

Sporrer



*"Von gestern
bis morgen"*

Inhaltsverzeichnis

- Wülflingen	3
- Zusammenfassung alter Zeitungsberichte:	
• Stadtbaumeister Keller erläutert die Vorgeschichte	5
• Der neue Sporrer kann viel bieten	8
• Traum vom Auswandern wahr gemacht	10
• Fascht e Familie in Winterthur	13
• Wenn die Lehrlinge das Zepter führen	16
• Der Sporrer lässt die Stifte ran	19
Was geschah?	21
Erlebnisbericht Service	23
Erlebnisbericht Küche	25
Über Baustellen, Lehrlingsmonate und Highlights der Schweizer Esskultur	26

Wülflingen

Der Name Wülflingen kennzeichnet diesen Vorort als alemannische Gründung, die erstmals in der althochdeutschen Form "Wulflinga" als Ausstellungsort einer Urkunde genannt wird. Diese Bezeichnung hat ihren Ursprung im Namen des alemannischen Sippenführers Wulfilo, auf den auch das Wüflinger Wappen anspielt:

In gelbem Schild ein auf grünem Boden sitzender roter Wolf, eine weisse Gans mit rotem



Schnabel und roten Beinen in der Schnauze haltend. Dass dieses Wappen auf realen Tatsachen beruht, beweisen uns alte Urkunden, die von Wölfen berichten, welche noch bis zum 17. Jahrhundert die Gegend zwischen Brüelberg, Beerenberg, Taggenberg und Wolfensberg unsicher machten. Der sich im Norden Wülflingen erhebende Wolfensberg erinnert mit seinem Namen, als Wolfsjäger aus Wülflingen auf die Wolfsjagd zogen, indem sie grosse Netze von Baum zu Baum spannten und die Wölfe dann in diese Fallen trieben.

Das Dorf Wülflingen bildete mit Taggenberg, Oberem und Unterem Radhof, Schlosshof, Neuburg, Tal, Wishof, Schweighof, Stöcklisrüti, Weiertal, Rumstal, Furt,

Oberreich und Äschau eine Pfarrei und zugleich auch den unteren Teil der Gerichtsherrschaft Wülflingen-Buch am Irchel, deren wechselnde Inhaber auf der Burg Alt-Wülflingen und hernach im neuen Schloss oberhalb des Dorfes residierten. Im 10. Jahrhundert freies Eigen der Grafen von Wülflingen, gelangte Wülflingen 1239 an die Grafen von Habsburg-Kyburg, welcher die Burg Alt-Wülflingen durch Dienstleute besetzte. Als solche erschienen seit dem 13. Jahrhundert die Herren von Hettlingen, seit 1359 die Herren von Seen, denen die Burg 1376 verpfändet wurde.

Die Herrschaft und Burg Wülflingen kam 1407 in den Besitz der Herren von Landenberg-Greifensee, um 1455 zu den Herren von Rümmlang und infolge deren Verarmung um 1524 für kurze Zeit an die Gemeinde Wülflingen. Diese verkaufte sie 1528 an Hans Steiner von Pfungen. 1634 erwarb, nach einem vergeblichen Versuch der Stadt Winterthur, Hans Hartmann Escher von Zürich zusammen mit Hans Meiss von Teufen die Herrschaft und Burg Wülflingen. Der Besitz ging dann weiter an die Familie Meiss, 1725 an General Hirzel und seine Söhne bis ihn Salomon Hirzel 1761 aufgeben musste. Die Gerichtsherrschaft kam 1761 an die Stadt Zürich und der Gutsbesitz an die Stadt Winterthur.

Die sich mit den erwähnten Sprengeln deckende politische Gemeinde wurde unter Zuweisung des Hofes Oberreich an Brütten 1922 mit der Stadt Winterthur vereint. Seither hat sich das Weinbauerdorf mit den vielen kleinbäuerlichen Heimwesen (ihrer Kleintierhaltung wegen früher auch "Geisslingen genannt) nach allen Seiten gewaltig ausgedehnt.

Zusammenfassung alter Zeitungberichte

Sporrer...

- Erstmals erbaut: 1813
- Als Wirtschaft eröffnet: 1880
- Abgebrochen: 1971
- Als Neubau eröffnet: 1. Mai 1981

- Familie Josef & Doris Oggertschnig (1981 – 1983)
- Familie Erich & Eva Sprenger (1983 – 1985)
- Familie Alfred (Fred) & Rita Ruf (1985 – 1999)
- Familie Emanuel & Bettina Boshart (1999 – 2009)

Stadtbaumeister Keller erläutert die Vorgeschichte

Wülflingen gehört zu den ältesten Siedlungen auf Winterthurer Boden. Durch die Ausgrabungen in der Kirche vor acht Jahren ist die Kontinuität des Gotteshauses und damit des Dorfes seit dem siebten Jahrhundert belegt; 897 wird der Ort „Wulvilinga“ erstmals erwähnt.

Das alemannische Dorf bei der Kirche besass an den Hängen des Wolfensberges, des Sporrers und des Taggenberges ausgedehnte Rebberge. Darüber lagen seit dem frühen Mittelalter Aussenhöfe wie Taggenberg, Radhof usw., welche schon früh in den Urkunden vorkommen. Der Name Wolfensberg deutet aber darauf hin, dass ausserhalb der Dörfer die Gegend noch recht wild war – und wirklich wurden noch im 17. Jahrhundert im Taggenberg Wölfe erlegt.

