

«Das Highlight des Jahres»

Weihnachten ist vorbei im Hotel «Schweizerhof» in Flims. Doch schon naht der nächste Stress: Der Silvesterabend steht an. Einzig der Küchenchef schaut dem Abend gelassen entgegen.

VON ANDRI NAY

In der Küche des Romantikhôtels «Schweizerhof» in Flims laufen die Silvestervorbereitungen auf Hochtouren. Die Lernende Livia Müller bereitet Dekorationen für das 7-Gang-Menü vor. Die Festtagsuppe wurde bereits vor drei Tagen gefertigt und ist eingefroren. Dennoch kommt schnell der Gedanke auf, dass die Zubereitung eines solchen Menüs für 140 Gäste eine stressige Angelegenheit sein muss. Küchenchef Dennis Thiem widerspricht: «Das Silvestermenü ist für uns jeweils das Einfachste im ganzen Jahr.» Darüber mag man staunen, da das Menü Gänge wie «Kalbsfilet mit Morchelkruste an Portweinjus» und «Mosaik von Lachs und Zander» beinhaltet. Doch Thiem meint mit «einfach» nicht die Zubereitung der einzelnen Gänge, sondern den Umstand, dass einiges schon vorproduziert werden könne und alle Gäste dasselbe Menü bekommen würden. Zudem biete die Küche an jedem anderen Tag nebst einem Auswahlmenü auch «A la carte» an. Trotzdem relativiert der Küchenchef seine Aussage dahingehend, dass an Silvester der Druck, es allen recht zu machen, schon besonders hoch sei: «Silvester soll ja immer das Highlight des Jahres sein.»

In der Zimmerstunde aufs Brett

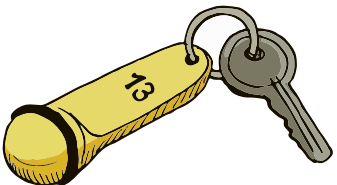
Das Küchenteam im «Schweizerhof» besteht aus neun Köchen, die während der Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr alle täglich im Einsatz stehen. «Während dieser Zeit sind wir auf jeden Einzelnen angewiesen», so der Küchenchef. Am Silvesterabend werde das Team nach Mitternacht kurz anstossen können, aber um «gross zu feiern» bleibe keine Zeit. Das Küchenpersonal ist multikulturell und besteht aus einem Italiener, zwei Deutschen, einem Slowaken, einer Por-



Küchenchef Dennis Thiem (Bild oben 2.v.l.) und Lehrtochter Livia Müller (Bild unten rechts) sind Teil des Küchenteams, das nebst den täglichen Arbeiten auch schon Vorbereitungen für das Silvestermenü trifft.

Fotos Olivia Item

Serie Eine Woche im Hotel



tugiesin, einem Afghanen und drei Schweizer Lernenden. Küchenchef Thiem ist aus Deutschland und arbeitet seit drei Jahren im «Schweizerhof». Hingegen erst seit August ist die Lernende Livia Müller im Hotelbetrieb. Sie macht den auf dieses Jahr neu eingeführten Lehrgang zur Hotel-Kommunikationsfachfrau. Mit diesem Lehrgang bekommt sie die Möglichkeit, in alle Hotelabteilungen einen Einblick zu erhalten. «In der Küche gefällt es mir sehr gut. Nur die Arbeitszeiten sind nicht ideal», so die 17-jährige Lernende. Einen Vorteil haben die Arbeitszeiten jedoch: Während der Zimmerstunde von 12.30 bis 17.00 Uhr geht sie oftmals snowboarden - so auch an diesem Tag.

«La nuit blanche»

Das diesjährige Motto des Silvesterabends im «Schweizerhof» lautet frei nach der französischen Redewendung «faire la nuit blanche» («die Nacht durchmachen»): «La nuit blanche». Dieses Motto wird aber auch wortwörtlich genommen: Die Gäste sollen sich gemäss Schreiben «weiss wie der Tag» oder «schwarz wie die Nacht» anziehen. Auch die Kellner werden am Silvesterabend in Schwarz und Weiss gekleidet sein. Für den Service wird der Galaabend eine Herausforderung werden, da 140 Gäste möglichst gleichzeitig jeden Gang erhalten sollten. Dafür werden alle verfügbaren Kräfte eingespannt - sogar Hoteldirektorin Sandra Schmidt. «Am Silvesterabend machen wir jeweils einen Lawinenservice», so Schmidt. Darunter versteht sich, dass alle Kellner in einer Reihe nacheinander den Gästen die Gänge servieren werden. «Innerhalb von 15 Minuten bekommen alle Gäste den Gang serviert. Das gibt

jeweils eine grosse Hektik, aber der Gast soll davon nichts merken», erklärt die Hoteldirektorin. Der Galaabend umfasst nebst dem 7-Gang-Menü auch Aperitif, Tanz und Barbetrieb. Für die rund 33 Kinder im Hotel werde zudem in einem separaten Raum eine Feier organisiert. Unter der Leitung von «Frühstückschefin» Natascha Thuli werden dort Zopf-tieren gebacken und verschiedene Spiele, wie beispielsweise «Reise nach Jerusalem», gespielt.

