

Von der Kunst, seine Mitarbeitenden zu motivieren

Malerei im Restaurant



Beat und Jacqueline Thommen mit Künstler Dieter Baur (v.l.).



Über hundert Bilder dekorieren den Saal im Rumpel.

FOTOS: K. KADNER

Kristina Kadner Ein Malkurs mit anschliessender Vernissage: das besondere Weihnachtsgeschenk des Gastgeberpaares Thommen an sein Team.

Einen Tag lang stand das Mitarbeiterteam von Jacqueline und Beat Thommen nicht hinter Herd oder Theke, sondern vor einer Staffelei.

«Wir wollten diesmal unserem Team zu Weihnachten etwas Spezielleres schenken als ein Essen», erklärte Beat Thommen. Gesagt, getan. 37 Angestellte der Restaurants Schmiedstube in Niedergösgen, Rumpel in Trimbach, Summertime in Aarau und des Cafés Cappuccino in Schönenwerd wurden mit Pinsel und Farbe ausgerüstet und malten unter der Anleitung des Künstlers Dieter Baur über hundert Bilder.

Darüber hinaus organisierten die Thommens am Abend einen «eleganten Anlass», zu dem Verwandte und Bekannte geladen waren. Was die Angestellten aber nicht wussten: Im Geheimen rahmte das Paar mit Dieter Baur die Bilder und versah

sie mit Preisschildern. Denn der Anlass war eine Vernissage und die Werke sollten, wie es sich bei Künstlern gehört, zu verkaufen sein. Zusätzlich spendeten die Thommens einen Teil der Einnahmen an die Stiftung Arkadis, die Menschen mit geistigen und körperlichen Behinderungen fördert.

«Ich erkenne mein eigenes Bild nicht mehr», meinte eine Mitarbeiterin erstaunt, als sie die gerahmten Zeichnungen sah. Die Überraschung war gelungen. «Ihr seid alle Künstler, nicht nur heute, sondern jeden Tag bei eurer Arbeit», richtete sich Jacqueline Thommen dankend an ihre Mannschaft. Sie erklärte, jeder dürfe eines seiner Bilder behalten und alle anderen würden zum Verkauf angeboten.

Besonders ist nicht nur das Weihnachtsgeschenk, sondern auch, dass Jacqueline

und Beat Thommen in den vergangenen neun Wochen ein Käseseminar und einen Persönlichkeits-Workshop für ihre Belegschaft organisierten. «Wir möchten unsere Angestellten pflegen, damit sie lange bei uns bleiben.»

En bref

Le couple d'hôtes Jacqueline et Beat Thommen du restaurant «Rumpel» à Trimbach a organisé pour son équipe un cadeau de Noël bien particulier: un atelier de peinture suivi d'un vernissage.



Die Angestellte Silvia Trüssel neben ihrem Bild.

SZENE

Neueröffnung

Neues Gesicht für die Pfistern

Das Familienunternehmen Remimag Gastronomie AG ist neue Gastgeberin im Zunfthausrestaurant Pfistern in Luzern. Das Traditionshaus ergänzt die zehn Betriebe der Remimag. Nach einem Monat Erneuerung der Räume öffnet das Traditionshaus unter der Leitung von Florian Eltschinger und Küchenchef Roger Gertschen. Die Pfistern besinnt sich auf ihre Ursprünge als Zunfthaus der Bäcker und Müller: Die Gäste können sich aus einem Korb das Brot holen.

Kulturkampf in Venedig

Mittel zum Zweck

Vor allem das Gastgewerbe protestiert gegen die Absicht der Regierung Venedigs, dem Coca-Cola-Konzern das Aufstellen von Automaten in der Lagunenstadt zu erlauben. Der Bürgermeister kontert mit dem Hinweis, die Erlaubnis spüle Geld in die leeren öffentlichen Kassen, was der Erhaltung der bedrohten Stadt diene – die Rede ist von rund drei Millionen Franken für fünf Jahre.

