



Getränke werden mit Code und Zimmernummer auf Bons notiert.



Frühstücks-Filterkaffee: Aus der Maschine direkt in die Kanne.

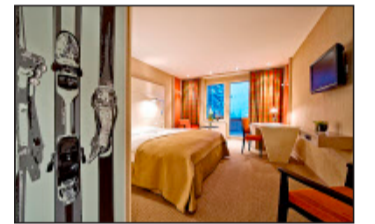


Nach dem Frühstück der Gäste folgt das Aufräumen der Tische. Lebensmittel vom Buffet müssen fachgerecht verräumt werden. Und dann deckt man bereits die Tische für den nächsten Tag auf.

## Lindt & Sprüngli: Mehr Gewinn, trübe Aussichten

Der Schokoladenhersteller steigerte den Reingewinn 2008 auf die neue Bestmarke von gut 260 Mio. Franken, 4,4 Prozent mehr als 2007. Der Umsatz stagnierte bei knapp 3 Mrd. Franken. Für 2009 sieht es schlechter aus: In den USA werde die Anzahl der Lindt-Boutiquen reduziert. Zudem investiert der Konzern in die Kakaobohnenverarbeitung im US-Werk Stratham. Dadurch werden Transportwege verkürzt, Logistikkosten und Importzölle gesenkt. Das organische Wachstum dürfte sich dieses Jahr auf 2 bis 5 Prozent belaufen. Der Betriebsgewinn wird voraussichtlich auf 260 bis 280 Mio. Franken schrumpfen. Spätestens ab 2010 solle die Betriebsgewinnmarge wieder verbessert werden.

## Carlo Rampazzi frisch Sporthotel Valsana Arosa auf



Der Asconer Innenarchitekt Carlo Rampazzi ist im «Valsana» kreativ geworden: Die ersten sechs von 16 neuen Zimmern sind renoviert, weitere folgen in den nächsten beiden Saisonpausen. Nach der Fertigstellung können die Gäste des 4-Sterne-Superior-Hauses zwischen modern-farbenfrohen, gediegen-klassischen und rustikal-gemütlichen Zimmern wählen. Die renovierten Zimmer wurden mit edlen Stoffen, ausgefallenen Möbelstücken und Accessoires ausgerüstet. So zieren zum Beispiel Schwarz-Weiss-Bilder von historischen Ski die Badezimmertüren.

# Zwischen den Fronten



Braucht gewisse Geschicklichkeit: Serviette zu Fächer falten.



Gekonnt: Beim Einschenken zeigt die Wein-Etikette nach oben.

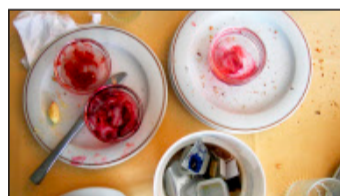
Die Wanduhr im Frühstückssaal schlägt sieben Uhr. Pünktlich trete ich zur ersten Schicht an: mit gebügelter weisser Bluse und schwarzem Jupe. Im Office stellt Jacqueline Lorenz Konfitürengläser auf den Servierwagen, holt Butter in Portionen-Förmchen und Joghurt aus dem Kühlschrank. «Am Tag ist man eigentlich nur am Mise-en-place machen», erklärt mir die 20-jährige Gästeempfangs-Fachfrau (HGA), während sie verschiedene Hartkäse auf den Käse-Wagen stellt. «Bonjour, Monsieur Gelb», begrüsst sie den 84-jährigen Stammgast aus Genf. Nach und nach finden sich die Hotelgäste

**Serie Im Hotel Regina Terme in Leukerbad steckte man mich ins Dirndl. Und zeigte mir, auf was es im Service wirklich ankommt.**

BARBARA ROELLI\*



Nach dem Abendservice: Gläser waschen und abtrocknen.



