



Wie Napoleon das Getränk des Teufels rettete

Was Ziegen, Mönche und Napoleon gemeinsam haben.

Wer sich mit der Geschichte des Kaffees beschäftigt, stösst früher oder später auf die Sage, wie dieser angeblich entdeckt wurde. Und die geht so: Hirten aus der äthiopischen Region Kaffa war aufgefallen, dass ein paar ihrer Ziegen jeweils bis tief in die Nacht fit und munter waren. Sie sprangen herum und an Schlaf dachten sie überhaupt nicht. Der Rest der Herde schlief allerdings tief und fest, so wie es eigentlich hätte sein sollen. Ihre Beobachtungen schilderten die Hirten einigen Mönchen eines nahe gelegenen Klosters. Diese wollten der Sache auf den Grund gehen. Allen voran ein abessinischer Hirte, dessen Name oft mit Kaldi angegeben wird. Er erforschte die Grasungsstellen der Ziegen und stellte dabei fest, dass die Tiere von einem Strauch mit kirschartigen Früchten assen. Doch bereits ab hier gibt es mindestens zwei Versionen, wie die Saga weitergeht. Die erste Version besagt, dass Kaldi einen Aufguss aus den

kirschartigen Früchten machte und fortan bis tief in die Nacht hinein wach bleiben konnte. Die zweite Version schildert, dass Kaldi einige der Früchte probierte, da diese aber nicht schmeckten, spuckte er sie angewidert ins Feuer. Kurze Zeit später machte sich dann aber frischer Duft von geröstetem Kaffee breit. Die Mönche hatten den Kaffee entdeckt. Wer sich lieber an härtere Fakten hält, dem sei gesagt, dass Kaffee bereits im 9. Jahrhundert in der Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens erwähnt wurde. Äthiopien gilt deshalb auch heute noch als Ursprungsgebiet des Kaffees. Von Äthiopien gelangte dieser dann im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien. 1618 erschien in der Schweiz erstmals ein Bericht, in dem «heisses schwarzes Wasser» erwähnt wurde. Johan Jacob Ammann aus Zürich, der als Barbier und Wunderarzt bekannt war, schrieb über seine Reise ins Morgenland und die stimulierende Wirkung des

unbekannten «schwarzen Wassers». Doch bis der Kaffee sich bei uns verbreitete, sollten noch viele Jahre vergehen. Zu Beginn wurde gar mit allen Mitteln versucht, das «schwarze Getränk», das wegen der Farbe des Teufels sein musste, zu eliminieren.

So verbot der Zürcher Rat zu Beginn des 18. Jahrhunderts den Kaffee

Die Begründung: «Er untergrabe die Gesundheit und verwirre den Geist.» Der wahre Grund dürfte eher gewesen sein, dass man Angst hatte, freies Handeln und Denken zu fördern. Oder kurz: Man fürchtete sich vor der Revolution aus dem Kaffeehaus. Immerhin wurde im «Merchant's Coffeehouse» von New York der Entschluss zur Unabhängigkeit der Vereinigten Staaten gefasst und im Pariser «Café de Foy» rief Camille Desmoulins im Juli 1789 zum Sturm auf die Bastille auf. Da dieses Verbot ganz im Sinne der Zünfter war, sie besaßen die meisten Weinberge und wollten keine Alternative zu ihrem Wein zulassen, dauerte es bis ins Jahre 1798, bis das Verbot aufgehoben wurde. Zu verdanken ist dies Napoleon. Er hatte sich in Frankreich an die Macht geputzt, und Zürich musste sich der Verfassung Frankreichs unterwerfen.

Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees.

Haben Sie zum Beispiel gewusst, dass der Name Kaffee nicht etwa von der äthiopischen Provinz Kaffa, sondern vom arabischen Wort «Kachve» stammt und «Kraft gebend» bedeutet? Die nächsten beiden Teile der Serie werden ganz der Geschichte des Kaffees sowie dessen meist verbreiteten Kaffeesorte gewidmet. Ernst Knuchel hat an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil ein Nachdiplomstudium auf Kaffee erfolgreich bestanden und gehört zu den Ersten in der Schweiz, die einen Hochschulabschluss auf Kaffee vorweisen können. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.