Tischnachbar auf Wunsch

Traditionellerweise wird im «Schweizerhof» das «letzte Dinner des Jahres» an langen Tafeln serviert. Dafür konzipiert

Schmidt an diesem Nachmittag zusammen mit der Direktionsassistentin Sarah Davoli den Tischplan. Die Gäste konnten im Voraus Tischnachbarwünsche äussern. Falls keine Wünsche entgegengebracht wurden, schauen Schmidt und Davoli, dass die Leute nach ähnlichen Interessen platziert werden. Das soll das gegenseitige Kennenlernen vereinfachen. Auch auf das Alter, auf die Herkunft oder auf die Sprache der Gäste werde dabei geachtet. Zwei Stunden nehmen sich die Direktorin und deren Assistentin an diesem Nachmittag Zeit, um die ideale Tischordnung zu bestimmen. Dabei kommt es zu Diskussionen wie dieser: «Diese Familien haben beide Kinder in der Pubertät.

Die könnten wir zusammensetzen, die mögen sich bestimmt», schlägt Schmidt vor. Davoli entgegnet: «Vielleicht finden die sich aber auch gerade deshalb blöd.» Schlussendlich können sich die beiden jedoch immer auf eine Lösung einigen.

«La dolce vita» («das süsse Leben») lautete das Motto der letztjährigen Silvesterfeier im «Schweizerhof» - für das Hotelpersonal gilt dies während der stressigen Arbeitszeit zwischen Weihnachten und Neujahr jedoch sicher nicht.

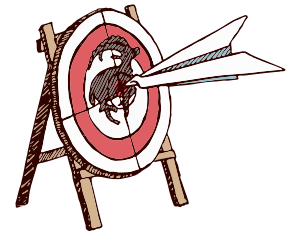
Hiermit endet die Serie «Eine Woche aus dem Hotel». In vier Beiträgen hat das BT hinter die Kulissen von verschiedenen Arbeitsbereichen des Hotels «Schweizerhof» in Flims geblickt.



Die Hauptakteure in der Silvesterplanung (v.l.n.r.): Angela Forsthuber (Gouvernante), Natascha Thuli (Frühstückschefin), Robert Burkhardt (Chef de Service), Sandra Schmidt (Direktorin) und Tara Lynn Puetz (Praktikantin/Tanz).

Foto Andri Nay

Blattschuss



Sie könnte zur Liebesgeschichte des Jahres werden, die Romanze, die sich in der Region Prättigau/Fünf Dörfer anzubahnen scheint. Zum wiederholten Mal wird im «Bezirks-Amtsblatt» nach einem entflohenen **weisen Wellensittich** gesucht, während ein Artgenosse laut einem anderen Inserat seit Wochen offenbar erfolglos nach einem Partner sucht. Wie schade, dass Online-Dating noch nicht in der Vogelwelt angekommen ist und sich nur menschliche Zwitscherer auf Twitter finden.

Nach einem Facelifting mit Digital-Camouflage-Optik ist auf **Crap Sogn Gion** eine «Galaaxy» mit «Landin Deck», «The Bridge» und «Main Station» eröffnet worden, wo im Printshop Shirts und Hoodies bestickt werden. Frage: Kann dort oben, himmelzack, niemand mehr Deutsch oder Romanisch?

Eine Bergstation, die wie ein **Raum-schiff** aussieht? Kein Wunder, wurde der Neubau auf dem Crap Sogn Gion doch 1969 und damit im selben Jahr wie die Raumfahrtmission Apollo 9 eröffnet. Glück für Reto Gurtner, dass es nicht ein Jahr später war - beim Schicksal der Apollo 13 wäre dem Gebäude wohl weniger Glück beschert gewesen.

Das **Restaurant «Ciao Bella»** am Eingang des Welschdörfli ist ein bekannter Treffpunkt der Churer Multikulti-Community. Offenbar zum Ausgleich prangen dafür jetzt an der Fassade jede Menge Schweizerfahnen und -flaggen.

In den USA sind jetzt minus 43 Grad gemessen worden - alles im Zeichen der **globalen Klimaerwärmung**.

Bisher hatten die Churer Maiensässverantwortlichen den Ruf, die gewieftesten Brückenbauer des Kantons zu sein. Manchmal schafften sie es, den Maiensässstermin so zu legen, dass gleich eine Woche freie Tage am Stück herauschaute. Nun haben ihnen aber die Mitarbeiter des **Strassenverkehrsamtes** des Kantons den Rang abgelaufen. Weil sie die vorgehaltenen Stunden für den Brückenbau zwischen den Feiertagen infolge vier Freitagen am Stück nicht benötigten, haben sie kurzerhand zwei Ersatzbrücken gebaut. So blieben die Büros gestern Freitag einfach geschlossen, und der Betrieb ruhte, grad so wie auf der Sinergia-Baustelle nebenan.

Noch vor Amtsantritt hatte sich der Präsident der Bildungskommission der Stadtschule Chur in einem Interview als «Oberbandenführer» bezeichnet. Nun musste **Peter Kamber** nach der von Stadtrat Patrik Degiacomi durchgesetzten Trennung von Schuldirektor Jann Gruber feststellen, dass es in der Hierarchie offensichtlich noch einen höheren Bandenführer gibt.

«Wegen Retouren boomen Textil-exporte», titelte das BT gestern. So einfach also wird man zum Textil-exporteur: Bei **Zalando** Kleidung bestellen - und dann einfach wieder zurückschicken.

Etwas anders läuft das beim Holz. Dort werden die rohen Stämme exportiert und dann die Halb- oder Fertigprodukte wieder importiert. Im Unterschied zu Zalando müssen die Kunden beim Holz das Porto aber selbst bezahlen. Selber schuld, kann man da nur sagen. Beim Holz hat man das erst bemerkt, als das **Sägewerk** in Domat/Ems seinen Betrieb bereits wieder eingestellt hatte.