Wann der Hof „Sporrer“ entstand, lässt sich nicht genau feststellen. Die erste schriftliche Erwähnung fällt ins Jahr 1813.

1880, fast genau vor hundert Jahren, erhielt der damalige Besitzer ein Wirtschaftspatent, was allerdings nicht ausschliesst, dass schon vorher da etwas Most oder ein hiesiger Roter ausgeschenkt worden war.

1887 reichte der Wirt im „Sporrer“ ein Baugesuch ein. Damals dürfte die Laube ausgebaut worden sein, die der Wirtschaft das Gepräge gab, auch wenn sie später verglast worden war.

Im November 1942 erwarb die Stadt vom damaligen Besitzer E. Wüest die Liegenschaft mit Wohnhaus, Wirtschaft, Scheune, Stall, Schopf sowie weiteren Nebenbauten samt acht Hektaren Land zum Preise von 147'000 Franken. Man wollte damit allfälligen Spekulationen vorbeugen, was bei einem Landpreis von Fr. 1.77 pro Quadratmeter (inklusive Gebäude!) allerdings noch etwas leichter fiel als heute!

Die Wirtschaft wurde weiter betrieben und erfreute sich vor allem im Sommer grosser Beliebtheit. Manches Vereinsfest mit Musik und Tanz fand unter den schattigen Bäumen auf dem „Sporrer“ statt, trotzdem die Wirtschaft in hygienischer und betrieblicher Hinsicht immer weniger den gestiegenen Anforderungen entsprach. So musste sie denn wegen wirtschaftspolizeilicher Mängel im Spätherbst 1970 geschlossen werden und ein halbes Jahr später wurde das baufällige Hauptgebäude abgebrochen.

Dann folgte die Zeit hochfliegender Pläne. Ein grosszügiges Vorprojekt blieb aus Kostengründen auf der Strecke, die Pläne einer Hotelkette für die Errichtung eines kleinen Kongresszentrums mit Motel, grossem Restaurant und verschiedenen Sälen fielen der Rezession 1974/75 zum Opfer.

So mussten – wohl nicht zum Schaden der Landschaft – die Ziele wieder etwas zurückgesteckt werden.

Das Hochbauamt entwarf 1977 ein Vorprojekt, dessen Kostenrahmen auf höchstens eine Million Franken begrenzt worden war. Es sollte wieder eine „Ausflugsbeiz“ werden, mit einem gemütlichen Restaurant, ein bis zwei Sälen und einer grossen Gartenwirtschaft mit Selbstbedienungsbuffet. Der Vorschlag wurde vom Stadtrat angenommen und die Generalsunternehmung Zehnder AG mit der Weiterprojektierung bis zur Baureife betraut.

Ende 1978 lagen Projekte und Kostenvorschlag vor. Die nötigen umfangreichen Erschliessungs- und Umgebungsarbeiten mit Kinderspielplatz sowie die inzwischen wieder eingetretene Teuerung hatten die Anlagesumme auf 1'550'000 Franken ansteigen lassen.

Diesem Kredit stimmte der Grosse Gemeinderat in seiner Sitzung vom 30. April 1979 zu. Zusätzlich bewilligte er einen Betrag von 80'000 Franken für die Erschliessung von der Riedhofstrasse her sowie am 17. September 1980 einen weiteren Kredit für den Bau einer öffentlichen Zivilschutzanlage unter dem Parkplatz des Restaurants.

Am 7. November 1979 wurde die Baubewilligung erteilt, im Frühjahr 1980 die Baupiste gebaut und die Erschliessung mit Wasser, Abwasser und Elektrizität.

Am 10. März 1980 fand der erste Spatenstich statt, am 29. August konnte im „Hirschen“ Aufrichte gefeiert werden.

Der strenge Winter mit frühem Frost und Schneefällen behinderte die Arbeiten an der Zivilschutzanlage so sehr, dass der Parkplatz nicht wie vorgesehen im März erstellt werden konnte. Wir müssen uns daher für 1 bis 2 Monate mit einem provisorischen Parkplatz begnügen.

Das neue Restaurant „Sporrer“ bildet dank seinem markanten Baugruppe mit der renovierten Scheune des alten Hofes. Die verschalte Dachuntersicht gibt der Gaststube Weite und Geborgenheit zugleich. Die Gasträume sind durch ein ausgeklügeltes Schiebwandssystem vielfach veränderbar, so dass Räume für kleine und grössere Gesellschaften abgetrennt werden können. Eine leistungsfähige Küche bildet zusammen mit einem Selbstbedienungsbuffet die Grundlage für einen vielseitigen Gastbetrieb im Restaurant samt Saal mit total 80 Plätzen und auf der aussichtsreichen Terrasse oder unter den alten Bäumen der Gartenwirtschaft, die noch durch verschiedene Spielgelegenheiten für Kinder und Erwachsene bereichert wird.

4. Mai 1981; K. Keller, Stadtbaumeister

Der neue Sporrer kann viel bieten

Seit dem 1. Mai 1981 heisst der „Sporrer“ seine Gäste willkommen. Am Vortag der Eröffnung haben Behördenvertreter und die Verantwortlichen für den Bau dieser städtischen Liegenschaft sich als erste von der Leistungsfähigkeit des Wirtepaars Doris und Josef Oggertschnig überzeugen lassen.

