Menschen?

Von Katharina Albrecht, Studentin

Bei einem Besuch bei meinem Grossvater dachte ich, die richtige Ansprechperson gefunden zu haben, um diese Frage beantworten zu können. Im Gespräch mit ihm wollte ich zuerst herausfinden, ob er mit seinen 80 Jahren noch Träume hat. Er erklärte mir, dass er eigentlich all seine Träume, die er einmal hatte, auf irgendeine Weise erreicht habe. Heute stehen Träume für ihn nicht mehr so im Vordergrund, trotzdem habe er noch bestimmte Wünsche. Diese seien aber eher pragmatischer und auf seine Gesundheit bezogen.

Mit Mitte zwanzig träumte er davon, eine Familie zu gründen und ein sicheres, sorgenfreies Leben zu führen. Der Wunsch, eine Familie zu haben und ein Haus zu besitzen, spielte für ihn eine zentrale Rolle. Er meinte, dass seine Ziele anfangs eher materieller Natur waren, weil es keine einfachen Zeiten waren. Grundbedürfnisse und Sicherheiten hatten für ihn damals also einen höheren Stellenwert. So war beispielsweise der Traum vom Bereisen ferner Länder für ihn zweitrangig. Für ihn habe im Vordergrund gestanden, für seine Familie zu sorgen. Mit dem wirt-

schaftlichen Aufschwung in der Schweiz kam dann aber auch der berufliche Erfolg, wodurch sich einige seiner Träume erfüllten. Weiter erklärte er mir, dass die jungen Leute heute ganz andere Träume hätten. Die Träume seiner Generation seien etwas bodenständiger gewesen, meinte er. Als ich ihn danach fragte, wovon er denn heute träume, sagte er, dass er möglichst lange selbständig den Alltag meistern wolle. Die Weltreise sei kein Thema mehr, heute stehe die Gesundheit im Mittelpunkt. Natürlich beschäftige man sich auch mit Gedanken an den Tod. Damit verbinde man auch gewisse Wünsche, die sich mit dem Sterben befassen.

Was hat sich in der Entwicklung verändert, und was hat dazu geführt?

Die Aussage, dass die jungen Menschen heute andere Träume hätten, beschäftigte mich nach diesem Gespräch weiter. Ich verglich die Träume meines Grossvaters mit meinen und diskutierte zudem mit meinen Freunden über diese Aussage. Sind sie wirklich so gänzlich unterschiedlich? Eine bedeutende Rolle spielen sicher die Technologisierung sowie die Globalisierung unserer Gesellschaft. Die Welt ist kleiner geworden, und die Zeit läuft schneller. Dies widerspiegelt sich entsprechend in unseren Träumen. Heute träumen viele Jugendliche von materiellen Besitztümern oder haben den Wunsch, berühmt zu werden. Dieses gesellschaftliche Phänomen war früher sicher nicht so ausgeprägt. Obwohl sich unsere Welt so stark verändert hat, bin ich davon überzeugt, dass es sehr viele Träume gibt, die bis zum heutigen Zeitpunkt gleich ge-

blieben sind. Ein gutes Beispiel dafür ist, die Welt bereisen oder eine Familie gründen zu wollen. Und wer träumt schon nicht von der grossen Liebe? Früher hatten die Menschen vielleicht nicht die gleichen Möglichkeiten wie wir jetzt, aber Träume haben keine Grenzen. Mir ist klar geworden, dass sich die

Träume der Menschen im Laufe ihres Lebens verändern. Anfangs sind das vielleicht oft Träumereien oder gar Illusionen, aber je älter man wird, umso mehr passen sie sich dem wirklichen Leben an. Jeder hat Träume, die Frage ist nur, was unternehmen wir, um sie zu verwirklichen?



Ein Traum von einem Baum

(Foto: Katharina Albrecht)

Ein ganz normaler Arbeitstag ...

Von Patrick Schulz, Student

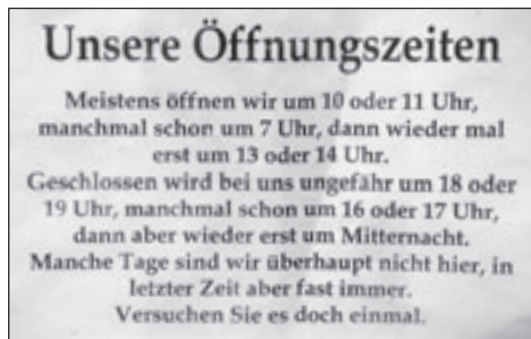
Nicht nur Meister Lampe muss an Ostern arbeiten

Ostern ist vorbei! Wieder einmal musste eine Vielzahl von Menschen arbeiten, wie an so vielen Feier- und Festtagen. Für viele Mitmenschen unter uns, welche nicht in der Dienstleistungsbranche beschäftigt sind, ist dies unvorstellbar, wenn nicht gar ein «Albtraum». Jedoch gerade für die über 200 000 Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie der Schweiz ist das ganz alltäglich. Die ganze Familie freut sich auf ein frohes Familienfest, jedoch der Koch, die Serviceangestellte oder die Mitarbeiter einer Hotelrezeption müssen arbeiten. Für viele Mütter, Väter und Familienangehörige ist das schlimmer als für diejenigen selber, die in der Gastronomie oder Hotellerie tätig sind.

Da ich nun seit dreizehn Jahren in der Gastronomie erwerbstätig bin, ist es für mich selbstverständlich geworden, an Sonn- und Feiertagen zu arbeiten. Schliesslich war es mir von Anfang an bewusst, dass ich mit dem Eintritt in die Berufswelt der Gastronomie mit Schichtdienst, unregelmässigen Arbeitszeiten und der Arbeit an diesen Tagen konfrontiert bin. Besonders an diesen Tagen kommt hin und wieder Wehmut auf, wenn man an die Lieben zu Hause denkt. Wie sie gemütlich beisammensitzen ...

Schnell wird man aus diesem Tagtraum gerissen ...

