



Fotolia

Namensschilder am Tisch sorgen für Ordnung. Sitzt der Richtige neben der Richtigen, bleibt er oder sie länger, unliebsame Konfrontationen werden vermieden, Kontakte geknüpft.

Wie man zu Tisch bittet

Guide Michelin 2011: Schweizer Sterne-Ernte

Mit dem heute erschienenen Guide Michelin Schweiz 2011 ist die Schweizer Gastronomie um ein neues 3-Sterne-Restaurant reicher.

SABRINA GLANZMANN

Die Michelin-Inspektoren zeichnen mit dem Restaurant «Schauenstein» in Fürstenua (GR) unter der Leitung von Andreas Caminada erstmals ein Haus in der deutschsprachigen Schweiz mit drei Sternen aus. Zusammen mit Philippe Rochats Restaurant in Crissier (VD) bleibt die Zahl der Häuser in der Königsklasse bei zwei: Das seit 1998 mit drei Sternen ausgezeichnete «Le Pont de Brent» in Brent (VD) erhält neu zwei Sterne. Inhaber und

Küchenchef Gérard Rabaey übergibt im Januar 2011 an seinen langjährigen Mitarbeiter Stéphane Décotterd.

Erstmals eine Zürcher Adresse mit zwei Sternen ausgezeichnet

Drei Restaurants erhalten erstmals zwei Sterne. Es sind dies das Homann's Restaurant in Samnaun (GR), das «Ecco» im Hotel Giardino in Ascona (TI) und «The Restaurant» im Zürcher Hotel Dolder



Fotos zvz

Andreas Caminada: Chef des 3-Sterne-Hauses Schauenstein.

Grand. Damit führt erstmals eine Zürcher Adresse die 2-Sterne-Kennzeichnung. Insgesamt 14 Mal vergaben die Inspektoren den begehrten Stern neu; beispielsweise



Philippe Rochat: Sein Restaurant erneut mit höchster Sternenzahl.

kann die Hauptstadt Bern mit dem «Meridiano» und dem «Schöngrün» fortan zwei neue 1-Sterne-Häuser vorweisen, und Andy Zauggs «Zum alten Stephan» in Solothurn wird

wieder honoriert, nachdem der Stern im Guide Michelin 2009 gestrichen worden war.

Nach der Auszeichnung von Küchenchef Nenad Mlinarevic als Gault-Millau-«Entdeckung des Jahres» und 15 Punkten erhält das Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil (SG) nun seinen ersten Stern.

Schweiz bleibt das Land mit den meisten Sternen pro Einwohner

Mit total 113 Sternen (2010: 102 Sterne) bleibt die Schweiz das Land mit den meisten Michelin-Sternen pro Einwohner. Lediglich fünf Sterne wurden in der Schweiz für die Ausgabe 2011 gestrichen. Insgesamt empfiehlt die Ausgabe 2011 auf 520 Seiten 1537 Häuser in allen Komfort- und Preiskategorien – 871 Hotels und 666 Restaurants.

Zu einem gesetztem Dinner gehört ein Tischprotokoll. Wo die besten Gäste platziert werden und warum Hoheiten immer zuerst kommen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Sitzende Dinners sind heute zwar dünner gesät. Gab es vor 20 Jahren fast nur solche, ist das Verhältnis zu Stehapéros inzwischen 40 zu 60, schätzt Bernadette Heim, Chefin des Eventverbandes Event Management Circle und Dozentin an der Hochschule Luzern. Immer noch angebracht seien Dinners zu Tisch bei «Corporate Events», das heisst Anlässen für Mitarbeiter, sehr gute Kunden, bei Jubiläen. Und wenn dann sitzend gespiesen wird, dann richtig.

Dann darf auch das so genannte Tischprotokoll nicht fehlen. «Ein Must für den gesetzten Anlass», so Heim, und begründet: «Sitzt der Gast neben dem «Falschen», bleibt er nicht bis zum Dessert.» Und reagiere im Extremfall «beleidigt», weiss Angelo Martinelli, Resident Manager des Badrutts Palace Hotel in St. Moritz. Dann, wenn gegen ungeschriebene Hierarchie-Gesetze verstossen werde.

Der beste Platz ist dem Gastgeber vorbehalten

Angelo Martinelli zeigt die Grundregeln einer perfekten Tischordnung auf: Der beste Platz ist dem Gastgeber vorbehalten, oft ist dies der Tisch mitten im Saal. Rechts neben dem Gastgeber sitzt die «wichtigste Frau» respektive die Frau des wichtigsten Mannes. Links vom Gastgeber der zweitwichtigste weibliche Gast, ihm gegenüber der dritt wichtigste. Das Gleiche gilt für den direkt daneben oder in der Nähe platzierten Tisch der Gastgeberin, neben ihr sitzt der wichtigste männliche Gast rechts, der zweitwichtigste links, etc.