War früher die grosse Veranda das Merkmal des „Sporrers“, erkennt man das Restaurant jetzt von weitem an seinen säulenartigen, hellen Streben auf der gegen Wülflingen gerichteten Hauptfront. Sie hindert den Giebelbau mit dem tief heruntergezogenen Ziegeldach aber nicht daran, zusammen mit der alten Scheune und dem erhalten gebliebenen Baumbestand ein freundliches, ländliches Ensemble zu bilden. Obwohl die Umgebung sich wegen der N1 und der nur einen Katzensprung weit weg liegenden Wohnsiedlung Meienriet verändert hat und auf den Sportplätzen emsig trainiert wird, liegt der „Sporrer“ doch noch ganz im Grünen. Vor den Immissionen der Autobahn ist er durch Aufschüttungen geschützt. Ein grosser Teil Wülflingens ist trotzdem überblickbar, und vom Beerenberg, Hoh-Wülflingen und dem Brüelberg schweift das Auge Richtung Winterthur, wo der Sulzerturm die Stadt markiert und das Tösstal den Schauenberg ins Panorama rückt.

Das neue Ausflugsrestaurant bietet in seiner durch Zwischenwände unterteilbaren L-förmigen Gaststube 80 Personen Platz. Gut gerüstet sind die Wirtsleute aber auch für Hochbetrieb an schönen Tagen. In Verbindung mit dem Küchentrakt wurde ein grosses Buffet eingerichtet, an dem sich die Gäste, die auf der Terrasse oder unter den alten Bäumen in der Gartenwirtschaft sitzen, selbst bedienen können. Rollstuhlgängige Toiletten wurden in der Scheune eingebaut, weitere befinden sich im Haus.

Rundgang durch den neuen „Sporrer“

Kaum hatten die letzten Handwerker das Feld geräumt und die Wirtin ihr „Willkommen im neuen Sporrer“ auf eine Haldenguttafel geschrieben, besichtigen die Gäste auch schon das ganze Haus. Alle empfanden die Gaststube „auf moderne Art“ heimelig. Die Aufteilung des Grundrisses und die unterschiedlich hohen Holzdecken, die Naturfarben und, als Kontrast dazu, ein rötlicher Boden und dunkle Möbel schaffen Geborgenheit. Diesen Eindruck vermögen auch die offenbar unvermeidlichen Lüftungsrohre nicht zu verderben. Einige gute Bilder an der Wand lenken ab von der Fensterfront, und über der vom Architekten gespendeten Stammtischecke machen alte Fotos von Wülflinger Dorfvereinen in Nostalgie. Obwohl Josef Oggertschnig lange als Berufsmann hinter dem Herd gestanden ist, waltet in der gut durchdachten Chromstahlküche ein Koch seines Amtes. Die Anlieferung der Waren erfolgt durch direkten Zugang zum Vorbereitungsraum. Dort befindet sich auch ein Lift, der in das Untergeschoss führt. Der Gast benützt natürlich das Treppenhaus, um das gesuchte Örtchen zu finden. Darum bemerkt er höchstens, dass auch eine Personalgarderobe vorhanden ist, doch von der Grösse des Kühlraums und von der Stattlichkeit des Gefrierschranks neben dem erst noch eine Eistruhe steht, hat er keine Ahnung. Hinter einem als Getränke- und Vorratskeller eingerichteten Raum lagert bereits der Wein. Ausserdem befindet sich noch die Waschküche in Keller – Lüftung und Heizung wurden im Dachstock eingebaut.

Das Obergeschoss ist das Heim der Wirtsleute. Da sie keine Familie haben, bewohnen jetzt zwei Angestellte das grosse Doppelzimmer mit der Giebeldecke, zu dem auch eine Dusche gehört. Das Wirtepaar hat sich in der freundlichen 3 ½ - Zimmerwohnung mit der Laube unter dem Dach und einer offenen Wohnküche neben der Stube eingerichtet.

Das Gartenbauamt hat wahre Wunder vollbracht, um auf den Eröffnungstermin die Umgebung des neuen Gasthauses zu gestalten. Noch nicht fertig ist wegen des harten Winters der Bau der nachträglich noch bewilligten Zivilschutzanlage, was bedeutet, dass die Gäste ihren Wagen vorläufig auf einem provisorischen Parkplatz abstellen müssen. **4. Mai 1981; der Landbote**

Traum vom Auswandern wahr gemacht

Im letzten Jahr sind die ehemaligen Wirtsleute vom Restaurant Sporrer in Wülflingen, die Familie Ruf, nach Zimbabwe ausgewandert. Im folgenden Bericht schildert Fredi Ruf, wie er die Umstellungen erlebt hat.

Laut einer Umfrage von «Facts» haben sich über 50 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer schon einmal mit dem Gedanken befasst, auszuwandern.

Die Familie Ruf aus Winterthur, bestehend aus den Eltern, zwei Töchtern (10- und 12-jährig) und einem Hund, hat diesen Schritt gewagt. 14 Jahre lang waren die Rufs Pächter des Restaurants Sporrer in Wülflingen. «In dieser Zeit haben wir sehr viel gearbeitet.

Irgendwann kam die Frage auf, ob es der Sinn des Lebens sein könne, immer «chranpfen» zu müssen und praktisch kein Familienleben zu haben», sagt Fredi Ruf.

Der Entschluss, auszuwandern, fiel jedoch nicht von einem Tag auf den andern. Man habe sich ganz langsam an den Gedanken herangetastet. «Wir sind auch keine Aussteiger, sondern Umsteiger. Wir waren uns völlig im Klaren, dass man auch im Ausland arbeiten muss», sagt Fredi Ruf.

