

Gedanken aus «Walter's Welt» – ein starkes Team dank tollem Start

Ein Hauch von Provence lädt ein

Ein kurzer Blick zurück zeigt, wie unser Team in kürzester Zeit zu einer eingeschworenen Einheit wurde. Was passierte vor sieben Monaten? Womit wir mitten im Winter fast selber nicht mehr gerechnet hatten, traf doch noch ein: Wir hatten es pünktlich geschafft! «Walter's Welt» erstrahlte rechtzeitig am späten Abend des 31. Januars in vollem Glanz; alle Renovations- und Vorbereitungsarbeiten waren abgeschlossen, unzählige Schwarzweiss-Fotografien zierten die Wände des Restaurants und verschiedene rare Plakate und Tonträger der letzten 90 Jahre verliehen der «Music Bar 1301» den richtigen Touch.



Walter M. Huber,
Hotelier, Fotograf, Restaurant-Besitzer

Unser Küchenteam bereitete schon seit einigen Tagen die benötigte Mise-en-Place vor, Weinkeller und Economats waren mit einer breiten Auswahl an feinsten Materialien und erlesenen Weinen gefüllt. Sogar die Lieferung unserer exquisiten Single Malt Whiskies traf noch rechtzeitig ein. Und richtig, wir erinnerten uns an den Namen unseres Holzlieferanten, so dass pünktlich ein Steer Brennholz für unser Cheminée angeliefert werden konnte.

Die erste Herausforderung kündete sich an

In der letzten Ausgabe von «clinicum» haben wir erwähnt, dass wir anlässlich «unserer nächsten Gedanken aus «Walter's Welt» über beide Grossanlässe des Eröffnungstages berichten werden. Ursprünglich beinhaltete unsere Planung selbstverständlich nur einen Grossanlass – den Gala-Abend mit 150 geladenen Gästen aus Wirtschaft, lokaler Politik, Familien- und Freundeskreis. Eine immense Herausforderung

für unser junges 6-köpfiges Team, welches bis dahin noch nie zusammen gearbeitet hatte.

Die Arbeitsabläufe waren noch nicht definiert. Die Planung sah vor, dass wir alle Räumlichkeiten bereits am Vortag herrichten würden. Das Restaurant bietet rund 50 Gästen Platz, der Saal weiteren 40 Personen und die Bar hat eine Kapazität von knapp 30 Sitzplätzen. Dies bedeutete theoretisch, dass zu Spitzenzeiten rund 30 Personen keinen Sitzplatz haben werden. Diese 30 Personen spielen quasi «Reise nach Jerusalem» – erinnern Sie sich an das lustige Spiel? Vielleicht haben Sie das in Ihrer Jugend auch ab und zu gespielt. Es gibt immer einen Stuhl weniger als Spieler ... Mit anderen Worten bedeutete dies, dass sich zu gewissen Zeiten einige Gäste am Büffet, an der Garderobe, in den Gängen, den Toiletten oder auf der Terrasse befinden wür-

den. 150 Gäste auf rund 120 Sitzplätzen zu verpflegen, müsste daher möglich sein.

Logistik ist die halbe Miete

Ein Anlass dieser Grössenordnung bedingt sehr viele logistische Vorbereitungsarbeiten. Das Szenario sah vor, dass wir ein langes Buffet herrichten würden, auf welchem in drei Durchgängen Querschnitte unseres «à la carte»-Angebotes serviert würden. Geschirr, Besteck, verschiedene Gläser und vor allem Platten und Gefässe, um die edlen Speisen visuell ansprechend präsentieren zu können, wurden von einem grossen Catering Service angemietet. Für ausreichend Tischwäsche, Kerzen, Ménagen etc. war gesorgt. Um einen reibungslosen Service zu garantieren, hatten wir für diese Gala sechs Aushilfen im Service und eine zusätzliche





Walter M. Huber strahlt: Wir sehen ihn beim Einweisen seines motivierten Personals wie auch im angeregten Gespräch mit einem begeisterten Gast von «Walter's Welt».