Handelsabkommen mit Peru und Kolumbien

Anfang Juli sind gleich zwei Freihandelsabkommen mit lateinamerikanischen Ländern in Kraft getreten. Damit erhält die Schweizer Exportwirtschaft besseren Zugang zum peruanischen und kolumbianischen Markt. Kolumbien ist nach Brasilien und Mexiko der drittgrösste Handelspartner der Schweiz in Lateinamerika. Die Warenimporte aus Kolumbien betragen im letzten Jahr 138 Millionen Franken. Wobei mehrheitlich Edelmetalle sowie Bananen und Kaffee eingeführt wurden. Peru gilt als Markt mit erheblichem Wachstumspotenzial.

Etappensieg für Nespresso

Der Kaffee kapsel-Streit zwischen Nespresso und Denner ist um eine Episode reicher. Das St. Galler Handelsgericht muss auf Geheiss des Bundesgerichts erneut prüfen, ob Denner der Verkauf seiner Kopie der Nespresso-Kapsel bis zum Entscheid über die Hauptklage zu verbieten ist. Die Richter in Lausanne haben am vergangenen Dienstag eine Beschwerde von Nestlé und Nespresso teilweise gutgeheissen. Laut Denner-Pressesprecherin Nicole Schöwel wird man bei Denner nun zunächst analysieren müssen, ob die Nespresso-kompatiblen Kaffee kapseln vorerst aus den Regalen genommen werden müssen. Man warte dazu auf die schriftliche Entscheidbegründung des Bundesgerichts. Nespresso zeigte sich in einer Medienmitteilung zufrieden mit dem Entscheid. (sda)

KV-Reform: Jetzt geht es an die Umsetzung

Im Zug der KV-Reform musste auch die kaufmännische Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) umgestaltet werden. Die Vernehmlassungsphase ist fast vorbei – so soll die neue Lehre aussehen.

«Das Jahr 2011 ist für uns ein Jahr der Konkretisierung», sagt Sandra Windlin. Sie ist Leiterin der Geschäftsstelle des Vereins kaufmännische Grundbildung HGT, der für die branchenspezifische Umsetzung der Lehre verantwortlich ist. Sandra Windlin fasst das Ziel, das sich der Verein gesetzt hat, so zusammen: «Wir wollen, dass die Lernenden sich bewusst und stolz darauf sind, dass sie ihre kaufmännische Grundbildung in der vielseitigsten, spannendsten, internationalsten Branche absolvieren. Es soll eine Auszeichnung sein, in der Branche HGT seinen Abschluss zu machen.» Das Motiv hinter diesem Ziel ist, auch in Zukunft, wenn es als Folge der demographischen Entwicklung weniger Schulabgänger auf dem Markt gibt, gute Nachwuchskräfte für Hotel-, Gastronomie- und Tourismusbetriebe zu generieren. Und dies gelingt nur, wenn man eine zukunftsorientierte, interessante Ausbildung anbietet.

Nun geht es darum, Berufsbildner, Lehrbetriebe, Kursleiter, Branchenkundereferenten und Prüfungsexperten über die Veränderungen der kaufmännischen Grundbildung zu informieren und sie in deren Umsetzung einzubinden. Dies soll im Rahmen von eintägigen Kursen für Berufsbildner, Erfa-Anlässen für Leiter und Referenten der überbetrieblichen Kurse sowie einer Konferenz für Lehrbetriebe stattfinden.