Zuerst stellte sich der Familie aber die Frage: Wann wandern wir aus und wohin? Da die Rufs wollten, dass die beiden Töchter noch bis zu einem gewissen Grad Deutsch lernen, haben sie sich für das Jahr 1999 entschieden. In Frage als Auswanderungsland kamen Neuseeland, Amerika und das südliche Afrika, in dem Fredi Ruf in den 70er Jahren während vier Jahren tätig war.

Da die Familie sehr viele Bekannte in Zimbabwe hat, entschied sie sich 1994 für dieses Land.

«Eines war von Beginn weg klar. Wir wollten am neuen Ort eine Lodge betreiben – denn meine Frau und ich haben beide die Hotelfachschule absolviert», sagt Fredi Ruf. In Bulawayo haben die Rufs 1995 schliesslich ein 16'000 Quadratmeter grosses Grundstück gekauft, das an einen Golfplatz grenzt. Sie beauftragten einen Architekten, den sie seit 20 Jahren kennen, fünf Bungalows und ein Haupthaus zu zeichnen.

Das Abenteuer beginnt

Im Juli 1999 war es dann soweit. Ein riesiger Container stand vor Rufs Heim in Wülflingen. Alles wurde eingepackt, und die Familie flog nach Zimbabwe. Einzig Fredi Ruf blieb noch zurück.

Anfang September übergab er das Restaurant Sporrer seinen Nachfolgern und am 17. September begann das grosse Abenteuer auch für ihn. Endlich angekommen sah sich Fredi Ruf mit einem «Riesenchaos» konfrontiert. «Die Lodge war noch nicht fertig, der Garten auch nicht und unser Schlafzimmer diente gleichzeitig als Büro. Das Esszimmer war noch vollgepackt mit Kartonschachteln, ebenso wie die restlichen Zimmer. Lediglich das Wohnzimmer war dank meiner Frau fertig und wohnlich gemacht», erzählt Fredi Ruf.

Die Bauerei schildert er als «absoluten Alptraum». In der Schweiz ärgere man sich über die Vorschriften und die übereifrigen Beamten des Bauamtes. Hier gebe es zwar viel weniger Vorschriften, dafür lasse sich aber auch niemand stressen. «Ich glaube, die Bauleute sind ebenso froh wie ich, dass die Arbeit fertig ist. Oft habe ich Kopfschütteln provoziert – die Leute sehen schlichtweg nicht ein, warum man sich beeilen soll, wenn es auch anders geht. Mittlerweile verstehe ich diese Einstellung etwas besser, versuche mich anzupassen und rege mich nicht mehr soviel auf...»

Inzwischen steht die Lodge (Lodge heisst soviel wie Hotel, aber mit einzelnen Bungalows). Fünf Bungalows wurden gebaut, dazu ein Haupthaus mit Dining-Room, einer Bar und einem Aufenthaltsraum. Das Anwesen verfügt auch über einen eigenen Tennisplatz mit Beleuchtung und einen grossen, im Winter geheizten Swimmingpool. Die Gäste der Lodge sind während ihres Aufenthalts temporäre Mitglieder im nahe gelegenen Golfclub. Die Bungalows bestehen jeweils aus einer Terrasse, einem Wohnzimmer, einer voll eingerichteten Küche für jene, die gerne selber kochen möchten, einem Schlafzimmer und natürlich Dusche/ Bad/WC mit eingebautem Haartrockner. Jedes Bungalow hat auch einen eingemauerten Safe sowie Fernseher mit Video. Für die Gäste können zudem Ausflüge an die Victoria Fälle oder Safaris vermittelt werden.

Wer bei den Rufs Ferien macht, zahlt pro Tag 120 Franken. In diesem Preis ist alles inbegriffen. Der Transport vom und zum Flughafen, zweimal täglich Transport ins nahe gelegene Bulawayo, das Bungalow, sämtliche Mahlzeiten, sämtliche lokal produzierten Getränke, Wäsche, Video- Verleih, Tennis-, Golfplatz und Swimmingpool-Benützung sowie die Mehrwertsteuer. Obwohl sich die Familie Ruf gut eingelebt hat, musste sie sich in mancher Beziehung umgewöhnen. So hat Fredi Ruf festgestellt, dass eine Demokratie in unserem Sinne in Afrika «schlichtweg nicht durchführbar wäre». Es gehöre zu Afrika, dass vielleicht einmal das Benzin knapp werde und der Präsident einen faulen Spruch fallen lasse, der in Europa unvorstellbar wäre. «Die Einheimischen sehen jedoch die Probleme in ihrem Land nicht so eng wie die Europäer, sie verhalten sich äusserst pragmatisch. Das genau macht das Leben hier so angenehm», sagt Fredi Ruf.



Viel Wasser dank dem Sturm

Auch das Klima ist anders. Der Winter findet im Juli/August statt. Zudem ist es gewöhnlich sehr trocken. Im Februar fegte jedoch ein fürchterlicher Sturm über das südliche Afrika, der grosse Teile von Moçambique zerstörte. Zimbabwe bekam im Osten etwas davon ab. Bulawayo wurde aber verschont. «Für uns war der Sturm jedoch ein Segen, wir wurden mit sehr viel Wasser eingedeckt. Wir haben jetzt die Dämme voll und Reserven für vier Jahre», sagt Fredi Ruf.

2001; nehb – News

Fascht e Familie in Winterthur



Früher war es einmal ein Ausflugslokal, heute geniessen im Sporrer Geschäftsleute genauso wie Paare und Familien die «gutbürgerliche Gourmetküche», wie sie ein Kritiker einmal bezeichnet hat. Emanuel und Bettina Bosshart wissen, wie man Gäste verwöhnt.

