

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 10. Februar 2021

CXXXVI. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Das sind die
neuen Teams
der beiden
Kochnational-
mannschaften.

Seite 5

Aktuell
**Hotel & Gastro
Union hilft
Lernenden in Not**

Seite 3



Aspekte
Barbara Jenzer
«Kartoffeln, Reis und Mais ersetzen für mich die Pasta», sagt die Zolabis-Betreibende. Im Schatten des Vegan-Trends sei es um glutenfreie Ernährung ruhiger geworden. Zu Unrecht.

Seite 14

Schwerpunkt
**Hotellerie
trotzt
der Krise**

Seite 6

Trotz oder
gerade wegen
Homeoffice
geben KartInnen
neue Wege.

Seite 11



Das «Badrutts» in St. Moritz ist bis auf Weiteres geschlossen. Die Wiederöffnung hängt von der Entwicklung der Corona-Situation ab.

ZVG

VORZEITIGES SAISONENDE

Am letzten Samstag haben in einigen Kantonen die Sportferien begonnen. Doch nicht alle Hotels nutzen dieses Geschäft. Denn Ende Januar brachen einige Betriebe die Wintersaison vorzeitig ab. So verschiedene Hotels in Davos/GR oder in St. Moritz/GR. Auch das «Badrutts Palace» schloss seinen Betrieb vorübergehend. Nachdem Gäste und Angestellte in Quarantäne mussten, sind die Buchungen eingebrochen. «Die Geschäftsleitung und der Verwaltungsrat

der Badrutts Palace Hotel AG haben sich auf eigene Initiative zu diesem Schritt entschieden», sagt Managing Director Richard Leuenberger. Betroffen sind 440 Mitarbeitende. Ein Grossteil wird bis Ende seiner Verträge in Kurzarbeit sein. «Die Mitarbeiter, inklusive Saison-Mitarbeiter, bleiben weiterhin bei uns angestellt», so Leuenberger. Ein Glücksfall für die Betroffenen. Sie erhalten wenigstens 80 Prozent ihres Lohnes. Das Modell der Kurzarbeit rettet nicht nur in diesem

Fall – sondern auch in vielen anderen Arbeitsstellen. Doch nicht immer ist die Rechtslage einfach. Roger Lang von der Rechtsabteilung der Hotel & Gastro Union weiss: «Jeder Fall muss einzeln geprüft werden.» Die Ansprüche unterscheiden sich je nach Art des Arbeitsvertrags und der Faktoren wie Anstellungsdauer oder Betriebsart und zwar in Bezug auf die Gültigkeit der Kündigung, den Anspruch auf Lohnzahlung in der Kündigungsfrist und auf Arbeitslosenentschädigung.

In der Regel schuldet der Arbeitgeber den Lohn in der Kündigungsfrist zu 100 Prozent. Sofern der Anspruch auf Arbeitslosenentschädigung gegeben ist, kann diese beantragt werden. «Wir raten dringend, die Lohnforderungen schriftlich mittels Einschreiben beim Arbeitgeber einzufordern und beim Arbeitslosenentschädigungskasse anzumelden», so Lang. Mitglieder der Hotel & Gastro Union haben zudem Anspruch auf eine Beratung durch den Rechtsdienst.

BYTH MARKENING



Wenn es trotz geschlossener
Beizzen Verpflegung gibt ...

Landesweit sind nun schon über Wochen die Restaurants dicht. Und es gilt nach wie vor: Bleiben Sie zu Hause! Diese Maxime wird trotz sinkender Fallzahlen voranschreitend über den Februar hinaus bestehen bleiben. Viele Gastronomen versuchen sich mit Take-away und Home-Delivery über Wasser zu halten. Doch auch wenn dies angesichts der anfallenden Fixkosten meist nur ein Tropfen auf dem heissen Stein ist: Es ist beste Werbung für die Zeit nach Corona. Jüngst habe ich ein solches Angebot auf ausserordentlich positive Wertschätzung erlebt, als ich einen Ausflug auf den Gurnigelpass im Kanton Bern machte. Mit vollgepacktem Rucksack bin ich losgezogen, weil ich damit rechnete, keine Möglichkeit zur Verpflegung zu finden. Der Gurnigel ist ein Gebiet abseits der Touristenströme. Falsch gedacht. Beim Berggasthaus Gurnigel werde ich positiv überrascht und von einer sympathischen Dame begrüßt, die in der Regel im Service arbeitet. Jetzt aber, da das Restaurant geschlossen ist, hat sie den Parkplatzdienst übernommen. Will heissen: Sie zieht bei den Tagesgästen eine Parkgebühr ein. Dabei kommt sie mit allem ins Gespräch und wirbt fürs Take-away-Angebot. Klar, das unterstütze ich gerne. Obwohl ich eigentlich hätte zu Hause bleiben sollen.

BYTH MARKENING

AZA 6002 LUZERN

Adligswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mit Woche



MICHAEL BACH «SCHARFE MESSER SIND SICHERER»

Scharfe und korrekt versorgte Messer helfen, Unfälle zu verhüten. Michael Bach weiss alles über den richtigen Umgang mit Messern.

