

Gigantische Party: Prime Minister eröffnet die Berufs-WM

Der kanadische Premierminister Stephen Harper eröffnet die WorldSkills Calgary 2009 höchst persönlich. Vor rund 1000 Kandidaten und mehreren tausend Supportern wünscht er allen Wettkämpfern viel Glück. Mit dabei sind Daniela Manser und Eliane Mahrer. «eXpresso» trifft die beiden an der Eröffnungsfeier.

Seit knapp einer Woche befinden sich Daniela Manser (Küche) und Eliane Mahrer (Restauration) mit dem Schweizer Team in Kanada. Nach einem kurzen Abstecher in die Rocky Mountains sind die beiden am ersten September mit der Schweizer Flagge in die Grandstand-Arena des Stampede Parks in Calgary eingelaufen. Daniela Manser, der Schweizer Medaillenhoffnung, ist an der Eröffnungsfeier keine Nervosität anzumerken. «Mir geht es ausgezeichnet. Ich freue mich darauf, dass es endlich losgeht. Hier will ich zeigen, was ich gelernt habe. Trotz Stress und langer Arbeitstage werde ich mit Freude kochen.»

Auch Eliane Mahrer freut sich auf die kommenden Tage.

«Äusserlich wirke ich ruhig, doch innerlich bin ich schon ein bisschen angespannt»,

erklärt die Schweizer Medaillenhoffnung der Kategorie «Restaurant/Bedienung». Auch Eliane rechnet mit langen Arbeitstagen. Der Grund: «Wir erfahren erst am Abend zuvor, auf welchen Arbeitsstationen wir am nächsten Tag arbeiten werden. So kann ich mich erst sehr kurzfristig vorbereiten.»

Und wie sehen die Medaillen-chancen der beiden aus? Sowohl Kurt Hanselmann (Küche) als auch Roman Monn (Restauration), beides langjährige WorldSkills-Experten, können diese Frage nicht beantworten. Die härtesten Konkurrenten sind in Küche und Restauration dieselben: Südtirol, Österreich, Deutschland und Kanada. Klar ist: Es wurde in allen Nationen noch nie so viel trainiert.

Die Entscheidungen fielen erst nach Redaktionsschluss. «eXpresso» bringt in der nächsten Ausgabe eine grosse Sonderreportage.

ernst.knuchel@gastroneus.ch



Nach über vier Jahren Vorbereitungszeit eröffnet Premierminister Stephen Harper die 40. WorldSkills in Calgary. Erst zum zweiten Mal in der Geschichte der Berufs-WM findet der Wettbewerb in Kanada statt.



Das Schweizer Team läuft in die Grandstand-Arena des Stampede-Parks ein. Mit dabei Eliane Mahrer.



Die Rockgruppe Kiss war eine der Hauptattraktionen der zweieinhalb stündigen Eröffnungsfeier.

Persönlich

Wenn die Speisekarte unlesbar ist

Die Ambiance im Lokal ist wunderschön. Das Licht ist gedimmt. Auf jedem Tisch brennt eine Kerze. Herrlich.

Die Speisekarte kommt, aber – oh Schreck – ich kann sie trotz meiner Brille bei dieser Beleuchtung nicht lesen. Die pastellfarbene, geschwungene Druckschrift hebt sich vom cremefarbenen Papier nicht ab. Zum Glück habe ich einen gut sehenden Vorleser dabei und kann mir erzählen lassen, wie das kulinarische Angebot aussieht.

Doch eigentlich sollten sich die Gastronomen Coop zum Vorbild nehmen. Das Unternehmen liess an jeden Einkaufswagen Lupen montieren, weil die Preisschilder und Zutatenlisten auf den verpackten Lebensmitteln für viele Konsumenten schwer lesbar sind. Zwar haben diese Lupen noch Kinderkrankheiten, dennoch ist die Idee gut, auch für die Gastronomie. Warum nicht den Gästen Lupen zur Verfügung stellen? Oder noch besser: Bei der Speisekartengestaltung statt auf Ästhetik auf eine exzellente Lesbarkeit achten.



**Ruth Marending
Redaktorin**

Pressespiegel

Neue Zürcher Zeitung

Postauto profitiert von der Wirtschaftskrise

Die Wirtschaftskrise vergoldet die Bilanz von Postauto: Weil Schweizerinnen und Schweizer mehr Ferien im Inland machen, konnte die Post-Tochter ihren Gewinn im ersten Halbjahr gegenüber der Vorjahresperiode beinahe verdoppeln. Die Post-Tochter geht davon aus, dass das Jahresergebnis «deutlich über dem letztjährigen» liegen wird. Im vergangenen Jahr verdiente Postauto 27 Millionen Franken.

Tages-Anzeiger

Das Restaurant Hirschen in Regensdorf steht Kopf

Im Restaurant Hirschen in Regensdorf steht das Servicepersonal hinter dem Herd und die Köche servieren. Der Rollentausch soll die Akzeptanz im Team fördern. «So erfährt der Service am eigenen Leib, was es braucht, bis das Gericht fertig angerichtet ist. Umgekehrt bekommen die Köche den Druck zu spüren, wenn der Gast zu lange auf sein Essen warten muss», sagt die Geschäftsführerin Elisabeth Bader Keller.

Blick

Diebe erbeuten 330 preisgekrönte Schinken

Unbekannte Täter sind in ein Lager des Tessiner Fleischproduzenten Rapelli eingedrungen. Ihre fette Beute: 330 preisgekrönte Rohschinken. Wahrscheinlich flohen die Täter mit dem Diebesgut über die Grüne Grenze nach Italien. Dafür spricht, dass ein Grenztor auf einem Feldweg Richtung Italien aufgebrochen worden ist. Vermutlich wurde der Rohschinken in Italien auf dem Schwarzmarkt abgesetzt.