Die beiden ehemaligen Belvoirler (Emanuel 1993/94, Bettina 1996/97) sind seit 1999 Pächter der städtischen Liegenschaft Sporrer in Winterthur-Wülflingen. Klassik und Moderne vereinen sie in ihrem Repertoire auf selbstverständliche Weise zu einem harmonischen Ganzen: Auf der Speisekarte stehen Zürigschnätzletes, Kutteln oder Fleischvogel neben Crevetten an Vanillesauce oder Pasta an exotischer Kaffee-Chili-Sauce.

Mit Enthusiasmus servieren die beiden aber auch ovo-lactovegetarische Gerichte oder saisonale Spezialitäten wie Spargel oder Wild.

Besonders stolz sind Bossharts auf ihren Produktordner. Jeder Gast darf ihn einsehen. Kein Wunder, machen sie aus der Herkunft ihrer Produkte kein Geheimnis, führen sie in ihrer Küche doch ausschliesslich Schweizer Fleisch bester Qualität – mehrheitlich sogar aus der Region –, und das Gemüse beziehen sie vom Bauern nebenan. «Da weiss man, was man isst», verkündet Bettina lachend ihr Motto. Qualität und Marktfrische machten den Sporrer in kürzester Zeit über die Region hinaus bekannt – die Kundelfinger Forellen beispielsweise avancierten zu einem eigentlichen Geheimtipp.

«Fascht e Familie» – so lautet ein weiteres Motto des sympathischen Paares. «Jung, unkompliziert, kompetent und mit Freude an der Arbeit, das beschreibt unser Team vielleicht am besten», meint Emanuel. Das spürt auch der Gast, der sich in entspannter Atmosphäre rundum wohl fühlt bei einem feinen Glas Wein und einem herrlichen Mahl. Einer, der es selbst erlebt hat, ist unser Redaktor Patrick A. Reiter – er schildert seine Eindrücke in untenstehendem Artikel.



Zu Gast im Sporrer

Ich fühle mich sofort wohl im Sporrer – als ob ich hier zu Hause wäre. Die Räume sind mit viel Liebe und grosser Sorgfalt dekoriert. Habe ich mich etwa in Bossharts eigene Stube verirrt? Nein, alles wurde für den Gast so hergerichtet. Ein einzelner Besuch reicht kaum aus, um jedes Detail zu entdecken. Und beim nächsten Mal ist schon wieder alles anders, fast noch schöner, noch reichhaltiger und ganz der Saison angepasst. Mitarbeiter oder das Wirtepaar persönlich empfangen einen mit Herzlichkeit. Ich spüre, dass hier die Wirtsleute noch selber an der Front mit anpacken. Der Umgang fällt dem Gast sofort auf: So familiär, dass sich die Chefs nur schwer von den Angestellten unterscheiden lassen, denn alle zusammen bilden ein eingespieltes Team. Das Restaurant ist zum Bersten voll, die Küche brennt vor Bestellungen beinahe – doch die Mitarbeiter schaffen es, dass vor der Kulisse nichts von Hektik zu spüren ist und die Atmosphäre immer angenehm bleibt. Die Küche: bodenständig, fein, ohne Firlefanz, auf den Punkt gebracht. Ausgesuchte, qualitativ beste regionale Rohprodukte. Alles tadellos verarbeitet, mit Professionalität präsentiert und serviert. Mein persönliches Fazit: Als Gast bin ich gekommen, als Freund bin ich gegangen. Ein Ausflug zum Sporrer lohnt sich. Und ich glaube Bettina Bosshart sofort, wenn sie mir einschärft, immer rechtzeitig zu reservieren, ist das Restaurant doch von Mittwoch bis Sonntag überdurchschnittlich gut besucht.

2002; nehb - News

Sporrer in Stichworten

Lage: Zentral und trotzdem auf dem Lande am idyllischen Hügel beim Stadtrand von Winterthur.

Direkt am Knotenpunkt A1/A4, quasi mit eigener Autobahnausfahrt (Winterthur-Wülflingen). Aussicht auf Wülflingen.

Preise: Fair und moderat

Publikum: Ausflügler, Geschäftsleute, Paare und Familien.

Kinder sind willkommen – sie lieben den hauseigenen Spielplatz mit Rutschbahn.

Parkplätze: Unzählige!

Anlässe: Platz für bis 60 Personen

Beizli: 30 Plätze

Restaurant: 60 Plätze

Terrasse: 100 Plätze

Wein: Handverlesenes und immer 10 bis 12 Flaschenweine im Offenausschank

Ruhetage: Montag und Dienstag

Ferien: Weihnachten/Neujahr eine Woche; Monat Februar

Betriebsferien;

ansonsten das ganze Jahr geöffnet

Reservation: Unbedingt – Tel. 052 222 27 08

Wenn die Lehrlinge das Zepter führen

Einen Monat lang zeigen die Stifftinnen ihrem Chef den Meister: Das Restaurant Sporrer bietet im Januar viel Exotisches.

«Zigerschaum auf Sprossen, Selleriesalat an Preiselbeerdressing, Prosecco mit Hibiskus», beantwortet Nicole Dolski fragende Blicke vor dem liebevoll angerichteten Apéro-Buffer. Die auszubildende Köchin im dritten Lehrjahr hat aber nicht nur die bunten Köstlichkeiten selbständig kreiert. Neuerdings übernimmt sie mit Flyergestaltung und Pressearbeit auch Funktionen einer Werbefachfrau: Unter dem Motto «Unsere Lehrlinge als Unternehmer» überlässt das Restaurant Sporrer die Regie einen Monat lang seinen Nachwuchstalenten.