Wer «wichtiger» und wer «unwichtiger» ist, entscheidet grundsätzlich der Gastgeber. Die gesamte Tischordnung wird dann gemeinsam mit dem Eventmanager erstellt. Zwei Stunden veranschlagt Bernadette Heim für die Planung

eines Anlasses mit 50 Personen. Bis zum Schluss kann es jedoch immer Änderungen geben. Heim: «Sagt ein wichtiger Gast ab, kann das die ganze Ordnung wieder auf den Kopf stellen.»

Informiert über die Tischordnung müsse auch unbedingt der Chef de Service werden. «Es kommt immer wieder vor, dass ein Gast früher kommt, dann muss er Bescheid wissen», so Heim.

Polarisierende Persönlichkeiten gehören nicht nebeneinander

Vorlieben hin oder her, ist das Mitglied eines Königshauses mit von der Partie, gehöre es immer neben den Gastgeber respektive die Gastgeberin, erklärt Martinelli. Erst danach folgen in der Hierarchie die Staatsoberhäupter. Ein weiterer Grundsatz: Frau und Mann wechseln sich am Tisch ab. Dabei zählt ein Kardinal oder Pfarrer wie eine Frau, kann also neben einen männlichen Gast platziert werden.

Kommt eine Frau alleine, was gerade in der Finanz- und der Wirtschaftswelt vorkommen kann, so wird möglichst innerhalb des Teams für sie ein passender Tischpartner ausgesucht. Werde man dort nicht fündig, so engagiere man am besten einen Studenten einer passenden Fachrichtung, empfiehlt Heim. Denn angehende Akademiker hätten das nötige Niveau.

Aufpassen müsse man gerade bei Politikern und dürfe nie polarisierende Persönlichkeiten nebeneinander zu Tisch bitten. «Ein SVP-Mann darf nicht neben einer SP-Frau sitzen», verdeutlicht Heim. Nebeneinander sitzen dürfen aber gute und potenzielle Kunden. Das würde man sogar verstärkt machen, denn die «Mund-zu-Mund-Propaganda» sei für den Geschäftserfolg meist die beste, weiss Heim.

Gut beraten ist, wer die Aussen dienst-Mitarbeiter auf die Tische verteilt. «Das sind extrovertierte Menschen, die ein Gespräch am Tisch in Gang bringen», betont Heim. Die «kniffligste» Tischordnung sei jedoch jene einer Hochzeit, so die Eventmanagerin. Hier gilt heute besonders: Geschiedene Mutter und Ex-Mann so entfernt wie möglich platzieren.



Alain D. Boillat

Wenn Stehapéro, dann mit Namensschild, klein und dezent.

Im Trend Steh-Dinner und gesetztes Dinner zur gleichen Zeit

Das reine Stehapéro ist eher unverbindlich, das gesetzte Dinner bietet nicht die nötigen Kontaktmöglichkeiten. Eine gängige Alternative: Das Apéro im Stehen, anschliessend bittet man zu Tisch. Eine Alternative, die im Trend ist, besonders bei Branchengalas und allgemein dann, wenn der Gastgeber darauf Wert legt, dass sich seine Gäste besser kennenlernen: Steh-Dinner und gesetztes Dinner parallel. «So wird man jedem Gast gerecht, der eine sitzt gerne, der andere steht lieber», meint Stefan Merz von der Merz&Partner Events AG. Die bei solchen Events zwangsläufig entstehende Unruhe sei gewollt, so Merz, die Fluktuation unter den sitzenden und stehenden Gäste fördere den

Austausch. Damit das unterschiedliche «Niveau der Köpfe» nicht unangenehm auffällt, müsse man eine gewisse räumliche Distanz einhalten oder die Tische auf einem Podest anordnen, damit das Köpfe-Niveau wieder ausgeglichen sei, empfiehlt Merz. Als Tischgrösse schlägt Merz einen Sechser-Tisch vor, damit man sich noch unterhalten könne. Serviert wird ein Acht- bis Zehn-Gang-Dinner mit kleinen Portionen, mundgerecht geschnitten. «Solche Dinners sind aufwendiger und teurer», betont Merz. Zunehmend verkaufe er auch Happy-Hour-Events unter der Woche: Erstens seien die guten Locations dann weniger ausgebucht, zweitens hätten die Gäste einen weniger vollen Terminkalender. gsg

impresum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung

cahier français); Alexandre Caldara/aca; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlencke/gsg; Karl Josef Verding/kjv; Sabrina Glanzmann/sag.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD).
Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Eveline Spahr/esp
Online Redaktion: Melanie Roth/rom
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, (Leitung), Natalie

Aliesch, Beatrice Gertschen

Verlag

Leitung: Barbara König;
Assistent: Alain Hänni.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2009/10,

verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 4216,

Fax 031 370 4224, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 9793,

Fax 031 740 9776, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 4242,

Fax 031 370 4223, E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable