

## Im Schulzimmer steht eine der besten Espressomaschinen der Welt

Lernende, die in St. Gallen zur Schule gehen, werden sich künftig verstärkt mit dem Thema Kaffee beschäftigen. Ein Blick ins Klassenzimmer.



ERNST KNUCHEL

Eine professionelle und edle Espressomaschine von La Marzocco steht im Schulzimmer des Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrums, St. Gallen.

Wer das Schulzimmer 108 am Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrum (GBS) in St. Gallen betritt, dem fallen auf Anhieb mindestens zwei Dinge auf. Erstens eine professionelle Bar und zweitens eine der edelsten und besten Espressomaschinen der Welt – eine La Marzocco. Die Marzocco ist brandneu und führt dazu, dass die Jugendlichen oft schon vor Unterrichtsbeginn im Schulzimmer stehen und sich erstmal einen Espresso oder Cappuccino machen.

Nur, wie kommt eine solche Maschine in ein Schulzimmer? Martin Erlacher ist Berufsschullehrer am GBS und Coach für den Beruf Restauration an der Berufsweltmeisterschaft. Er ist der Initiator und sagt dazu: «Das erste Mal in Kontakt mit einer solchen Siebträgermaschine kam ich anlässlich eines Trainings für die Schweizer Baristameisterschaften in Zürich. Dort realisierte ich, was es heisst, Kaffee auf Topniveau zu zelebrieren. Ein Thema, das mich seither nicht mehr losgelassen hat. Das ist auch einer der Gründe, weshalb wir eine solche Maschine für unsere Lernenden angeschafft haben.» Erlacher führt weiter aus, dass die Situation im Kaffeemarkt Schweiz sich laufend verändere. So stelle er zum Beispiel fest, dass im privaten Bereich grosse Fortschritte gemacht werden, diese aber in der Gastronomie noch fehlen. Deshalb gebe es nach wie vor viele Betriebe, die punkto Kaffeequalität Nachholbedarf haben.

Für Erlacher ist aber vor allem wichtig, die Jugendlichen für das Thema Kaffee zu sensibilisieren, sie damit auf die Zukunft vorzubereiten und ihnen zu zeigen, was es braucht, Espresso-, Cappuccino- und Kaffeezubereitung

auf Spitzenniveau zu zelebrieren. Doch wer solche Dinge vermitteln will, braucht auch das entsprechende Kleingeld dazu. Wie finanziert man eine solche Maschine? Martin Erlacher: «Die Notwendigkeit hat die Schulleitung sofort erkannt. Zudem war auch klar, wenn man etwas anschafft, soll es etwas Professionelles sein. Als wir dann die Möglichkeit erhielten, eine Maschine, die an der Schweizer Baristameisterschaft nur einmal eingesetzt worden war, zu vergünstigten Konditionen zu erwerben, stand diesem Projekt nichts mehr im Wege.»

### Künftig wird vielleicht ein bisschen weniger über Weinkunde unterrichtet und dafür mehr über Kaffee

Ein Projekt, das von den Jugendlichen übrigens sehr positiv aufgenommen worden ist. Auch die Lehrerschaft hat dies erkannt und bereits eine erste Degustation hinter sich gebracht. Einzig die Reaktionen aus den Betrieben stehen noch aus. Denn das eigentliche Trainingsprogramm wird erst nach den Sommerferien gestartet. Bis dahin will Erlacher erst einmal die Lehrerschulen und mit ihnen den Barista-Level 1 absolvieren. Ein Trainingsprogramm, das gemäss Erlacher viel Sinn machen wird. Denn relativ viele Betriebe, in denen die Jugendlichen ihre Ausbildung zur Restaurationsfachfrau oder zum Restaurationsfachmann absolvieren, haben bereits