Mal etwas ganz anderes

Vom 9. Januar bis zum 4. Februar sorgen die sechs Lehrlinge – vier Köchinnen und zwei Restaurationsfachfrauen – dafür, dass der Laden läuft. «Wir übernehmen alle Arbeiten, die wir erledigen können», erklärt Stifftin Alexa Hartmann das Konzept des aussergewöhnlichen Monats im Sporrer. Die jungen Frauen seien derzeit für die angebotenen Gerichte ebenso verantwortlich wie für Kalkulationen, Dekor und Werbeaktionen, präzisiert sie. Hartmann und ihr Chef Emanuel Bosshart, der das Restaurant Sporrer zusammen mit seiner Frau führt, haben das Jungunternehmen gemeinsam ins Leben gerufen. Sie habe letzten Sommer von einem Lehrlingsprojekt im Schössli Wörth gelesen, erzählt Hartmann, und ihr Lehrmeister, selber schon mit ähnlichen Konzepten vertraut, sei sofort bereit gewesen, etwas derartiges auch in seinem Restaurant auszuprobieren.

Ihr Projekt führen die Stiftinnen unter dem Namen «speziell, anders, edel» – ein Blick in den von den Auszubildenden inhaltlich und grafisch gestalteten Speiseplan macht schnell klar, dass es sich bei dem gewählten Titel nicht um eine hohle Phrase handelt. Neben Blacktiger-Crevetten lockt beispielsweise eine Zitronengrassensenz zur Vorspeise, und wer über einen sehr gesunden Appetit verfügt, mag sich vielleicht zum Dessert eine Cranberries-Kaltschale mit Baccardi-Rhum genehmigen, nachdem er den grössten Hunger an einem Lamm-Mango-Spiess gestillt hat. «Wir wollten uns einfach abheben vom ewigen «Gschnätzlets und Rösti», einmal Neues und Unbekanntes auf den Tisch bringen», kommentiert Hartmann die unkonventionelle Januarkarte ihres Lehrbetriebs.

Das Austüfteln von neuen Speisen hat denn laut Nicole Dolski auch den Löwenanteil der Vorbereitungen ausgemacht. Rund vier Monate lang sei das ganze Team damit beschäftigt gewesen, altbekannte Rezepte abzuändern und ganz Neues zu kreieren, berichtet die junge Köchin. Ihre persönliche Lieblingsinnovation seien die – selbstverständlich THC-freien – Hanfspätzli. Aber nicht nur das Menü wollte geplant sein, auch etliche andere organisatorische Arbeiten sind angefallen: «Plötzlich gab es unglaublich viel zu tun», erinnert sich Hartmann an die intensive Planungszeit vor dem Projektstart. «Ohne den tollen Zusatzeinsatz, den alle Beteiligten parallel zur täglichen Arbeit geleistet haben, wäre diese Sache nicht zu realisieren gewesen», bestätigt der Lehrmeister.

Hoher Nutzen für alle

Bei so viel Engagement ist klar, dass den Lehrlingen der Erfolg ihres Unternehmens am Herzen liegt: «Die grösste Angst haben wir davor, dass den Gästen unser Angebot nicht schmeckt», sagen Hartmann und Dolski. Erste Rückmeldungen lassen aber vermuten, dass die Ängste der jungen Frauen unbegründet sind; insbesondere die Hanfspätzli seien schon am ersten Tag auf grosses Interesse gestossen, lacht Dolski verschmitzt. Für Bosshart ist das Projekt jetzt schon ein Erfolg: Der Lernfaktor sei so hoch, dass er eine ähnliche Sache in Zukunft wieder machen werde. Und natürlich profitiere auch er als Chef von dem Unternehmen. Einerseits könnten die Stiftinnen ihn dank ihrer neuen Erfahrungen breiter im Betrieb unterstützen, meint er, und andererseits «ist es gut, dass sie bei ihrem Blick hinter die Kulissen sehen, weshalb der Chef manchmal müde ist». Dass allerdings die Neukreationen seiner Lehrlinge einen festen Platz auf der Speisekarte des Restaurants erhalten, kann er nicht versprechen: «Das muss der Erfolg zeigen.»

Claudia Mäder, der Landbote; 14. Januar 2008

Der Sporrer lässt die Stifte ran

Das «Koch & Kellner» in Neuhausen machts vor. Nun dürfen im «Sporrer» die Lehrlinge einen Monat lang den Betrieb führen.

Erlebnisgastronomie mal anders: Im Restaurant Sporrer ob Wülflingen haben im Januar die sechs Lehrlinge (alles junge Frauen) das Sagen. Für Alexa Hartmann eine «super Chance». Die Karte (z. B. Rindsfilet an Anis-Sauce, Hanfspätzli), die Dekoration und die Präsentation – alles sei speziell, sagt sie.

Wer hats erfunden?