Person in der Küche gebucht. Feuerlöscher, Aschenbecher, Schirmständer, Kleiderbügel an der Garderobe, Prospektmaterial, Visitenkarten und vieles mehr wurde auf Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Die zweite Herausforderung steht vor der Tür

Wenige Tage vor der für uns so eminent wichtigen Eröffnungs-Festivität erhielt ich telefonisch eine Anfrage, ob wir auch Leidmahle durchführen würden. Ich bejahte (und freute mich innerlich über diese erste grössere Buchungsanfrage) und erkundigte mich nach dem gewünschten Datum. Ich muss nicht wirklich ausdrücklich erwähnen, dass das Leidmahl am Nachmittag des 1. Februars stattfinden sollte – oder? In Anbetracht der Wichtigkeit der geplanten Gala und des Wissens um das absolut uneingespielte Team – im Service verstärkt durch Freunde und Familienmitglieder ohne professionelle Serviceerfahrung – lag es natürlich nahe, der Verlockung zu widerstehen, dieses Leidmahl in «Walter's Welt» durchzuführen. Den sprichwörtlichen Karren zu überladen kann einem das Genick brechen und somit für eine Neueröffnung eines Restaurants fatale Folgen haben. Umso mehr, als sich auf der Gästeliste auch die Namen verschiedener Journalisten befanden. Andererseits ist es sicherlich auch nicht ratsam, dem ersten lokalen Interessenten eine Absage zu erteilen. So etwas würde sich in der Region in Windeseile verbreiten – im Sinne von «Du, häsch au scho ghört, de neu Beizer häts nöd nötig ...».

Gemeinsam mit vollen Kräften

Hier nun also im Zeitraffer, der Ablauf unseres ersten offiziellen Tages: Als ich am Freitagmorgen im Geschäft eintraf, lief das Küchenteam schon auf Hochtouren. Es wurde gerüstet, geputzt, blanchiert, eingekocht, gebraten, niedergegart, angerichtet und garniert. Die herrlichen Düfte breiteten sich schon bald auch in meinem kleinen Büro aus, welches sich unmittelbar neben der Küche befindet. Im Korridor stand kistenweise Material, welches tags zuvor durch die Catering-Firma unseres Vermieters angeliefert worden war. Gemeinsam mit unserem Servicepersonal und Unterstützung durch die Familie deckten wir das Restaurant und den Saal für insgesamt 60 Gäste ein. 60 Gäste? Ja genau, so viele Personen erwarteten wir um 15.30 Uhr zum Leidmahl. Ich habe es nicht beantworten können, der Witwe eine abschlägige Antwort zu geben. Allerdings habe ich ihr einen sehr genauen Zeitplan bekanntgegeben, der unbedingt einzuhalten sei.

Kurz nach Mittag wurden die Blumen angeliefert und die Getränke-Kühlräume mit Weiss- und Roséwein, Softdrinks und diversen Biersorten aufgefüllt. Um 15.00 Uhr meldeten sich die ersten beiden Serviceaushilfen zum Dienst, wurden kurz herumgeführt und instruiert, und nur wenige Minuten später trafen die ersten Gäste ein. Schon bald füllte sich die Garderobe beim Eingang mit schweren, teils nassen Mänteln und der Schirmständer schien zu platzen. Es herrschte reges Treiben, jeder schien mit jedem gleichzeitig im Gespräch zu sein. Aus den 60 Angekündigten wurden dann schliess-

lich 70 erwachsene Gäste und einige Kinder. Dank der Voraussicht unseres erfahrenen Küchenchefs bereitete dies jedoch keinerlei Probleme. Platzierung der Gäste, Einsetzen der Brotkörbe und Butterschälchen, Entgegennahme der Getränkebestellungen – und ... Service. Um exakt 17.30 Uhr löste sich die Gesellschaft auf, bediente sich ihrer Mäntel und Schirme und verliess unsere kleine Welt frisch gestärkt.

Und nochmals alles geben

Davon ausgehend, dass die ersten Premieren-gäste um 18.45 Uhr eintreffen würden blieben uns also genau 75 Minuten, um sämtliche Gedecke abzuräumen, Gläser und Besteck abzuwaschen und zu polieren, Teller und Platten zu säubern, aufzustuhlen, den Boden staubzusaugen und nass aufzunehmen (alles andere ist während der Wintermonate undenkbar), die Garderobe wieder in Ordnung zu bringen, alle Toiletten zu putzen, Handtücher aufzufüllen, überall die Kerzen zu ersetzen, Leergut zu entsorgen, Cheminée-Holz aufzufüllen, das Cheminée zu reinigen ... – Diese Liste ist keinesfalls vollständig, gibt aber einen kleinen Überblick über die zu bewerkstellenden Aufgaben.