... wenn man schon wieder den Bon-Drucker in der Küche rattern hört und der Chef ruft: «Bon neu!!!» Die ganze Küchenbrigade hört seiner Annonce aufmerksam zu. Fast so, als



Eine Kundeninformation in München

(Foto: Josef Brogli)

würde der Vater zu Hause eine kleine Ansprache vor dem Essen halten. So sind auch dies ganz normale Arbeitstage für mich. Trotz der Entbehrungen, des permanenten Stresses und harter Arbeit habe ich in der Gastronomie meinen persönlichen Traum gefunden. Die Abwechslung und Vielseitigkeit, das Miteinander unter den Kollegen sowie die Möglichkeit, Karriere zu machen, haben mir bis heute die Freude und den Spass an der Arbeit mit Gästen nicht genommen. Welcher Gastronom erzählt nicht gerne Geschichten über skurrile Gäste oder amüsante Situationen im täglichen Geschäft, welche oft Grund zum Lachen, aber auch zum Nachdenken geben. Viele meiner Berufskollegen haben die Möglichkeit genutzt, die Welt kennen zu lernen. Es gibt nicht viele Branchen, in denen es so einfach ist wie in der Gastronomie: Denn gegessen und getrunken wird immer und überall, egal, wo auf der Welt! Diese Möglichkeiten und die Tatsache, dass nicht ein Tag wie der andere ist, sind es, die mich jeden Tag aufs Neue antreiben, meinen Traum zu leben. Den Traum von einem anspruchsvollen, abwechslungsreichen sowie facettenreichen Job als Food and Beverages Manager in einer internationalen Hotelkette.

Kirschbaum-Traumreise

Von Marco Gusmeroli*

Im Kreis 4 trat ich meine erste Stelle als Geschäftsführer eines kleinen Restaurants an. Das Lokal war gut besucht, und ich hatte alle Hände voll zu tun. Vormittags öffnete ich das Restaurant, trank meine zwei Kaffees, korrigierte und druckte das Tagesmenü. Sobald die ersten Kellner eintrafen, brachte ich das Bargeld zur Post. Mittags und abends empfing und betreute ich die Gäste. Am Nachmittag stand gewöhnlich Bürokratie an: Rechnungen kontieren, Debitoren-Briefe schicken, Mitarbeiterstundenkontrollen führen, Dienstpläne schreiben und Ähnliches. Für mich gab's um 17 Uhr Abendessen, und schon ging es ab in den Abendservice. Tief in der Nacht rechnete ich mit den Kellnern ab und legte die Tageseinnahmen in den Tresor. Da blieb wenig Zeit für Entspannung übrig. Ich sehnte mich glühend nach einem Ausgleich.

Die kleine Buchhandlung

Ganz in der Nähe befand sich eine Buchhandlung mit Büchern von Autoren aus der ganzen Welt. Da ich ja täglich das Bargeld zur Post brachte, kam ich immer an dieser Buchhandlung vorbei. Da entdeckte ich ein dunkelgelbes Büchlein mit dem Bild einer japanischen Frau. Neugierig trat ich ein. Im Laden war niemand zu sehen, überall lagen kleine und grosse Bücher; auf Tischen, in Regalen und sogar auf dem Boden. Ich ging zur Vitrine nahm das Büchlein in die Hände und fing darin zu blättern. «Kawabata, Ausgezeichnete Wahl!» Ich drehte mich abrupt um und sah einen grauhaarigen Mann. «Verzeihung, ich wollte Sie nicht erschrecken, gu-

ten Tag und herzlich willkommen in meiner Buchhandlung», fuhr er fort. So machte ich die Bekanntschaft eines Freundes, bei dem ich immer öfter zwischen Mittagsservice und Abendessen wohlthuende Stunden verbrachte.

Tee trinken mit einem Freund

«Träumt man, wenn man ein Buch liest?», fragte ich ihn eines Nachmittags. Wir sassen bequem in seiner Buchhandlung, draussen peitschte ein heftiges Sommergewitter. «Wie kommst du auf diese Frage?», gab er zurück und schenkte mir heissen grünen Tee in eine feine, makellose Porzellantasse. «Ich lese gerade das Buch Ein Kirschbaum im Winter von Kawabata. Seine Sätze verzaubern mich so sehr, dass ich für eine Weile Zürich und mein Restaurant vergesse.» – «Es ist genauso», erwiderte er, «beim Geschichtenlesen kann man abschalten, fremde Orte erkunden und die eigenen Träume mit denjenigen des Schriftstellers verschmelzen lassen, ja sogar in sich selber reisen. Dabei schaltet man ab und gibt dem Geist eine willkommene Möglichkeit, sich zu erholen.»

Mittlerweile bin ich nicht mehr Geschäftsführer und einige Jahre sind vergangen. Sehnsüchtig denke ich oft an die Unterhaltungen in der kleinen Buchhandlung. Seitdem habe ich gelernt, dass ich nicht nur mit Kawabatas Geschichten, sondern auch mit denen von Dürrenmatt hervorragend träumen kann.

* Marco Gusmeroli bildet seit sieben Jahren in der Belvoirpark Hotelfachschule HF Studentinnen und Studenten in der Küchenpraxis aus. Ausser Kochen zählen auch Lesen und gelegentlich Schreiben zu seinen Leidenschaften.

Der Kochberuf

Manche von Ihnen gehen öfter auswärts essen und einige von Ihnen selbener. Haben Sie sich jemals gefragt, was ein Koch alles wissen muss, wie es in der Küche aussieht und wie der Ablauf in der Küche ist? Hiermit werde ich Ihnen einen Einblick in meinen Traumberuf, die Gastronomie, verschaffen.

Von Iulia Aniba, Studentin

Der Abend startet

Dampf, Hitze, links ein Zischen, rechts ein Klopfen und dann: «Neu!» – Stille herrscht! Der Küchenchef ruft eine neue Bestellung aus: «Als ersten Gang schicken wir einen grünen Salat, dann ein Lammkarree und als dritten Gang einen Schokoladenkuchen.» Sobald der Küchenchef die Bestellung fertig ausgerufen hat, bestätigen alle Köche mit einer lauten einstimmigen Antwort: «Ja!» Die Bon-Maschine rattert und die Bons kommen ununterbrochen heraus.

Der Küchenchef verlässt den ganzen Abend den Pass nicht. Er ist für das Team der Dirigent und gibt das Tempo, den Ton und die Abläufe an.

Der Chef kontrolliert, ob die Gerichte richtig angerichtet sind. Jeder Teller muss so herausgeschickt werden, als wäre es ein unbezahlbares, einzigartiges und unvergessliches Einzelstück.

Ein Koch ist ein Künstler

Koch zu sein ist etwas Unbeschreibliches. Nicht alles gelingt beim ersten Mal. Es braucht viel Übung, Disziplin und Willen.

Ein Koch kocht nicht nur eine Suppe, sondern setzt gleichzeitig einen Jus auf, brät das Fleisch für das Bankett am Abend an und schält nebenbei noch die Kartoffeln. Er sieht eine Karotte nicht einfach als eine Karotte, sondern als eine Mousse, als Garnitur oder als «Rüeblikuchen».

Mitten in der Hektik kann plötzlich der Steamer oder der Backofen ausfallen. Schnell

wird der Küchenchef informiert und zugleich wird improvisiert. Die Techniken, die Zubereitungsarten und die Garstufen sind alles nur Teilaufgaben eines Koches.

Das Schöne an diesem Beruf ist die Teamarbeit und das gleiche Ziel: die Gäste glücklich zu machen. Es gibt nichts Schöneres, als wenn der Servicemitarbeiter in die Küche kommt und uns das Kompliment des Gastes weitergibt: «Es war ausgezeichnet, das Fleisch war zart wie Butter und die Garstufe einfach perfekt.»

Haben Sie einen Koch schon einmal beobachtet, wie er die Teller anrichtet? Er macht das mit grossen, glänzenden Augen, sein Herz schlägt schneller, und er ist sehr ungeduldig, das Werk zu vollenden. Er schaut sich den Teller genau an, gibt sich nie gleich zufrieden. Dort rechts oben muss noch ein «Saucen-Pünktchen» hin. Perfekt!

Wow, alle Tische sind bedient, die «Mise en Place» aufgebraucht, und nun können die Köche aufräumen.

Erst jetzt fällt dem Koch auf, dass er die ganzen Stunden noch nichts trinken konnte und auch andere Bedürfnisse verdrängt hatte.

Schnell noch die Bestellungen für morgen dem Chef abgeben, die «Mise en Place»-Liste für morgen schreiben und nun los, aufräumen!

Der Abend endet, wenn der Küchenchef mit seiner lauten Stimme ruft: «Schönen Feierabend!» Wenn die Köche anschliessend den Arbeitsplatz verlassen, sind alle Posten geputzt und aufgefüllt.

Die Arbeitszeiten eines Koches

Ein Koch hat untypische Arbeitszeiten. Er arbeitet, wenn sich die Menschen ausruhen, nämlich abends, an Wochenenden und Feiertagen. Die Balance zwischen Arbeit und Privatleben ist nicht einfach. Ein Koch weiss nie, wann der Arbeitstag endet – er weiss nur, wann er anfängt.

In jedem Film taucht die Gastronomie auf. In jedem Film wird gegessen und gekocht. Sie kennen bestimmt alle den Spruch: «Liebe geht durch den Magen.»



(Foto aus: The Culinary Chronicle, Photography Paintings and Design Bruno Hausch)

Porträt eines Ehemaligen von Belvoirpark

Vom Trinkgeld der Treuhänder

Lesen Sie, wie der diplomierte Hotelier als eidg. dipl. Treuhandexperte erfolgreich ist und sich immer noch als Gastgewerbler versteht.

Von Josef Brogli

Am Anfang war das Missverständnis. Den Interviewtermin mit Abdullah Demir hatte ich schweizerisch minutengenau vereinbart. Echt diplomateschweizerisch nahmen wir beide an, das Büro des andern sei der Treffpunkt. So standen wir zur richtigen Zeit am falschen Ort. Schliesslich entschieden wir uns für das Treuhandbüro an der Löwenstrasse. Ein paar Minuten warten gibt mir einen unbeabsichtigten Einblick in das Mikroklima einer Treuhand-Betriebskultur. Der Kaffee ist erstklassig, der Service freundlich und von unaufdringlicher Aufmerksamkeit. Wer da ans gute Gastgewerbe denkt, denkt richtig. Tatsächlich hat der eine und andere Treuhand-Mitarbeiter seinen beruflichen Rucksack zuerst im Gastgewerbe gefüllt, so wie mein Gesprächspartner Demir mit seinem HF-Diplom von Belvoirpark. «Gastgewerbler kann man im Treuhandwesen sehr gut brauchen. Das sind Menschen, die nicht um 16.58 Uhr zusammenpacken. Sie wissen, was es heisst «dienen kommt vor verdienen», und das ist auch im Treuhandwesen wichtig.» Er erwähnt auch einen Lehrling, den er oft nach Hause schicken musste, weil dieser ganz einfach sehr gerne und lange arbeitete. Berufsbildner Demir hat eine ganz einfache Strategie: Klar sagen, was die Erwartungen sind, diese absolut konsequent durchsetzen und dann früh selbstständig «an der langen Leine» arbeiten lassen; Vertrauen haben.



Abdullah Demir (Foto: Walser & Partner)

Wer bei der Abschlussprüfung so erfolgreich ist wie unsere letzten Lehrlinge, dem wird ein 6-Jahres-Karriereplan angeboten, mit voller Unterstützung bei der Weiterbildung zu einer höheren Fachprüfung. Demirs HR-Management beruht auf Grosszügigkeit: Grosszügig im Geben (Arbeit-Geber) und ebenso grosszügig im Nehmen (Arbeit-Nehmer). Das sind z. B. 6 Wochen Ferien für alle, ab 30 sind es 7 Wochen und ab 40 gar 8 Wochen. Partner erhalten nach 10 Jahre Zugehörigkeit zusätzlich 3 Monate Sabbatical. (Diese Ferien muss man beziehen!)

Gegner werden Kunden

Für Demir ist ein Treuhänder wie ein Hotelier ganz für einen Kunden da; er macht möglich, was der Kunde sich wünscht. Woran denkt ein Treuhänder zum Beispiel, wenn er für einen älteren Unternehmer die Übergabe seiner Firma an die nächste Generation vor-

bereitet? Er weiss, dass der Kunde will, dass sein Lebenswerk weiterbesteht. Von da aus überlegt Demir die Steuer-Strategie, den Erbvertrag oder die Integration des neuen Eigners. Solche Gedanken macht sich Treuhänder Demir nicht nur in seinen Büros in Zürich, Freienbach, Zug, Dubai und Fortaleza (Brasilien). Ein Treuhänder vom Typ Demir will Menschen glücklich machen; dazu reicht eine reine Geldvermehrung für den Kunden nicht aus, denn das kann jeder seriöse Banker auch. Demir versteht Kunden-Glück als Gewebe mit den Fäden von Verstehenwollen, Vertrauensaufbau und Sicherheitgeben. Für Demir steht immer der Mensch im Mittelpunkt. Deshalb steht auf seiner Visitenkarte «Sie und wir – ein starkes Team». Die Sympathie zum und eine angenehme Zusammenarbeit mit dem Kunden sind ihm wichtiger als die reine Umsatzerzielung (das ist eine logische Folge davon).

Wie kommt ein Treuhänder zu seinen Kunden? Ohne Inserate. Durch Weiterempfehlung. Oder zum Beispiel so: Bei einer harten Verhandlung ist die Gegenpartei derart beeindruckt, dass diese bittet, doch bitte ab jetzt auch ihre Beratung zu übernehmen, ja bitte doch gleich für die ganze Unternehmensgruppe. Seit 10 Jahren pflegen sie nun eine solide und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Trinkgeld inbegriffen

Treuhand mit Gastgewerbe-Denken hängen dem Tagesprogramm noch drei oder mehr Stunden an, wenn ein Kunde auf etwas warte, sagt Demir. Treuhandkunden seien Gäste mit oft auch unausgesprochenen Erwartungen. Ein Treuhänder bekommt kein

Trinkgeld. Aber er bekommt ein anerkennendes Dankeschön, etwa in der Aussage eines Kunden: «Deine Arbeit ist mir jeden Franken wert; ohne dich fälle ich keine weit reichenden Entscheide mehr.» Trinkgeld ist im übertragenen Sinne auch die Einladung zur Hochzeit eines Kunden oder andere ganz private Anlässe.

Demir ein Arbeitsfreak? Ein Workaholic? – Kaum, wenn einer wie er laut Vertrag mindestens 8 Wochen Ferien beziehen muss. Kaum, wenn einer sich ein dreimonatiges Sabbatical nimmt, um mit seinen vier Kindern eine intensive Zeit zu erleben. Kaum, wenn jedes Jahr im November die ganze Firma in den Bergen eine Auszeit nimmt, um zurück- und vorwärtszuschauen. Kaum, wenn einer so gern isst und trinkt und die Kochkünste seiner Frau bewusst geniesst. Kaum, wenn er das Kinderwagenschieben als seinen Sport bezeichnet. Und wer in Dubai oder Peking eine CD mit einheimischer Musik kauft und hört, hat kein Umsatzbrett vor dem Kopf. «Work hard and play hard» lautet sein Motto. Eigentlich schade, ist er nicht mehr in der Gastronomie; aber er hat da einen Traum, vielleicht so in zehn Jahren...?

Abdullah Demir, Partner und CEO der Walser & Partner AG (www.walserpartner.ch) KV-Lehre, Diplom Hotelfachschule Belvoirpark, Fachausweis Treuhänder und Treuhänder-Experten-Diplom. Ex-Fussballer; Barfuss-über-glühende-Kohlen-Geher; Vater von vier Kindern; Positivdenker; entstammt der uralten aramäischen Kultur des Vorderen Orients, welche er bis heute pflegt.

Lord of the Dreams – das Selbstexperiment

Ich liege im Bett, kurz vor dem Einschlafen, und stelle mir vor, wie es jetzt wäre, in der Sonne am Strand zu liegen. Ich schliesse die Augen – schon taucht vor mir das strahlend blaue Meer auf. Ich lege mich in den warmen Sand und genieße das Rauschen der Wellen.

Von Gabriela Stiep, Studentin

Vor 4 Wochen

Wir erhielten den Auftrag, für «Di chli Züri Zittig» einen Artikel zum Thema Träume zu verfassen. Super, und das, wo ich mich eigentlich nie an meine Träume erinnern kann. Aber kann ich das nicht ändern?

Ich forsche im Internet und stosse auf Tipps, wie man sich an seine Träume erinnern und diese sogar beeinflussen kann. Klingt gar nicht so schwer! Ich beschliesse, ein Selbstexperiment zu wagen: Lerne ich es in 3 Wochen, mich an meine Träume zu erinnern und diese sogar zu beeinflussen?

Woche 1 – das klappt doch nie!

Mein neues Traumtagebuch liegt auf meinem Nachttisch. Dies ist meine Bibel in den nächsten 3 Wochen, in welcher ich direkt nach dem Aufwachen meine Träume festhalte.

Es ist jetzt 21 Uhr – Tag 1 des Experiments. Um 23 Uhr sollte ich schlafen, damit ich mich morgens, wenn der Wecker um 5 Uhr klingelt, in einer Traumphase befinde. Dies ist nämlich der beste Zeitpunkt, sich an seine Träume zu erinnern: wenn man 4½, 6 oder



Wartet hier mein Badestrand?

(Foto: Gabriela Stiep)

7½ Stunden nach dem Einschlafen wieder erwacht.

Der Wecker klingelt, wie empfohlen bleibe ich mit geschlossenen Augen liegen und versuche, mich an meine Träume zu erinnern. Nichts – ich drehe mich auf die andere Seite und versuche es weiter. Immer noch nichts – ich hoffe doch, das läuft in Zukunft besser. Der dritte Tag: Ich kann mich vage an ein Segelboot erinnern. Nicht gerade viel, denn was

ich mit dem Segelboot gemacht habe, weiss ich auch nicht. Aber es ist schon mal ein Anfang!

Woche 2 – endlich passiert etwas

Ich bin heute Morgen, am Tag 8 des Experiments, aufgewacht und kann mich nicht nur an einen, nein, sogar an zwei Träume erinnern. Bin ich erleichtert, ich dachte schon, mein Experiment misslingt!

Einer meiner Träume handelte davon, dass mein Freund Kai in unserem Wohnzimmer auf der Couch geschlafen hat, statt nach Hause zu fahren. Am nächsten Morgen haben wir darüber diskutiert, warum er nicht bei mir im Schlafzimmer übernachtet hat. Nicht gerade besonders viel, aber mein Experiment beginnt zu klappen! Jetzt konzentriere ich mich darauf, meine Träume zu beeinflussen, mit dem Ziel, auf meiner Trauminsel zu landen.

Letzte Woche – Badestrand, wo bist du?

Inzwischen kann ich mich an meine Träume erinnern. Ist echt lustig, was man alles so macht in der Nacht. In der Zwischenzeit war ich in einem Pfadilager und sogar bergsteigen, um nur die interessantesten Punkte zu nennen. Aber keinen meiner Träume habe ich selbst beeinflusst, mein wohlverdienter Sandstrand will nicht auftauchen. Der letzte Tag meines Experiments, die letzte Chance, an meinem Strand zu liegen. Ich stelle mir vor dem Einschlafen das Rauschen des Meeres und die warme Sonne auf meiner Haut vor. Ich schliesse die Augen, und als der Wecker am Morgen klingelt, spüre ich tatsächlich noch die Sonne auf der Haut. Unglaublich, ich war heute Nacht wirklich an meinem Strand!