Die Zweitjahr-Lehrtochter hatte in einer Zeitung über das «Koch & Kellner» in Neuhausen am Rheinflall gelesen. Dieses Lokal wird gänzlich von den Lehrlingen des «Schlösslis Wörth» geführt, was dem Betrieb auch den ersten Platz in der Sparte «Newcomer» des Best of Swiss Gastro eingebracht hat. Bei ihrem Chef Emanuel Bosshart stiess Alexa Hartmann auf offene Ohren. seit sechs Jahren veranstaltet er einen Austauschtag, bei dem die Kochlehrlinge servieren und Servicelehrlinge kochen. Den «Furz», den Lehrlingen den ganzen Betrieb anzuvertrauen, habe er schon länger mit sich herumgetragen, sich aber bisher «nicht getraut».



Ermutigt durch die Erfahrungen des «Koch & Kellner», geht er das Wagnis nun einen Monat lang ein – und zieht sich weitestgehend zurück. Die Lehrlinge sind für alles verantwortlich und erhalten so einen Blick hinter die Kulissen. Ganz selbstlos ist das nicht. «So sehen sie, weshalb der Chef manchmal müde ist», sagt Emanuel Bosshart mit einem Augenzwinkern.

Könnte das Modell Schule machen, Hansruedi Bosshard? Der «National»-Wirt winkt ab. «Wir bilden genügend aus.» Ihm schwebte vor, das Giardino» in eine «Mini-Hotelfachschule» umzuwandeln. Nachdem aber bereits das «Römerpark» das Konzept eines Ausbildungsbetriebs aufgenommen hatte, wollte er dies nicht konkurrenzieren, zumal auch er die Unterstützung der Stadt bräuchte, sagt Hansruedi Bosshard.

Leute, das war cool!

Alexa Hartmann und ihre fünf Mitstreiterinnen haben am 9. Januar nach vier Monaten Vorbereitungszeit ihr Projekt gestartet. Und was wollen sie besser machen als der Chef? Mit ihm seien sie sehr zufrieden, sagt sie. Allfällige Verbesserungen «sehen wir dann am Schluss». Sie hofften einfach, Umsatz und Gäste-Echo würden gut ausfallen. Und wenns schliesslich heisse: «Leute, das war cool!», sei sie mehr als zufrieden. 80 Prozent der Karte im «Sporrer» sind im Januar neu. Nebst Extravaganter gibts weiterhin die Sporrer-Classics.

Roland Spalinger, der Stadtanzeiger; 15. Januar 2008

Kleine Erzählung, wie der Lehrlingsjanuar zustande kam und die erste Woche bei der Durchführung:

Was geschah?

Anfang Jahr lasen wir zufällig einen Zeitungsbericht über das Restaurant ‚Koch&Kellner‘ in Neuhausen. Dort steht Koch- und Servicelehrlingen ein ganzes Restaurant zur Verfügung um sich zu verwirklichen. Die Lehrlinge sind ganz sich selbst überlassen. Wir waren uns einig, dass dies eine super Idee ist und ein riesiger Lerneffekt für Lehrlinge bietet. Jedoch blieb das so im Raum stehen und es wurde nicht wieder darüber gesprochen.

Plötzlich kam der Chef mit der Idee, wir könnten doch im Januar auch solch ein Projekt durchführen. Ich war sehr begeistert von seiner Idee. Ich sah immer noch den Lerneffekt und natürlich die Aussicht, etwas Neues auszuprobieren, etwas was nicht jeder in seinem Betrieb kann.

Anfang September begannen wir mit den Vorbereitungsarbeiten, das heisst, uns ein Grundthema zu überlegen, Gerichte für die neue Speisekarte suchen, alles aufeinander abstimmen und so weiter und so weiter...

Am Anfang dachten wir noch, ja vier Monate sind locker genug, um alles zu planen und vorzubereiten. Doch wir merkten ziemlich schnell, dass das Ganze gar nicht so einfach war und sehr viel Arbeit dahinter steckte. Plötzlich waren die vier Monate nur noch zwei und wir waren noch nicht wirklich weiter gekommen. Die Zeit verstrich und wir werkelten und sprachen, taten aber eigentlich gar nichts. Viele Details wurden vereinbart ohne wirklich auf die Konsequenzen und die Durchführbarkeit zu achten.

Was später zur Folge hatte, dass diese Details gar nie zum tragen kamen. Na ja, man lernt... Doch wir machten unseren anfänglichen Knopf doch noch auf und kamen dann mit grossen Schritten vorwärts. Wir hatten endlich ein Thema:

Extravaganz

Nun konnten wir unsere Gerichte auch auf etwas ausrichten und hatten einen Anhaltspunkt, wo wir überhaupt hinwollten.

Jetzt wurde die Speisekarte fertig gestellt, die Weinkarte kreiert, Dekorationsfragen beantwortet und vieles mehr. Wir verbrachten unsere ganzen Zimmerstunden im Geschäft, waren an unseren Freitagen unterwegs und hatten fast kein anderes Thema mehr, denn uns wurde plötzlich bewusst, wie knapp die Zeit war und wie viel es noch zu tun gab. Es wurde probegekocht, Dekorationsvorschläge wurden unterbreitet, an allen Enden wurde gearbeitet...

Es war ein sprichwörtlich, geordnetes Chaos. Mal mehr geordnet, mal mehr Chaos... Zum Chaos und zwischenzeitlichen Unstimmigkeiten trug auch bei, dass wir sechs Frauen als Lehrlinge sind. Manchmal ist das nicht ganz einfach...

Dann kamen die Ferien..! Wir versuchten wirklich alles so weit, wie möglich fertig zu stellen und vor den Ferien alles abgeklärt zu haben, damit wir nachher am ersten Arbeitstag (Dienstag) nur noch arbeiten müssen und nicht irgendwelchen Sachen hinterher rennen, retten und improvisieren müssen.