Was übrig bleibt: Die Spuren des Gastes nach dem Essen.

zum Frühstück ein. Wir füllen Filterkaffee und Milch in die Portionen-Kännchen. Auch wenn der Saal nur halb voll ist – als Serviceangestellte muss ich präsent und jederzeit für die Gäste da sein. Mir



Nicht einfach: dem Gast die Suppe «tropffrei» servieren.

knurrt der Magen und ich schiele auf die Wanduhr. Noch eine Stunde gilt es auszuharren, bis wir die Tische abräumen können.

**Falten, aufdecken und Extrawünsche gerecht werden**

Nach zehn Uhr streichen wir uns schnell ein Konfitüren-Brötchen und machen uns anschliessend an die Vorbereitung für den Abend. Im Speisesaal nebenan faltet Romina Marty, 18-jährig und künftige HGA, bereits Stoffservietten zu Fächern. Was ihr so leicht von der Hand geht, kriege auch ich, aber nur mit einigen zusätzlichen Falten, hin. Beim Silberbesteck-Aufdecken übersehe ich prompt ein Detail: Die Tortengabel kommt nicht ober-, sondern unterhalb des Dessertlöffels zu liegen. Mit dem Gefühl, schon ewig auf den Beinen zu sein, ziehe ich mich schliesslich zur Zimmerstunde zurück.

Und trete um 17 Uhr wieder zum Abendservice an: Im adretten Dirndl fühle ich mich sogleich in der Gastgeberrolle. Während der Hauspianist sachte in die Tasten greift, studiere ich das heutige Menü: St. Petersfisch und Gembrauten. Nun treffen die Hotelgäste ein.

«Ist der Petite Arvine ein Weisswein?», werde ich gefragt. Ich vermute es, vergewissere mich aber bei meinen Kolleginnen, die der Weinkunde mächtig sind. Informiert zu sein über die angebotenen Gerichte und Getränke, gehört zum A und O des Servicepersonals. So mache ich mich beim Koch schlau, dass unter «Eufs brouillés portugaise» Rührei an Tomatensauce zu verstehen sind. Ich lerne, dass es wichtig ist, auf Extrawünsche der Gäste einzugehen. Eine Dame möchte statt Pommes frites lieber Salzkartoffeln zum Rumpsteak. Sogleich frage ich in der Küche nach. «Wir haben Nudeln», gibt mir der Koch knapp zur Antwort. Ich informiere die Frau über die Alternativ-Beilage, die darüber aber wegen ihrer Getreide-Unverträglichkeit weniger freudig ist. Mit Hilfe des diplomatischen Gespürs von Caroline Loretan, Chef de Service, kommt der Koch dem Wunsch schliesslich nach. Als

Serviceangestellte stehe ich ständig zwischen Gast und Koch. «Weil die Küche nicht sieht, was draussen bei den Gästen passiert, bleiben Reklamationen am Service hängen», sagt Deborah Mathier, angehende HGA.

**Kritik entgegennehmen und dabei freundlich bleiben**

Eine Beschwerde brühwarm in die Küche zu bringen, ist wohl auch kein Zuckerschlecken. Den Gästen gegenüber bleibe ich natürlich stets freundlich. Nur nicht anmerken lassen, was im Hintergrund abläuft.

Kümmert man sich persönlich um ihr Wohl, verdanken sie einem das auch. Beim Gespräch oder auf die Frage hin «Schmeckt es Ihnen?» empfangen sie mich einwärmend lächelnd. Gegen

22 Uhr beende ich meine Arbeit. «Du arbeitest einfach, wenn die andern frei haben», sagt die 18-jährige Deborah Mathier. Daran gewöhne man sich.

\*Barbara Roelli ist Volontärin der hotel revue.



stage im hotel  
Barbara Roelli als Serviceangestellte



zurückgebracht. Gestern wurde eine Presse lanciert, die den Kaffeesatz leicht aus der Kapsel presst. Die Kapsel wird in der Alusammelstelle entsorgt, der Kaffeesatz kommt auf den Kompost. Eigentlich einfach.

www.outpresso.com

## Anne-Sophie Pic, bald Chef de Cuisine im «Beau-Rivage Palace»

Die einzige mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete französische Köchin, Anne-Sophie Pic, kocht ab Mitte April in Lausanne. Wenigstens zeitweise.