Siebträgermaschinen installiert. Erstaunlich dabei sei aber, dass die Lernenden ihm mitgeteilt hätten, noch nie eine Instruktion für die Maschine erhalten zu haben. «Die Jugendlichen wissen zum Beispiel nicht, wie viel Kaffee sie nehmen und wie sie diesen korrekt tampen (andrücken, Anm. der Redaktion) müssen. Da wird einfach mal ein bisschen gedrückt und fertig», erklärt Erlacher die aktuelle Situation. Ein Zustand, der natürlich verbessert werden muss. So will Martin Erlacher am GBS erreichen, dass die Lernenden den Barista-Level 1 abschliessen, dass langfristig an den Lehrabschlussprüfungen das Thema Kaffee stärker zum Tragen kommt und dass an der Schweizer Meisterschaft, die als Qualifikation zur Berufsweltmeisterschaft gilt, Siebträgermaschinen eingesetzt werden müssen. Klar ist für Martin Erlacher auf jeden Fall, dass der Kaffee in der Gastronomie künftig eine wichtigere Rolle spielen wird. Dazu sagt er: «Die Diskussion um Topkaffee in der Gastronomie wird kommen. Nämlich dann, wenn die Betriebe merken, dass der Kaffee für sie immer wichtiger wird. Dann stellt sich die Frage, wer bedient diese Siebträgermaschinen – natürlich wir aus der Restauration. Deshalb ist es so wichtig, dass wir schon jetzt anfangen, dies in die Ausbildung zu integrieren.» Im Zimmer 108 der GBS in St. Gallen hat die Gastronomie-Zukunft des Kaffees begonnen.

Ernst Knuchel

(ekn)

## Ständerat gegen Baubewilligung für Strassencaféplätze

Besitzt ein Gastronom eine Betriebsbewilligung und eine Bewilligung zur Nutzung des öffentlichen Grundes, soll er ein Strassencafé betreiben dürfen, ohne vorher noch eine Baubewilligung zu beantragen. Der Ständerat hat eine Motion des Nationalrats in abgeänderter Form gutgeheissen. Der Vorstoss stammt aus der Feder von Nationalrat Adrian Amstutz (SVP/BE) und wurde vom Nationalrat deutlich unterstützt. Die grosse Kammer reagierte mit dem Beschluss auf ein Bundesgerichtsurteil aus dem Jahr 2008. Die höchsten Richter in Lausanne hatten damals festgehalten, dass für Strassencafés eine Baubewilligung nötig sei, auch wenn der Gastronomiebetrieb bereits über eine Betriebsbewilligung verfüge. Wie der Nationalrat befürchtet auch der Ständerat, dass dies zu einer unnötigen Flut von Baubewilligungen führt. Ausserdem werde den Interessen der Öffentlichkeit und der Anwohnerinnen und Anwohner mit der Betriebsbewilligung sowie der Bewilligung zur Nutzung des öffentlichen Grundes bereits genügend Rechnung getragen. Im Gegensatz zum Nationalrat will der Ständerat offenlassen, wie der Bundesrat das Motionsanliegen umsetzt. Während die grosse Kammer verlangt, das Anliegen mit einer Revision des Raumplanungsgesetzes umzusetzen, ist für den Ständerat auch der Weg über eine Verordnungsänderung denkbar. Bundesrätin Doris Leuthard lehnte den Vorstoss ab. Nach Ansicht des Bundesrats hat das Urteil nicht die befürchteten Folgen. Betroffen von der Baubewilligungspflicht seien nur Strassencafés mit erheblichen Auswirkungen auf die Umgebung. Der Ständerat wollte jedoch ein Zeichen setzen und hiess die Motion in abgeänderter Form mit 34 zu 1 Stimmen gut. Der Vorstoss geht nun noch einmal zurück in den Nationalrat.

(ekn)

... machen Teelichtern Platz und statt der kleinen, plastifizierten Karte mit Speisen zwischen 6 und 22.50 Franken wird eine edle, grossformatige Mappe an den Tisch gebracht. Darin findet man Vorspeisen wie Aprikosen-Thymian-Ravioli mit Fenchel und Rotwein-Birnenwürfel, Hauptgänge wie Rindshohrücken, Swiss Gourmet Beef an Pfeffersauce mit Romanesco und Nudeln und Desserts wie Mandel-Amarettoparfait mit warmem Zwetschenkompott. Die Preise für die Hauptgänge liegen zwischen 19.50 und 55 Franken. Gäste, die sich gerne vom Küchenchef Yves Schenk überraschen lassen, können das drei-, vier- oder fünfgängige Surprise-Menü bestellen. Die Preise betragen 60, 75 und 90 Franken.

«Wir wollen unseren Gästen Abwechslung bieten und sie so zu mehrmaligem Besuch motivieren. Daher haben wir mittags und abends ganz bewusst so unterschiedliche Menükarten», erklärt Marco Studer. Er hat das Restaurant und die Bar von der Rufalipark Obersaxen Mundaun AG gepachtet. Gleichzeitig ist er von der Aktiengesellschaft als Geschäftsführer für den Freizeit- und Sportbereich der Anlage engagiert worden. Somit ist er in Personalunion für das Geschehen im ganzen Rufalipark und seinen Aussenanlagen verantwortlich.