Fazit nach drei Wochen: Es lohnt sich, seinen Schlafrhythmus umzustellen. Die eigenen Träume zu kennen ist amüsant und sagt auch viel über einen selbst aus. Also, scheuen Sie sich nicht und machen Sie sich auf die Suche nach Ihrem Traumstrand!

Der Traum vom Haus

Schon seit frühester Kindheit hatte ich diese konkrete Vorstellung im Kopf. So musste es sein. Genau so und nur so. Ohne Wenn und Aber. Und dennoch...

Von Marlene Fehr, Studentin

Wunschdenken

Ich spreche von meinem Traumhaus. Einem Haus, das keinen meiner Wünsche offenlässt. Bereits von weitem fällt es auf, dieses kleine, schmucke Riegelhäuschen mit dem sorgfältig gestreuten Kiesweg, welcher bis vor die Eingangstür führt. Die bordeauxroten, sorgsam gestrichenen Fensterläden wirken passend zu den schlichten Vorhängen. Dieses harmonische Bild runden die tiefbraunen Balken ab, welche in liebevoller Kleinstarbeit aus der sonst weissen Fassade herausgeschält wurden.

Im Inneren dieses Zuhauses befindet sich eine geräumige Küche, welche von den ersten Morgensonnenstrahlen hell erleuchtet wird. Die beiden Badezimmer sind geräumig und laden durch ihre herausragende Einrichtung zum Verweilen ein. Von der «guten Stube» aus führt eine Glastür auf den mit unzähligen Margeritenbüschen behangenen Balkon. Die weiteren Zimmer sind durchwegs weiss gestrichen und allesamt lichtdurchflutet.

Realität

Zwanzig Jahre später hat sich mein Traum, nüchtern betrachtet, nicht erfüllt. Das Haus, welches ich bewohne, ist gross, wobei ich jedoch nur in einem Drittel davon selbst wohne. Der Pfad zur Haustür ist durchwegs morastig. Die olivgrünen, nicht betriebsbereiten Fallfensterläden wirken seltsam in der Kombination mit den von unzähligen Rüschen



Durch Chancendenken zum Traumhaus

(Foto: Marlene Fehr)

überzogenen Vorhängen. Das Haus bietet den zwei Fassadenstilen «geschindelt» und «gemauert» gleichermassen Platz. In der Nähe der Haupttür liegt die kleinformatige Küche, welche sogar mit drei erleuchteten Deckenlampen düster wirkt. Die zwei Nasszellen im Haus sind mikroskopisch klein gehalten. Das Wohnzimmer weist eine nur gerade fingerbreite Wand zur Nachbarwohnung auf. In Blumenkisten auf den Fenstersimsen blühen tausend rote Geranien. Mit vorwiegend monotonem Holz sind die restlichen Zimmer ausgestattet, keines liegt im idealen Winkel, um eine hohe Anzahl an Sonnenstrahlen einfangen zu können.

Chancendenken

Das Haus ist denkmalgeschützt, worauf man stolz sein darf. Das kann schliesslich nicht jedermann von seinem Zuhause behaupten. Den Weg durch den Schlamm bewältige ich in Stiefeln mit hohen Absätzen. Die Fallfensterläden werden, wenn sie repariert sind, aussehen und funktionieren wie kleine Burgfalltore. Die Vorhänge sind nicht geschützt, weshalb sie ausgetauscht werden. Die verschiedenartigen Aussenwände sind tolerierbar, da ich ja im Haus wohne. Die winzige Küche wirkt grösser und heller nach einem eierschalenfarbenen Anstrich. Der Vorteil an zwergerartigen Bädern: Niemand kann ei-

nem vor den Spiegel stehen, er hätte keinen Platz. Durch die spärlich dünne Wohnzimmerwand ist immer Musik zu hören, ohne dass man Stromgebühren dafür bezahlen muss. Die Geranien hatten ihren Gnadensommer und werden nun durch Margeriten ersetzt. Mit vielen Kerzen erhellt man auch die dämmrigste Kammer.

Innovativ und positiv denken = Erfolg

Es lebt sich einiges leichter, wenn man dem Leben mit einer Prise Humor und einem gewissen Grad an Einfallsreichtum begegnet. Probieren Sie's aus, sehen Sie den nächsten zerschlagenen Traum als Chance!



Jazz-Abend mit den «Buddha's Gamblers»

Freuen Sie sich am **Donnerstag, 25. August 2011**, auf einen abwechslungsreichen und gemütlichen Abend im Restaurant.

Ab 18.30 Uhr geht's mit einem Aperitif los.

Wir servieren Ihnen ein Menü mit auserlesenen Spezialitäten, welches von den «Buddha's Gamblers» mit jazzigen Melodien umrahmt und von einem feinen Glas Wein begleitet wird. Für 135 Franken pro Person inkl. Aperitif, exkl. Getränke zum Essen.

Geniessen Sie diesen Abend entweder alleine, mit guten Freunden, Ihrer Familie oder zu zweit.



Anmeldung

Vorname: _____

Name: _____

Strasse: _____

PLZ + Ort: _____

Telefonnummer: _____

Anzahl Personen: _____

Einsendeschluss ist der 15. August 2011.

Belvoirpark Restaurant, Seestrasse 125, 8002 Zürich.

Der Realität so nah

Mein Traum erzählt mir eine Geschichte, von meinen grössten Sehnsüchten und meinen verborgensten Ängsten.

Von Julia Angela Kaiser, Studentin

Ich jage durch Wälder und werde gejagt. Ich kann fliegen und kilometertief fallen. Ich bin grösser als ein Haus und kleiner als ein Insekt. Ich weiss alles und nichts. Ich sehe, obwohl um mich herum nur Finsternis herrscht. Ich erkenne Gesichter, obwohl da gar keine sind...

Dies ist mein Traum, meine Hoffnung, meine Angst

Ist es denn wirklich nur ein Traum? Sind diese Illusion, dieser Nebel der Nacht nicht viel mehr Realität als das, was ich täglich erlebe? Ich bin die Tochter im richtigen Leben, die Mutter eines Tages vielleicht, ich bin die Studentin, die Freundin, die Geliebte, die Gehasste. Aber «bin» ich das, oder sind das nur Rollen, die ich spiele? Bin ich nicht viel mehr das, was ich im Traum sein kann? Ein allmächtiges Wesen, ein gejagtes Tier, ein Zuschauer bei einem Spiel um Leben und Tod, ein Zeuge schönster Momente und von Trauer? Mit der Angst konfrontiert, unausweichlich von Angesicht zu Angesicht mit dem Monster meiner schlaflosen Nächte im gleichen Raum gefangen und im nächsten Moment unvorstellbares Glück empfindend? Bin ich nicht viel mehr das, was ich jede Nacht erlebe? Was sich so real anfühlt und mir die verborgenen Seiten meiner Seele zeigt?