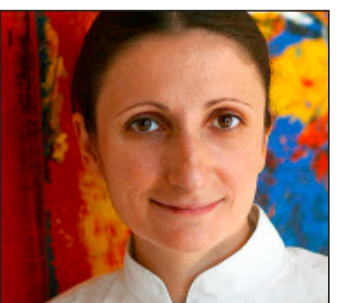
RENATE DUBACH

Mit einem eigens für sie geschaffenen und nach ihr benannten Gourmet-Restaurant hat das Hotel Beau-Rivage Palace die Starköchin an den Genfersee gelockt: Am 15. April wird das neue «Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace» eröffnet. Pic wird ein paar Mitglieder der Equipe aus ihrem Restau-

rant in Valence mit nach Lausanne bringen und mit Angestellten des Küchenteams vom «Beau-Rivage Palace» ergänzen. Wie genau sie ihre Zeit in Frankreich und in der Schweiz aufteilen wird, steht noch nicht fest. «Je nach Bedarf» werde Anne-Sophie Pic in Lausanne weilen, heisst es im «Beau-Rivage Palace».

Die 40-jährige Tochter von Jacques Pic, Enkelin von André Pic, dem legendären Gründer des «Maison Pic» in Valence und Urenkelin von Sophie Pic, die 1891 ein Café eröffnete und die Pic-Saga startete, arbeitet zum ersten Mal als Chef de Cuisine ausserhalb ihrer familiären Wirkstätte.

Das neue Gourmet-Restaurant im Lausanner «Beau-Rivage Pala-



Sterne-Köchin Anne-Sophie Pic.

ce» wird dienstags bis samstags von 12 bis 14 Uhr und von 19 bis 22 Uhr geöffnet sein. Das Mittagmenü wird 75 Franken, das Abendmenü 185 bis 240 Franken kosten.

www.brp.ch; www.pic-valence.com

## Mario Garcia gewinnt den Kochwettbewerb «gusto 09»

Der Preis für den 19-jährigen Kochlehrling ist ein Stage bei Manfred Roth im Hotel Mandarin Oriental in Tokio.

«Es ist unglaublich, dass ich diesen Wettbewerb gewonnen habe, ich freue mich riesig auf das Stage bei Manfred Roth, für mich ist das einer der besten Köche der Welt», sagte Mario Garcia. Wann er nach Tokio reisen kann, weiss er noch nicht: «Das müssen wir noch besprechen.» Der Kochlehrling, der in der Brasserie Le Mirage in Stans arbeitet, setzte sich letzten Freitag beim Finalkochen im KKL Luzern gegen acht Konkurrenten durch. Thomas Gautschi vom Hotel Zwyssighof in Wettingen kam auf den 2., Aline Born vom Restaurant Schloss Bümliz in Bern auf den 3. Platz. Von August bis Dezember können sich Kochlehrlinge für den «gusto 10» bewerben.



Der Sieger: Mario Garcia.

## Rosafarbene Taxis für Frauen im Libanon

Mit High-Heels und ganz in Rosa gekleidet haben Fahrerinnen eines neuen Taxi-Unternehmens in Beirut das «Banat Taxi» (Taxi für Frauen) eingeweiht. Die rosafarbene Taxiflotte ist Teil einer im Libanon bisher einmaligen Geschäftsidee: Frauen chauffieren Frauen. Das Tourismus-Ministerium unterstützt das Unternehmen in der Hoffnung, arabische Touristen und vor allem reiche Feriengäste aus der Golfregion anzuziehen. Nach den Vereinigten Arabischen Emiraten ist das die zweite Initiative dieser Art in der arabischen Welt. Firmenchefin, Nawal Jaghi Fachri, sagte an der Einweihungsfeier von letzter Woche, sie hätte viele Bewerbungen bekommen, aber vorläufig erst einmal drei Frauen angestellt.