Die neue Bildungsverordnung gilt ab 1. Januar 2012

Offiziell in Kraft gesetzt wird die neue Bildungsverordnung für die kaufmännische Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis am 1. Januar 2012. Die ersten Lernenden beginnen ihre Ausbildung nach neuer Bildungsverordnung im Sommer 2012. Eine Reform der bisherigen Grundbildung war unter ande-

rem nötig, weil sich die Aufgaben und der Arbeitsalltag als Folge der rasanten technischen Entwicklungen laufend verändern. Als 2003 die KV-Lehre durch die Grundbildung zum Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) abgelöst wurde, gehörten Hotels, die Yield-Management betrieben oder ihre Gäste über Twitter und Facebook kontaktierten, zu den Exoten. Heute sind diese Methoden alltäglich. Jeder Lernende HGT sollte sich damit auskennen. Um weiterhin gut qualifizierte Berufsleute auf den Arbeitsmarkt zu bringen, müssen die Ausbildungen alle paar Jahre angepasst werden. Auch wenn das für die Auszubildner und Lehrbetriebe mit Umtrieben verbunden ist. Umso lobenswerter ist das Engagement, das Betriebe leisten, die dennoch Lehrstellen anbieten. Sie leisten einen enorm wichtigen Beitrag zu Qualitätserhalt und -sicherung in unserer Branche.

Riccarda Frei

KV-REFORM: DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Die Reform der kaufmännischen Grundbildung wird unter der Leitung des Bundesamts für Berufsbildung und Technologie BBT durchgeführt. Die branchenspezifischen Bereiche organisiert der Verein kaufmännische Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus HGT.

Zwei Wege – ein Ziel

Die dreijährige Grundbildung kann auf zwei Wegen absolviert werden: als praktische Ausbildung in einem Lehrbetrieb der Branche HGT und Besuch der Berufsfachschule oder als Besuch einer Vollzeitschule im

ersten und dritten Ausbildungsjahr und einem Praktikum in einem HGT-Lehrbetrieb im zweiten Ausbildungsjahr.

Drei Säulen

Das neue Berufsbild Kaufmann/-frau ist ausgerichtet auf:

Fachkompetenz
Berufsspezifisches Wissen.

Methodenkompetenz
Kennen von Instrumenten und Methoden, um situationsgerechte Entscheide zu fällen.

Sozialkompetenz
Kommunikation, Teamfähigkeit, Konfliktbewältigung, Flexibilität, Belastbarkeit.

Die markantesten Neuerungen

Die betrieblichen Leistungsziele werden massiv reduziert. Statt wie bisher über 130 gibt es nun nur noch 19 Pflichtleistungsziele und maximal vier zu wählende Wahlpflichtleistungsziele. Die drei Prozesseinheiten werden abgeschafft. Statt der Prozesseinheiten gibt es nun zwei Kompetenznachweise. Diese basieren auf den Leistungen rund um die überbetrieblichen Kurse (üK). Die schulischen Leistungsziele sind für alle Branchen gleich. Vom ersten bis dritten Semester findet in der Berufsfachschule jeweils

eine Überprüfung der schulischen Leistungsfähigkeit statt. Der Basiskurs wird abgeschafft. Seine Inhalte werden gestaffelt in den ersten Semestern vermittelt. Die Branchenkunde wird nach einem Einführungskurs (zwei üK-Tage) über die Lehrzeit verteilt stattfinden (vier überbetriebliche Kurse).

Der Verein kaufmännische Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus

Der Verein setzt sich für die Interessen unserer Branche im Bereich kaufmännische Grundbildung ein. Zum Beispiel arbeitet

er mit Vertretern aus der Branche den Bildungsplan aus. Der Verein führt die überbetrieblichen Kurse (Branchenkunde) sowie das Qualifikationsverfahren (Lehrabschlussprüfung) durch. Der Vorstand des Vereins HGT setzt sich zusammen aus Vertretern von hotellerieuisse, GastroSuisse, der Hotel & Gastro Union sowie dem Verband Schweizerischer Tourismusmanager.

.....
www.branche-hgt.ch
www.bbt.admin.ch
www.commref.ch
www.berufe-gastgewerbe.ch
www.hotelempfang.ch