Traumfigur

Die Illusion, die Realität, wahrhaftig und doch so schnell vergessen

Ich wache auf, am Morgen danach, und weiss manchmal alles, manchmal nichts. Wie kann das sein? Habe ich nicht gerade gelebt? Hat mir mein Innerstes nicht soeben verraten, was ich wirklich will, wonach ich verlange mit jeder Faser meines Seins? Wovor ich Angst habe, wovor ich davonlaufe? Spielt mein Geist mit mir ein Spiel, treibt mich zum Zeitvertreib an den Rande des Wahnsinns und reisst mich wieder zurück, bevor ich den Verstand verliere? Ich will es so sehen. Es muss ein Spiel sein, zu schön, zu grausam sind die Eindrücke, die ich erlebe, so real, so schnell vergessen.

Aber das bin ich, das Spiel. Keine Regeln, keine Schranken. Ich bin übermenschlich und unendlich verwundbar zugleich. So ist das Spiel, der Traum, und so wird es für immer sein. Es wird mich auf ewig begleiten durch die Nächte, bis ans Ende meiner Tage.

«Nothing is impossible»

Träume treiben uns zu Höchstleistungen an. Nur wer kämpft, kommt ihnen wirklich näher.

Von Raphael Tobler, Student

Ich werfe noch einen kurzen Blick aus meinem Büro in die Hotellobby. Dort sehe ich meine Mitarbeitenden. Sie warten auf mich. Kurz überprüfe ich nochmals meine Frisur, dann verlasse ich mein Büro. Dabei denke ich mir: «Just do it.» Während ich die Stufen zur Lobby hinunterschreite, gehe ich nochmals meine Kärtchen durch, die ich für meine Ansprache vorbereitet habe. Obwohl ich mich zu konzentrieren versuche, schiessen mir tausend Gedanken durch den Kopf. «Hoffentlich läuft alles nach Plan», flüstere ich vor mich hin, «schliesslich haben wir alle zusammen acht Monate auf diesen Moment hingearbeitet.»

Und dann stehe ich in der Lobby. Die Mitarbeitenden lachen und klatschen. Sie verbreiten dabei eine Vorfreude, die gleichzeitig als Auftrag an mich zu verstehen ist. Mir läuft es kalt den Rücken runter, wenn ich an die Verantwortung denke, die ich in den bevorstehenden Minuten und Stunden, Tagen und Monaten, hoffentlich Jahren zu tragen habe. Trotzdem empfinde ich Stolz und Zuversicht. Damit mich alle Mitarbeitenden sehen können, steige ich vier Treppenstufen hoch. Es ist die letzte Ansprache vor der Eröffnung unseres neuen Hotels. Kurz bevor ich zu meinen vorerst letzten Worten ansetze, schweift mein Blick über den Sandstrand von Miami Beach.

Zurück im Hier und Jetzt

Bevor ich mit der Ansprache beginne, sehe ich mich aber brüsk der Realität gegenüber-



Mysteriöse Treppe (Foto: Raphael Tobler)

gestellt. Der Blick übers offene Meer schweift nicht zurück auf meine wartenden Mitarbeitenden – nein: Vor mir liegt plötzlich ein Buch über Ernährungslehre; ich sitze in einer Lektion des gleichnamigen Fachs. Das Hotel samt Mitarbeitenden muss warten. «Der Weg ist halt doch noch weit», denke ich leicht ernüchtert. Darum wende ich mich wieder der Ernährungslehre zu.

Klar, manchmal wäre ich lieber bereits am Ende meiner Träume. Aber ich sehe auch, welche Herausforderung es ist, Träume zu verwirklichen. Und gerade darin sehe ich den Reiz. Dies ist der Antrieb für meine täglichen Anstrengungen. Denn sind es nicht grosse Aufgaben, die uns weiterbringen, die es uns ermöglichen, besser zu werden und immer mehr zu erreichen?

Schritt für Schritt die Treppe erklimmen

Und wovon träumen wir Hotelfachschüler denn genau? Logisch: Viele von uns träumen davon, einst Hoteldirektor zu sein. Darum sind wir an der Hotelfachschule.

Wir haben viele Unterrichtsstunden, viele Hausaufgaben, machen Überstunden, lernen bis weit in die Nacht. Aber wir tun es nicht umsonst. Wir müssen um unser Ziel ringen, dafür kämpfen, unser Potenzial auszuschöpfen. Denn: «Der Grund, warum manche Menschen auf der Leiter des Erfolges nicht so recht vorankommen, ist darin zu suchen, dass sie glauben, sie stünden auf einer Rolltreppe», sagte einst ein Philosoph. Und er hat recht.

Man muss bereit sein, Opfer zu bringen, auch Niederlagen wegzustecken. Nur so kommt man dem Ziel, der Verwirklichung des Traumes näher. Nur wer bereit ist, Rückschläge positiv zu nutzen, aus ihnen zu lernen, wird erfolgreich sein.

Im Belvoirpark werden wir auf den teils rauen Alltag vorbereitet – und dennoch lässt uns die Schule den Freiraum, den wir brauchen, um ab und zu in Träumen zu schwelgen, die uns täglich aufs Neue antreiben. «Impossible is nothing», heisst es in der Werbung – man braucht nur Zeit dafür. Und die gebe ich mir. Meine Mitarbeitenden müssen sich bis zu meiner Ansprache halt noch ein wenig gedulden.

Grillduft liegt in der Luft – im Bistro Avantgarde

Oder haben Sie eher Lust auf Egliknusperli auf einem bunten Salatteller?

Im gemütlichen Bistro gleich neben unserem Belvoirpark Restaurant servieren wir Ihnen zu jeder Tageszeit das passende Getränk oder die passende Speise. Die Küche ist durchgehend geöffnet.

09.00 Uhr, den Tag mit einem duftenden Kaffee und einem Gipfeli an der Morgensonne beginnen ...

12.00 Uhr, ein «gluschtiges» Mittagessen einnehmen und dem Vogelgezwitscher lauschen ...

14.00 Uhr, bei einem Kaffee und einem Stück Kuchen entspannen ...

17.30 Uhr, zum Apéro ein kühles Bier im Schatten geniessen ... und wie wär's anschliessend mit einem feinen Nachtessen unter dem Sternenhimmel?



Der Traum von Erfolg

Mein Verständnis von Erfolg: am 17. Dezember 2011 das Diplom «Restaurateur HF» in den Händen halten zu können.

Von Raoul Birindelli, Student

Seit meine Ausbildung in der Belvoirpark Hotelfachschule im Januar 2010 begonnen hat, träume ich von diesem Erfolg, versuche mir davon ein Bild zu machen und stelle mir vor, wie es sich anfühlen wird.

Als ich im kalten, verschneiten Weggis ankam, sah ich schwarz auf weiss den Titel «Restaurateur HF» auf einem Blatt stehen und konnte damit weder etwas anfangen, noch wusste ich, was auf mich zukommen würde. Damals war ich schon froh, dass ich von der Bushaltestelle in Weggis den Weg zur Schule fand, pünktlich in der Schule eintraf, und das, ohne eine Rutschpartie veranstaltet zu haben.

Nach den 6 Wochen im Basislehrgang bekam ich zur Unterstützung meines Werdegangs lediglich einen Bleistift und einen Notizblock in die Hand gedrückt. Im Verlauf des Praktikums wurden die ersten Striche und Schattierungen skizziert, und meine Vorstellung der Zukunft nahm Gestalt an. Aus dem einfachen schwarz-weissen Titel wurde ein schönes A4-Blatt, worauf als Erstes fett gedruckt «Diplom» stand. Darunter der Titel, darunter mein Name. Ich stand nicht mehr in einem leeren Raum, sondern auf einem Podium in einem Saal im Kongresshaus, und es wurde applaudiert.

«Erfolg» nimmt auf einmal Gestalt an. Er ist nicht mehr nur ein ferner Begriff, sondern schon realer und sogar spürbar.

Zu Beginn des Hauptkurses ist der Skizzenblock durch ein Gemälde und der Bleistift durch einen Pinsel ersetzt worden. Das Gemälde nimmt Farbe an, wird genauer, konkreter und bekommt einen Rahmen. Plötzlich spielt sich vor meinem geistigen Auge ein Film ab: Mein Name wird aufgerufen, ich steige auf das Podium und nehme mein wohlverdientes Diplom entgegen.

«Wow», dieses Gefühl...! Alle Bemühungen, Ängste und Befürchtungen sind weg. Die Last und der Druck auf den Schultern verschwinden, nur noch die erbrachte Leistung ist zu sehen.

Und so könnte es sich anfühlen am Ziel zu sein: kein Druck, kein Stress – «just relax» – mit einem wiederum anderen Gemälde ...?

Meine Gedanken schweifen in die Ferne – ein orangerotes Licht blendet mich, und es fühlt, sich warm an auf meiner Haut. Ich spüre, wie meine Füsse auf dem feinen Sand ein Stück weit versinken. Ich höre, wie die Wellen am Strand brechen, und rieche, wie mir ein Duft der Meeresküste in die Nase steigt. Vor mir eine Strandbar – Salsamusik – auf dem Tresen der Cocktail ...

Plötzlich klopft mir ein Mitstudent auf die Schulter und sagt: «He, Stund fangt ah!» – Das Geräusch der Wellen ist durch die Kaffeemaschine in Aktion ersetzt worden, der Tresen ist zu einem Tisch in der Pausenhalle geworden und der Cocktail zu einem Glas Wasser. Die Realität hat mich eingeholt, und ich merke, wie der steile Weg zum Erfolg auf mich wartet ...



Eiskalter Traum unter Sonnenschirmchen

Interview mit Herrn Hans-Rudolf Rütli, General Manager des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken

Herr Rütli, Sie haben die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich besucht. Was hat Sie dazu bewogen, in die Hotellerie einzusteigen? War das schon immer Ihr Traum gewesen?

Nein, im Gegenteil, ich wollte Architekt werden. In der ersten Hälfte der 70er-Jahre war die Baubranche aber in einer tiefen Krise, und somit empfahl man mir, ein sicheres Arbeitsgebiet zu wählen, die Gastronomie. Ein Nachbar, der bereits in der Hotellerie tätig war, schwärmte mir vor, wie toll es sei, nachmittags, in der Zimmerstunde notabene, auf den Skiern zu stehen. Ich habe ihm geglaubt und bereue es bis heute nicht.

Bitte erläutern Sie unseren Lesern Ihren bisherigen Werdegang.

Mit dem Belvoir-Abschluss in der Tasche, dachte ich, die Welt würde mir zu Füßen liegen. Ich merkte aber rasch, dass dies erst der Anfang und «life long learning» keine leere Phrase war. Ich begann mit einer Assistenzstelle in der Merkur-Restaurantkette, realisierte aber schnell, dass die Hotellerie doch eher meine Domäne war. Im Swissôtel Basel konnte ich in verschiedenen Funktionen das Erlernte dann wirklich umsetzen und mich persönlich weiterentwickeln. Der wichtigste Schritt war die erste Direktionsstelle im Klosterhof in Stein am Rhein, dies nachdem ich als Food and Beverage Manager und Vize-Direktor bereits zwei Jahre dort tätig war. In dieser Zeit erweiterte ich meinen fachlichen Horizont mit dem Abschluss des Unternehmerseminars SHV. Von da ging es, zusammen mit meiner Frau, als Direktion nach Arosa in den Hof Maran, weil ich immer vom Skifahren in der Zimmerstunde vorschwärmte. In der Zwischenzeit hatte ich Sommerkurse an der Cornell Hotel School absolviert, um auch mein internationales Managementwissen zu erweitern. Nach einem kurzen Abstecher nach München, als Geschäftsführer eines Gastronomieunternehmens, kam ich



Hans-Rudolf Rütli

(Foto: Grand Hotel Victoria-Jungfrau)

wieder zurück nach Arosa, diesmal als Direktor ins Tschuggen Grand Hotel. Hier startete ich eine weitere Ausbildung, die sehr viel Energie, Disziplin und Durchhaltewille abverlangte, den MBA. Nach weiteren Direktionsstellen im Eden Roc Ascona, Dolder Grand in Zürich, Radisson SAS Royal Brüssel und Intercontinental Bukarest sind meine Frau und ich nun seit dem 1. Januar 2007 im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa tätig.

Was haben Sie für Erinnerungen an Ihre Zeit in der Hotelfachschule?

Da ich den Lebensunterhalt weitgehend selber finanzieren musste, waren es vor allem Budgetfragen, die mich prägten. Es sind aber die vielen gemeinsamen Stunden mit den Kommilitonen, die noch in bester Erinnerung sind. Hochs und Tiefs wurden geteilt, Teamwork wurde wirklich gelebt, ausser während der Prüfungen natürlich (...) und Freundschaften fürs Leben wurden geschlossen.

Welches war Ihr Lieblingsfach?

Unternehmensführung, so hat das seinerzeit wohl geheissen, faszinierte mich nicht zuletzt deshalb, weil die Lektionen praxisnah unterrichtet wurden, damals schon.

Auf welches Fach hätten Sie verzichten können?

Schreibmaschinen-Unterricht, ja, zu jener Zeit gab es noch keine Computer, und diese Hackbrett-Lektionen waren wirklich ein Kraftakt; heute bin ich aber froh, das Zehnfingersystem zu beherrschen.

Haben Sie noch Kontakt zu ehemaligen Mitstudenten?

Vor drei Jahren haben wir unser 25-Jahr-Diplom-Jubiläum gefeiert und die meisten waren dabei. Der harte Kern, den es schon während der Studienzeit gab, ist regelmässig in Kontakt, und wir sehen uns auch hin und wieder, obwohl wir in alle Winde verstreut sind.

Was für Tipps können Sie unseren Studierenden für die Schule geben?

Eine These im Fach Unternehmensführung hat mich besonders geprägt, nämlich das Peter-Prinzip oder die Hierarchie der Unfähigen. Life long learning war deshalb meine Devise und die Erkenntnis, dass es zum eigenen Erfolg immer auch ein starkes Team und vor allem eine starke Partnerin braucht.

Würden Sie noch einmal eine Hotelfachschule besuchen? Wie wichtig finden Sie es, eine Hotelfachschule zu besuchen, wenn man in der Hotellerie weiterkommen will?

Ich würde sofort wieder die Hotelfachschule besuchen. Eines ist aber entscheidend, die Schule alleine macht noch keine Manager, sie bietet das Rüstzeug dazu. Etwas daraus zu machen ist in der Verantwortung eines jeden Absolventen. Das Schöne an der Hotellerie oder an der Gastronomie ist, dass auch Quereinsteigern alle Türen offen stehen, solange sie den Willen haben, weiterzukommen, eben auch ohne Hotelfachschule.

Wie sehen Sie die Zukunft der Hotellerie?

Nach einer langen Phase des «Vegetierens» hat sich in den letzten zwei Dekaden vieles verändert in der Gastronomie. Die Dynamik der Märkte machte auch vor der Hotellerie nicht halt und zwingt uns zu immer schnellerem Handeln und Anpassen an neue Bedürfnisse. Die Zukunft wird, gerade wegen des raschen Wandels, auch die Gegenbewegung noch stärker ins Zentrum rücken, d. h. die Nachhaltigkeit, das Bedürfnis nach echten Werten und Authentizität. Mut zum Wandel heisst oft auch Mut zur Beständigkeit, denn Tradition muss nicht gleichbedeutend sein mit verstaubt. Wer diesen Spagat schafft und seine Nische findet, hat auch in Zukunft auf das richtige Pferd gesetzt.

Das Interview führte Stephanie von Senger; sie ist Leiterin Administration und Marketing

Träumen als Prüfungsfach

Von Josef Brogli

Ab nächstem Jahr wird «Träumen» zum verbindlichen Lernstoff, und zwar als Wahlpflichtfach, das heisst die Studierenden müssen sich aus einer Reihe von Nebenfächern für mindestens eines entscheiden; neben «Träumen» werden angeboten: Geniessen, Lachen, Zumlachenbringen, Dienen und produktives Nichtstun.

Das Fach «Träumen» sehen wir als Teil der Persönlichkeitsbildung und der Methodenkompetenz. Die wichtigsten Inhalte sind: Wie reagiere ich sinnvoll darauf, wenn andere Menschen mir ihre Träume erzählen? Ergibt es Sinn, die Erinnerung an die eigenen Träume nach dem Erwachen zu fixieren? Wie lassen sich Träume produktiv für die Teamentwicklung nutzen? Was ist aus den Träumen geworden von Caesar Ritz, Ueli Prager und Elsa Züblin? Welche Speisen und Schäume wecken Träume? Wie wird man dipl. Reiseführer in Salvador Dalis Traumlandschaften? Mit welchen Alternativen zu den Standardschöggeli bringt man Hotelgäste zum Träumen? Wie binde ich Träumertypen erfolgreich in mein Unternehmen ein? Wie schaffe ich betriebswirtschaftlich lohnende Traumjobs? Wie löse ich Träume aus, wenn ich keine Träume (mehr) habe?

«Träumen» ist in viele Lektionen integriert; wir Lehrpersonen bringen Wörter und Beispiele in unsere Erklärungen ein, welche zum Träumen veranlassen. Die Praxis des Träumens vollziehen die Studierenden spontan, wenn sie in einer Sternstunde von Lektion zum Träumen angeregt worden sind. Sie verlassen rein gedanklich unauffällig den Unterricht und orientieren sich in ihrem Traumgebiet. Sie gehen anschliessend produktiv mit diesen Träumen um und übertragen diese in ihre persönliche Dokumentation. Eingehend thematisieren wir natürlich auch, welche Verfahren erfolgreich sind auf dem Weg zum Traum vom Diplom und zum Traum vom Traum.

In traumhaften Workshops bringen wir Lehrpersonen uns wieder ins Bewusstsein, aus welchen Traumschichten unsere persönlichen Vorstellungen von «Hotel», «Service» oder «Gast» bestehen. Wir überzeugen uns selber von der magischen Kraft der Träume. Unsere tiefgefrorenen Träume tauen wir auf und entsorgen sie, ausser sie hätten ihre jugendliche Kraft zur Veränderung von Bestehendem bewahrt. Die Prüfung zum Träumen findet in Etappen nach der Diplomierung statt. Experten sind Lebenspartner, Mitarbeiter, gute Freunde und Kreditgeber, welche bereit sind, die Umsetzung dieser Träume zu unterstützen.

Ihre nächste Sitzung könnte in diesen Räumen stattfinden



Im Belvoirpark Restaurant bieten wir Ihnen wunderschöne Räumlichkeiten für Sitzungen, Tagungen oder Workshops. Manchmal benötigt man einen Tapetenwechsel, um effizient auf gute Resultate zu kommen. Planen Sie Ihr nächstes Kadermeeting bei uns!

Dank der ruhigen Umgebung, ebenfalls mitten im Grünen, den Räumen mit viel Atmosphäre und dem gewohnten Belvoirpark-Service können Sie sich getrost Ihrer Tagung widmen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 044 286 88 44 oder via E-Mail info@belvoirpark.ch. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

www.belvoirpark.ch