Es ist daher nicht verwunderlich, dass Gäste, welche die Spiel- und Sportangebote nutzen möchten, ihren Eintritt in der Bar oder im Restaurant bezahlen müssen. Für den Gast hat die-



Für jedes Bedürfnis ein Angebot: Ein schnelles Mittagessen für Arbeiter und Wintersportler ist der Hamburger «Bündner Art». Am Abend kitzelt dafür ein Randen-Waldorfsalat-Knusper-türmchen mit Baumuss-Espuma den Gaumen der Gäste.

ses Konzept den Vorteil, dass die Anlagen vom frühen Morgen bis spät nachts geöffnet sind. Für den Betreiber liegt der Vorteil darin, dass der grossflächige Betrieb mit relativ wenig Mitarbeitern auskommt.

### Badese und «Bündner Flämmli»

Im Winter arbeiten neun und im Sommer sechs Personen im Rufalipark. Wobei im Sommer ein grosser Teil der Arbeiten im Outdoor-Bereich anfallen werden. Vor dem Haus, wo im Winter ein Eisfeld liegt, stehen dann zwei Tennisplätze zur Verfügung. Auf der Fläche, wo jetzt die Piste ist, werden im Sommer eine Fussballwiese und ein Beach-Volleyballfeld sein. Ein kleiner Badese, ein grosses Outdoor-Spielparadies sowie ein Kiosk mit Grillstation und Esstischen runden das Angebot ab. «In der Hochsaison werden wir für die Gäste grillieren. In der übrigen Zeit



können sie am Kiosk Grillgut zum selber aufs Feuer legen beziehen», erklärt Marco Studer.

Obwohl «sein» Betrieb so viel zu bieten hat, um Gäste anzuziehen, möchte sich Marco Studer nicht allein darauf verlassen. Ganz nach dem Motto: «Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, geht der Berg halt zum Propheten» baut er einen kleinen Hauslieferdienst auf. «Wir haben das Angebot bereits diesen Winter angetestet. Obwohl wir keine Werbung dafür machen, haben wir drei, vier Stammkunden, die sich regelmässig von uns beliefern lassen. Für den Sommer wollen wir den Hauslieferdienst nun gezielt vermarkten», hat sich der Unternehmer vorgenommen. Ausgeliefert werden vor allem Flammkuchen, auf Wunsch auch mit den dazupassenden Getränken.

Zur eigentlichen Hausspezialität hat das «Bündner Flämmli» einen Flammkuchen mit Salsiz, Bündner Rohschinken und Alpkäse ent-

wickelt. Dieses Gericht ist nicht nur der Favorit bei den Hauslieferungen, sondern auch das am meisten bestellte Mittagsgeschicht. Am Abend belegt in Sachen Beliebtheit das Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Roquefort-Käse, Kräutern und Bündner Rohschinken den Spitzenplatz. Auch in der Bar haben sich seit Dezember bereits Publikumsbeliebte abgezeichnet. Es sind dies der «Red Rufali», ein Shot aus Chili Wodka, Erdbeersirup, Maracujasirup und Ananassaft, und der «White Rufali», ein Drink aus Weisswein Portwein und Ginger Ale.

Marco Studer hätte sich von der ersten Saison zwar noch etwas mehr Umsatz erwartet, doch im Hinblick auf den wirtschaftlich schwierigen Winter ist er mit dem Betriebsergebnis zufrieden. Rund 1.000 Kinder und Erwachsene haben sich im Freizeitpark bereits vergnügt. «Die Leute finden unser Gesamtpaket toll», gibt Marco Studer das Echo der Gäste wieder.

Besonders junge Sportler sind begeistert, denn im Rufalipark in Obersaxen steht die erste und bisher einzige Jorkyball-Anlage der Schweiz. Bei dieser neuen Indoor-Trend-Sportart gilt es, einen Ball mit den Füßen über die Wände der Anlage gespielt ins Tor zu kicken. Das schnelle Spiel für flinke Füße ist körperlich sehr anstrengend, sodass «Bündner Flämmli» und «Bündner Burger» garantiert nicht auf den Hüften haften bleiben.

Riccarda Frei

www.rufalipark.ch