HGZ: Michael Bach, wieso sind scharfe Messer besonders in der Gastronomie wichtig?

MICHAEL BACH: Dafür gibt es viele Gründe. Einerseits macht es den Gästen mehr Freude, mit einem scharfen Messer beispielsweise ihr Steak zu schneiden. Ist das Messer scharf, bleibt der Saft im Fleisch. Andererseits zeugt ein scharfes Messer in der Küche von Qualität. Schneidet man Gemüse mit einem scharfen Messer, bleibt es länger frisch. Zudem kann es damit sehr fein geschnitten werden.

Wann ist ein Messer überhaupt scharf?

Ein Messer sollte mit seinem Eigengewicht eine Tomate schneiden können. Zum Testen kann man es auch längs durch ein Blatt Papier ziehen. So sieht man, wo sich allfällige Hicke befinden.

Sie haben mal gesagt, scharfe Messer sorgen für Sicherheit.

Das stimmt. Mit einem scharfen Messer schneidet man sich weniger. Denn es schneidet von alleine. Ist das Messer stumpf, muss man drücken und rutscht eher vom Schnittgut ab. Allerdings ist es wichtig, scharfe Messer sorgfältig abzuwaschen, abzutrocknen sowie fachgerecht aufzubewahren.

«Köche, die ihre Messer selbst schleifen, tragen ihnen mehr Sorge.»

Was können Köche tun – oder was sollen sie eben nicht tun –, damit Messer möglichst lange scharf bleiben?

Für den Transport empfehlen wir, die Messer mit Klingenschützern zu versehen. Wir bieten Messertaschen an, die jedes Exemplar einzeln schützen. Für die sorgfältige Aufbewahrung am Arbeitsplatz empfehlen wir, Schubladen mit entsprechenden Einsätzen auszustatten. Zudem soll auf mitelhartem Kunststoffunterlagen oder Holz geschnitten werden. Schnittgut nicht hacken, sondern wiegen. Das Messer soll mit der Spitze aufliegen und in einer Wiegebewegung durch die Lebensmittel gleiten. Um das Schnittgut



Mehr Informationen unter:
www.hgz.ch
www.schweizermesser.ch



Michael Bach arbeitet eng mit Profiköchen zusammen.

2/90

seitlich zu schieben, soll der Messerrücken verwendet werden.

Wie schärft man seine Messer professionell?

Alle zwei, drei Wochen sollten sie geschärft werden. Die meisten warten damit viel zu lange. Zudem funktioniert der klassische Wetzstab nur bei mittelharten Messern, sofern diese noch nicht allzu stumpf sind. Für die japanischen Messer empfehle ich keramische Systeme. Der Diamantstab ist viel zu rau. Für den symmetrischen

Verschleiß der Messer ist das elektrische Schleifgerät von Kai bestens geeignet. Für die feine Politur arbeiten wir mit japanischen Steinen in allen Körnungen. Durch die Politur erzielt man einerseits eine sehr hohe Schärfe, andererseits hält eine polierte Klinge die Schärfe bis zu einigen Wochen im täglichen Einsatz.

Wann können Messer nicht mehr selbst geschärft werden? Wenn sie zu abgenutzt sind, muss der Messerschmied her. Ich emp-

fehle solche zu engagieren, die Mitglied beim Verband Schweizer Messerschmiedemeister sind. Das sind gelernte Berufsleute und preislich nicht teurer als solche, die nicht professionell arbeiten.

Wann muss ein Messer ersetzt werden?

Wenn sie keine Höhe mehr haben, die Klinge zu kurz ist. Dann ist der Koch nur noch am Spaten und nicht mehr am Schneiden. Es lohnt sich, in ein gutes Messer zu investieren. Richtig gepflegt, hält es bis zu zwei Generationen.

Welche Messer sollte ein Berufskoch mindestens im Sortiment haben?

Als Standardmesser hat sich das Santoku durchgesetzt, ein kürzeres Gemüsemesser. Weil es keinen Kröpf hat, kann man mit Mittel- und Zeigefinger die Klinge greifen, das Messer so sicherer führen und sehr genau arbeiten. Weiter empfehle ich ein schmales Zubereitungsmesser, etwa um Fleisch zu parieren. Als drittes sollte jeder Koch ein langes, reines Schinken- oder Fleischmesser besitzen. Ergänzend kann er ein Brotmesser mit sanfter Welle für Terrinen oder andere heikle Strukturen verwenden. INTERVIEW SARAH ZOLZER

Zur Person

Der Messerspezialist ist Gründer und CEO der Sinfle AG in Biel. Die Firma stellt hochwertige Schneidwaren her, bietet Schleif- und Gravierservice sowie Messerschleifkurse an.



Die Schweizer Pasta.

Aus der Schweiz, für die Schweiz.
Natürlich und nachhaltig.



Entdecken Sie die Vielfalt unserer tiefgekühlten gefüllten Teigwaren.

pastinella.ch


