



Die jungen Nachwuchskräfte Paula Traffelet, Anna Zeltner und Nathalie Köhler führen während der Sommersaison das Restaurant «Heimberg» und erhalten durchwegs positive Rückmeldungen.

Bild Nicole Trucksess

HIER REGIERT DER NACHWUCHS

Das Restaurant «Heimberg» wird über den Sommer von Nachwuchskräften in Eigenregie geführt

Von Nicole Trucksess

Gut ausgebildete Nachwuchskräfte sind Gold wert und manchmal fast genauso schwer zu finden. Neue Wege in der Förderung und Ausbildung des Nachwuchses geht die Alpentrend Gruppe, der zehn Restaurants und Hotels von Maienfeld bis Lantsch/Lenz angehören – von der Bar bis zum Vier-Stern-Hotel. Eines der Restaurants ist das «Restaurant Heimberg» direkt am Fusse der Silvano-Beltrametti-Piste und im Winter ein begehrter Platz. War das Restaurant bisher im Sommer geschlossen, so hat es diesen Sommer seine Türen für Gäste geöffnet und ist dabei fest in Frauenhand – geführt in Eigenverantwortung von jungen Nachwuchskräften und Praktikantinnen.

Seit Pfingsten sind Paula Traffelet (28), Nathalie Köhler (23) und Anna Zeltner (25) die charmanten Gastgeberinnen im

«Heimberg». Noch bis 24. Oktober sind sie am Ruder, bevor ab Dezember ein neuer Betriebsleiter mit Küchenchef und Praktikanten das Kommando übernimmt.

Paula Traffelet liebt die Arbeit in der Ferienregion, wie sie erzählt. Die junge Bernerin ist ein «klassisches Gastrokind», nach der Matura folgte die Hotelfachschule, die sie 2018 abschloss. Anschliessend führte sie ihr beruflicher Weg nach Zürich, wo sie erste berufliche Erfahrungen in Restaurants und Hotels sammelte. «Ich wollte aber aus Zürich weg», so die 28-Jährige. «Ich arbeite viel lieber mit Feriengästen. Die Stimmung ist einfach schöner und entspannter, weniger hektisch. Der Kontakt zu den Gästen ist persönlicher, man hat mehr Zeit für sie und lernt die Leute besser kennen und kann den Service viel besser an die Wünsche der Gäste anpas-

sen.» Eigentlich wollte Paula Traffelet ins Hotel «Lenzerhorn», aber nachdem der Betriebsleiter im Restaurant «Heimberg» kurzfristig ausstieg, ergriff die junge Frau die Chance und sprang ein. «Der ehemalige Betriebsleiter hatte noch das Konzept für den Sommer geschrieben, das Gerüst habe ich dann übernommen, die Speisekarte angepasst und die Weinkarte gewechselt – wir bieten jetzt Schweizer Weine an.» Ein Punkt, der der jungen Bernerin wichtig ist. Für die Speisekarte wurde ein Konzept gesucht, «das nicht jeder hat und was sich gut vorbereiten lässt». So fiel die Wahl auf Pasteten als Schwerpunkt in allen Variationen.

Nathalie Köhler, die zweite im Bunde, hat eine Lehre als Hotel-Gastro-Restaurationsfachfrau in Passugg abgeschlossen und besucht die Tourismusfachschule in Samedan im letzten Semester. Für den nächsten Sommer hat sie bereits grosse Pläne: Sie wird ab August oder September 2022 für vier bis sechs Monate auf einem Kreuzfahrtschiff unterwegs sein. «In unserer Branche kann man in jungen Jahren so viel erreichen und herumkommen», schwärmt sie. Doch bevor es für sie wieder ans Studium und an Bord geht, sammelt sie wertvolle Erfahrungen im «Heimberg». Anna Zeltner besucht die Hotelfachschule Luzern, wo sie im letzten Semester studiert. Zuvor absolvierte sie eine kaufmännische Ausbildung, bevor sie ins Hotelfach wechselte. Wie Nathalie Köhler hat auch Anna Zeltner ein Praktikum in der Küche gemacht. Die beiden jungen Frauen sprühen vor Ideen, wollen am liebsten alles frisch auf den Teller zaubern. Nathalie und Anna wechseln sich in der Küche und im Service ab, ergänzen sich ideal. Überhaupt funktioniert das junge Dreierteam gut: «Wir machen die Kalkulation, Bestellungen und Planungen selber, stellen Event- und Dienstplan auf», erzählen die drei. Unterstützung bekommen sie von Elias Leu, Gastgeber im Hotel «Lenzerhorn» und Delegierter des Verwaltungsrats, sowie Michael Lüth, Küchenchef im Hotel «Lenzerhorn». «Wir werden von ihnen coached und haben sehr viel Freiheiten», sind die jungen Frauen froh um die Entfaltungsmöglichkeiten und den Rückhalt. Die Möglichkeiten, die ihnen durch die Führung des Restaurants in Eigenregie geboten werden, machen ihre Branche auch für andere Berufseinsteiger interessanter, sind sie überzeugt.

Während Anna und Nathalie nach der Sommersaison ihr Studium wieder aufnehmen, wird Paula der Alpentrend Gruppe erhalten bleiben: Sie wechselt als Direktionsassistentin ins Hotel «Lenzerhorn».

Das Restaurant «Heimberg» ist noch bis zum 24. Oktober geöffnet, mittwochs bis sonntags von 11 bis 22 Uhr.