

# GASTRO Journal

Nr. 41 | 11. Oktober 2018  
Preis: CHF 4.30  
[www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch)  
Abo-Service: Tel. +41 (0)44 377 53 05  
Auflage: 20 152 Ex., WEMF  
davon verkauft: 20 125 Ex., WEMF  
AZA 8046 Zürich  
Offizielle Wochenzeitung für Restauration,  
Hotellerie und Tourismus von GastroSuisse

## Aus- und Weiterbildung

Die Obrigkeit foutiert sich zwar ums Gastgewerbe und schreibt vielerorts nicht einmal mehr grundlegende Ausbildungen vor. Umso mehr macht die Branche selbst: aktuelle Aus- und Weiterbildungen. **10**

## Welternährungstag

Zwar hat sich die Lage verbessert, doch Hunger ist weltweit noch immer weitverbreitet. Nächsten Dienstag ist Welternährungstag. Auch das Schweizer Gastgewerbe mahnt an die globale Ernährungslage. **14**



## Christoph Muggli

Das Schweizer Berufsbildungssystem ist eine Erfolgsgeschichte. Sie hat zwar auch mit Politik zu tun, aber eigentlich vor allem mit Menschen – wie Christoph Muggli. **16**

## RESTAURANT

### Qualitäten und Tierschützer

Für engagierte Landwirte, Metzger und Gastronomen ist klar, dass ein sorgfältiger Umgang mit Nutztieren und Schlachtkörpern enormen Einfluss auf die Qualität der Produkte hat. Insofern ist Tierschutz ein ureigenes Anliegen dieser Branchen. Wenn allerdings Ideologien und Industrien ins Spiel kommen, sieht sich das Gewerbe oft zum Sündenbock abgestempelt und auf die moralische Schlachtbank geführt. **3**

## HOTEL

### Coolinarik und Echtheit

Eine der zentralen Aufgaben von Branchenverbänden ist das Schaffen guter Rahmenbedingungen, damit die Betriebe sich auf ihre Kerngeschäfte konzentrieren können. Zu den Rahmenbedingungen gehört die Wertschätzung der jeweiligen Branche und ihres Umfeldes. Mit Blick auf das Gastgewerbe sind die Genusswochen eine Möglichkeit, Restaurants und Esskultur zu präsentieren. Ein Gründervater der Genusswochen windet GastroSuisse diesbezüglich ein Kränzchen. **5**

## TOURISMUS

### Fairien und Tortourismus

Der Tourismus hat sich in der letzten Generation zu einer der weltweit wichtigsten Dienstleistungsbranchen entwickelt – und ein Ende ist nicht abzusehen. Doch die Reaktion auf die starke Entwicklung ist weniger Freude über die wachsenden Möglichkeiten der Menschen, zu reisen und Freizeit an fremden Orten zu geniessen. Vielmehr dominieren in den Massenmedien, in Kulturkreisen und in der Politik zunehmend schrille Klagen über ein Zuviel an Tourismus. Die Welt-Tourismus-Organisation reagiert praxisorientiert: mit einem Katalog von Steuerungsmaßnahmen. **7**



# Verliebt in den Service

**Christine Bachmann** Sie sorgen an den Tischen dafür, dass die Gäste sich wohlfühlen und ein Erlebnis geniessen können: die Fachkräfte im Service. Eine der besten dieses Berufsstandes, Chantal Wittmann, gibt Einblick in ihren Alltag und erzählt, was wirklich guten Service am Gast ausmacht.

Die Anzahl Lernender Restaurationsfachmann/-frau EFZ ist seit Jahren enormen Schwankungen ausgesetzt: Hatten 1984 noch 894 Jugendliche die Lehre begonnen, waren es 1991 nur mehr 375. 2008 schnellte die Zahl dann wieder auf 876 hoch, und 2017 lag der Stand bei 482. Der Service hat es als

Beruf nicht leicht: Die breite Öffentlichkeit, die Massenmedien und die Eltern von Jugendlichen, die vor der Berufswahl stehen, schätzen das Metier meist gering. Service könnten alle, lautet der Tenor. Von wegen! Alleine schon die Eignung für den Serviceberuf ist ein entscheidendes Kriterium. Denn wer diesen Beruf

ergreift, braucht neben einem grossen Fachwissen vor allem eines: viel Herzblut und Empathie für die Menschen. Überdies braucht es Auszubildner, die mit Leidenschaft diesen Beruf weiterbringen. Gute Beispiele hierfür sind Christoph Muggli, Berufskundelehrperson Restauration, Allgemeine Berufsschule

Zürich (siehe Seite 16), die diesjährige Gewinnerin des «Zukunftsträger»-Preises Marie-Therese Müller vom Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich, wie auch Chantal Wittmann, Meilleur Ouvrier de France und Auszubildnerin an der Hotelfachschule in Glion. GastroJournal war bei Letzterer zu Gast. **2**

ANZEIGE



**Maison Truffe**

**Top-Marken für Küche und Tischkultur.**

Kontaktieren Sie uns!  
T 044 928 25 25 | [maisontruffe.ch](http://maisontruffe.ch)

AMUSE-BOUCHE

### Für den guten Geschmack kämpfen

«Junge Leute und Kinder kennen den Geschmack der Produkte nicht mehr.» Anstatt eine Bilanz der Schweizer Genusswoche zu ziehen, hält Direktor Josef Zisyadis ein veritables Plädoyer zugunsten des kulinarischen Erbes (vgl. Seite 5). Die Globalisierung bringt zahlreiche Herausforderungen mit sich, so auch den Kampf gegen die Vereinheitlichung der Geschmäcker. Der Ball liegt nun bei den Köchen und Gastronomen. Junge Leute aufklären, gentechnisch veränderte Produkte ablehnen und kurze Transportwege bevorzugen: Wir haben mehrere Trümpfe in der Hand. Legen wir sie offen, es wird sich lohnen! **Caroline Goldschmid**

ANZEIGE



VIELSEITIG. PRAKTISCH. GUT. SCHEIBE FÜR SCHEIBE.

## SANDWICH BRIE

Sie erhalten den SANDWICH BRIE vorgeschnitten in der Schale mit Fixgewicht à 650 g, ca. 32 Scheiben. Oder als ganzen Laib, ca. 1.3 kg.  
Mehr Info auf [www.strahl.ch](http://www.strahl.ch)

+ Käse ist unsere Welt.

**Strahl**