Restaurant Tivoli in Châtel-Saint-Denis

Fondue über alles

Das bald hundertjährige Restaurant Tivoli der Familie Colliard im Freiburger Vivisbachbezirk tischt jährlich 12 Tonnen Fondue auf – und gilt damit als Mekka dieser Spezialität.

In Kastel Sankt Dyonis – so der deutsche Name des Bezirkshauptortes zwischen Vevey (Vifis) und Bulle (Boll) – ist die Familie der Colliards eng mit der Geschichte des Dorfes verbunden. Joseph hatte aus der früheren Schmiede am Dorfplatz das Café de la Gare gemacht. Sein Sohn Robert, 1927 Solosänger an der Fête des Vignerons in Vevey, Nationalrat mit breitrandigem Hut, übernahm es und machte daraus ein Lokal, das seinesgleichen sucht. Gästen aus der Gegend, aus dem Waadt-

land und der ganzen Schweiz, die Terroirprodukte lieben, ist das Tivoli ein Begriff – des Fondues wegen.

«Wir erzielen zwischen 85 bis 90 Prozent unseres Umsatzes in der Küche mit Fondue», sagt die 33-jährige Sarah Colliard, die eben den Betrieb von ihren Eltern Robert und Christiane übernommen hat. Die frühere Direktionssekretärin und Weltenbummlerin hat ein Jahr lang im Tivoli am Buffet und im Service gearbeitet und will am erfolgreichen Konzept nichts ändern. «Nur Moitié-Moitié- und Vacherinfondues, eine kleine Speisekarte und eine Weinkarte, vor allem mit Waadtländer und Walliser Spezialitäten.» Einen Umweg allemal wert ist das Tivoli mit seinen 90 Plät-

zen im Erdgeschoss, den 60 im ersten Stock für Vereinsanlässe den rund 30 Sitzen auf der Terrasse. Das Lokal ist mit einfachem Holz getäfelert: ein echtes, hölzernes Bilderbuch, das von früheren Zeiten erzählt, vom harten Leben der Sennen dieser Voralpengegend, von den schillernden Persönlichkeiten, von den besonderen Ereignissen, die das Dorfleben geprägt haben, vom Vereinsleben, der Generalmobilisierung und, natürlich, von der Familie Colliard.

Ein eigenes Kapitel ist die Geschichte der Colliards am Winzerfest. Bis neun Familienmitglieder haben am Sennenumzug teilgenommen. Und vor der Viehherde Robert Colliard, unter anderem Gründer der BGB im Kanton Freiburg und Chef der Sennen. All dies erzählen die Wände, aber auch die zahlreichen Glocken und Schellen an der Decke des Tivoli – übrigens weiss heute niemand mehr, woher der Name des Lokals stammt. Stolz sind die Colliards auf ihr erfolgreiches Dorfstaurant mit den wenigen Hotelbetten.

Und vom Fondue haben sie nie genug. «Jeden Samstag kommt eines auf den Tisch. Auch unsere Angestellten möchten es nicht missen», erklärt Robert Colliard schmunzelnd.



Zwei Generationen Tivoli: Sarah Colliard mit Mutter Christiane.

N. MICHEL

Nicolas Michel

ANZEIGE

10 Tage Stage in Dubai zu gewinnen!

6. Kreativ Wettbewerb / Concours 2009
Tartelettes Phantasia

Create & Fly to Dubai

- Eingeladen sind: Köche, Pâtissiers, Konditoren und Confiseurs
- Kategorien «Ausgebildete» und «Lehrlinge»
- Zwei Aufgaben: Vorspeiseteller und Dessertteller
- Jury-Präsident: Chrüter Oski (Oskar Marti)

Einsendeschluss Rezepte: 14. April 2009

Details und Anmeldung unter: www.hug-wettbewerb.ch

Partner:

Richemont *Salt & Pfeffer* **CCA** Cash-Carry **Angehren**
Früche für Profis

GILDE RESTAURANTS
Schweizerische Gilde etablierter Köche
GJGM58280