

E glungni Sach ... Rollentausch-Experiment auf der Lueg. *Bericht erschienen in der Lokalzeitung „d’Region“ am 24.01.2012*

Die Bedienung rauscht heran und die Gäste staunen. Seit wann serviert die Küche den Kaffee? Nun, an diesem Sonntag ist auf der Lueg mal alles ganz anders und das Koch Stefan Nickolai an der Front im Dienst, durchaus gewollt. Rollentausch ist angesagt, seit langer Hand vorbereitet, denn alle tragen spezielle Namensschilder. Die neuen Aufgaben wurden zugelost, dies mit der einzigen Auflage, dass niemand an seinem normalen Arbeitsplatz sein durfte. Und die Chefs hatten sich vorgenommen, statt zu dirigieren, einen flotten Jass zu schieben und zu schauen, wie beispielsweise der Kochlehrling Alexander Petrich als Direktor sich macht und Christian Schwarz, normalerweise in der Küche, die Zimmer des Hotels reinigt. Die Gäste werden per Infoblatt am Tisch informiert, dass an diesem Tag Ungewöhnliches passiert und die Speisekarte hat man reduziert, damit der Küchencrew aus Service und Hauswirtschaft nicht schon im Vornherein das Herz in die Hosen rutscht. „In einem Gastrobetrieb muss viel Hand in Hand gehen und dafür braucht es Verständnis für die Rolle des anderen. Mit diesem Tag wollen wir das Verständnis steigern“, begründet Geschäftsführer Stefan Joos die ungewöhnliche Massnahme. Das Experiment, in Anlehnung an den englischen Fachbegriff auch als „Express-Job-Rotation“ zu bezeichnen, war gedacht als Start für einen eintägigen Mitarbeiterausflug, eine Art Einstimmung.

Die Theorie ist das eine, die Praxis das andere. Der Start verläuft durchwegs ansprechend, die Brunchgäste sind bedient und versorgt. Auch die Gaststube füllt sich langsam. Die Probleme liegen in der Natur der neuen Sache. Die Kasse erweist sich als Stolperstein, die Tischzahl führt zu Fragezeichen und manch Kasten muss aufgerissen werden, um den Punsch zu finden. Die Gäste, vom „Direktor“ informiert, nehmens gelassen und haben grossmehrheitlich Verständnis, ja finden die Idee sogar toll, selbst wenn die Serviette fehlt, das Brot erst im zweiten Anlauf den Weg auf den Tisch findet und alles etwas länger dauert, dafür durchaus amateurhaft-sympathisch daherkommt. Beim Personal selber stösst die Idee auf Zustimmung, auch wenn der eine oder die andere am Abend mehr als froh ist, wenn der Spuk vorbei ist. Lob gibt’s insbesondere für das „Zimmermädchen“ Schwarz. Als Koch ist man sich das Putzen eben gewohnt... Und die neue Küche meistert ihre Aufgabe souverän. Am meisten Mühe mit der Umstellung haben die Chefs selber. Wann soll man helfen, wann eben nicht? Diese Grenze herauszufinden, ist knifflig. Ab 14 Uhr wird sie aber automatisch ausgehebelt. Das schöne, aber kalte Bisenwetter treibt die Wanderer und Spaziergänger in Massen ins Ausflugsrestaurant, kein Platz ist mehr frei, nicht einmal im Gourmetbereich. Jetzt müssen auch die Chefs ran, um den Ansturm aufzufangen, der Jassteppich weicht. Das Unternehmen gelingt, und Joos zieht ein positives Fazit. „Wir mussten das längerfristig planen und deshalb war das Wetter ein Unsicherheitsfaktor. Bei schlechtem Wetter hätten wir wohl problemlos jassen können.“ Aber hätten nicht so viel lernen können, fügt er bei.