Alle Tische wurden neu ausgerichtet und für den Gala-Anlass festlich eingedeckt, Kerzenständer wurden poliert, die Laternen – um den Zugang zum Restaurant zu beleuchten – wurden mit dicken Kerzen versehen und auf der Terrasse verteilt. Eine junge Angestellte mit schöner Handschrift war verantwortlich für die Beschriftung der Speisen, die später auf dem Buffet erhältlich waren. Zwischendurch wurden die



Das Küchenteam unter Leitung von Küchenchef Sören Bischoff lief auf Hochtouren.

weiteren Aushilfen, die verkehrsbedingt gestaffelt eintrafen, kurz informiert und in wenigen Minuten eingeführt. Service-Schürzen wurden abgegeben und die Speisen- und Getränkeauswahl erklärt. Wir lagen perfekt im Zeitplan – es reichte sogar noch für einen weiteren Espresso, bevor die ersten geladenen Gäste eintrafen.

Nun war's soweit!

Kurz vor sieben Uhr war es endlich soweit: Unser offizielles Premiere-Publikum traf ein. In der kürzesten Zeit füllte sich nicht nur der Eingangsbereich des Restaurants, sondern sämtliche Räume. Das erste logistische Problem machte sich schon kurze Zeit nach der Tür-

öffnung bemerkbar. Die Garderobe platzte aus allen Nähten. Wir hatten bei der Planung nicht in Betracht gezogen, dass die meisten Gäste mit gefütterten Daunenjacken und dicken Wintermänteln eintreffen könnten. Dies war nun aber der Fall. Knapp die Hälfte der Kleidungsstücke fand in der Garderobe Platz – unnötig zu sagen, dass man danach weder eine weitere Jacke reinwürgen, noch eine herausziehen konnte, ohne damit rechnen zu müssen, von einem Berg dicker Kleidungsstücke auf dem Boden eines neu eröffneten Restaurants elendiglich den Erstickungstod zu erleiden. Alle weiteren Jacken und Mäntel sowie unzählige Schals und Mützen wurden daher sorgsam in meinem kleinen Büro aufgeschichtet.

Mit Charme, Fleiss und Improvisation

Charmant servierte ein Teil unseres Teams alsbald kühlen Rosé- und Weisswein. Gereicht wurden Weine der Domaine de Marie aus Ménerbes, im Herzen des Lubérons – inmitten der Provence – gelegen. Die anderen Mitarbeiter halfen den Köchen beim Bereitstellen der Buffets. Nach einer kurzen Willkommensrede wurde das Vorspeisenbuffet eröffnet. Küchenchef Sören Bischoff und sein Team boten unseren Gästen einen umfassenden Querschnitt des «à la carte»-Angebotes (Entrées, Hauptgänge und Desserts).

Es wurde geschlemmt, diskutiert und gelacht. Der Eröffnungs-Abend war ein voller Erfolg; wir erhielten ausschliesslich positive Feedbacks. Gegen Mitternacht verliessen die ersten

Gäste «Walter's Welt», um am nahegelegenen Bahnhof den letzten Zug Richtung Zürich zu erhaschen. Die Verabschiedung der Gäste lief fast ohne Zwischenfälle ab: Einige der Gäste standen mit erstauntem bis erschrecktem Gesichtsausdruck vor der Garderobe und suchten vergebens ihre Jacken und Mäntel. Es wurde natürlich nichts gestohlen – aber die Kleidungsstücke lagerten irgendwo in meinem kleinen Büro – fein säuberlich aufgeschichtet zu einem Turm von beachtlicher Höhe.

Mehrere gute Gründe zum Feiern

Vor allem in unserer gemütlichen «Music Bar 1301» wurde bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Nach 03.00 Uhr hatte ich endlich kurz Zeit, Frau und Tochter, die mich während des ganzen Anlasses tatkräftig und unermüdlich unterstützt hatten, in den Arm zu nehmen.

Zu guter Letzt konnte ich, bevor auch wir uns auf den verdienten Heimweg machten, meiner Gattin noch ihre geschundenen Füsse massieren ...

Übrigens ging der Freitag fast nahtlos in den ersten offiziellen Arbeitstag über – am Samstag, 2. Februar, durften wir erneut in einem «vollen Haus» unsere Dienstleistungen anbieten. – Wann dürfen wir Sie in «Walter's Welt» begrüßen und verwöhnen?



Walter's Welt – Restaurant und Bar

Schmieddörfli
Dorfswisenstrasse 14
8165 Schöflisdorf

Telefon 044 856 16 50
Mobil 079 205 59 08
www.walterswelt.ch

Jetzt 7 Tage geöffnet!