Ganz klappte dies nicht, denn plötzlich merkten wir, dass wir die Nachmittagskarte vergessen hatten, oder dass uns noch eine Information fehlte. Jedoch waren dies alles nur kleine Dinge, die wir rasch beheben konnten. Im Grossen und Ganzen hatte es bis jetzt wirklich gut geklappt.

Nun kam der erste Mittwoch und damit die Probe unserer Bemühungen. Ich gebe zu, ich war sehr nervös und angespannt vor dem Mittag. Ich stolperte wie ein verirrtes Huhn durch den Mittagsservice und tat eigentlich nicht wirklich etwas. Am Nachmittag konnte ich mich dann beruhigen und um einiges gelassener in den Abend starten.

Der erste Tag war für mich das pure Chaos, es funktionierte jedoch alles, so wie es sollte. Wir konnten schon ein wenig stolz sein. Denn es gab keine grösseren Patzer.

Am Donnerstag hatten wir eine Pressekonferenz organisiert, welche uns ein wenig nervös machte, denn es hatten sich drei Zeitungen angemeldet und nur eine ist erschienen. Ich hatte noch nie an einer Pressekonferenz teilgenommen und wollte trotzdem einen guten Eindruck hinterlassen.

Ich glaube, das haben wir auch geschafft, den Zeitungsberichten zufolge...

Am Wochenende konnten wir das Ganze schon viel entspannter angehen. Wir hatten schon viele Komplimente bekommen und die Gäste waren begeistert! Ich finde, das ist das Wichtigste, dass ein positives Feedback von den Gästen kommt. Auch der Chef und die Chefin sollen zufrieden sein!

Wenn wir das erreichen ist sehr viel geschafft. Man kommt persönlich weiter, lernt seine Grenzen neu kennen und lernt auch noch sehr viel dabei.

Herzlichen Dank, für das Vertrauen und die Motivation!!!

Alexa Hartmann, Lehrtochter im 2. Jahr, Restaurationsfachfrau

Erlebnisbericht Service

Nun ist der Lehrlingsmonat schon vorbei. Es ist wirklich schnell gegangen! Die erste Woche war einfach furchtbar, wenn man sie nun mit den restlichen drei vergleicht. Wir wussten noch nicht so genau, was jeder zu tun hatte und die Küche musste sich auch erst an die neuen Gerichte, die neue Anrichteart und auch an die neue Bestellweise gewöhnen. Weil jeder Gast konnte seine Beilagen und das Gemüse selber wählen. Das heisst, auch wenn man an einem 4er Tisch viermal das gleiche Essen (Fleisch oder Fisch) verkauft, kann es durchaus sein das keines gleich wie das andere ist, denn jeder Gast möchte andere Beilagen und Gemüse. Manchmal war dies sehr anstrengend, denn vor allem bei grossen Tischen war die Gefahr gross, dass man etwas Falsches bestellte oder die Küche etwas falsch anrichtete. An diesem Punkt will ich jedoch ein riesiges Lob an unsere Küche richten:

In den ganzen vier Wochen passierten !sehr! wenige Fehler und die Gäste waren über die Massen zufrieden! Vielen Dank für Euern genialen Einsatz!!!

Da kommen wir natürlich gerade zu einem wichtigen Punkt. Die Zusammenarbeit. Wir sind auch sonst ein sehr gutes Team, doch in diesem Monat sah man es wieder ganz deutlich, wie sauber und respektvoll die Küche mit dem Service und umgekehrt arbeiten. In vielen Betrieben herrsch ein ständiger Kampf und Streit zwischen den beiden Parteien. Ich habe hier von Anfang an gelernt, dass es auch anders sein kann. Streitpunkte werden nach dem Service diskutiert und jeder kann mal einen Fehler machen, es nützt sowieso nichts wenn jeder jeden anschreit. Dann kann man auch nicht mehr zusammenarbeiten und kommt auch nicht weiter so.

So haben wir sehr viel gelernt - warum der Chef müde ist und dass „Chef-sein“ nicht immer ein „Schoggijob“ ist.

Auch nimmt man Komplimente und Reklamationen ganz anders auf. Wenn ich nicht „verantwortlich“ bin, dann sehe ich das Ganze viel lockerer, denn es ist ja nicht „mein“ Essen, klar, es ist mein Restaurant, aber es ist doch etwas anderes, wenn man die Gerichte selber zusammengestellt hat und alles die eigene Arbeit ist.

Auch musste immer mindestens ein Lehrling vom Service anwesend sein, denn die Gäste wollten ja die Kleinen sehen.. Manchmal wäre ich ehrlich gesagt auch am liebsten einfach nach Hause gegangen und nicht wieder gekommen, weil es mir einfach zuviel wurde. Die ganze Verantwortung und Arbeit die hinter so etwas steckt. Doch es gehört nun mal zum Job, dass man da ist. Und man kann sich nicht ewig verstecken. Ich denke, ich habe sehr viel gelernt diesen Monat. Wenn ich jetzt, nur theoretisch, darüber nachdenke ein Restaurant zu eröffnen, sehe ich das mit ganz anderen Augen, als vor einem Monat. Es ist einem schon bewusst, dass es viel Arbeit und Verantwortung ist, aber nicht, dass es sooo viel ist.

Mein Ziel war es ja, dass der Chef und die Gäste zufrieden sind. Ich glaube, ich darf behaupten, dass wir das erreicht haben! Auf das sind wir auch stolz.

Es hat riesigen Spass gemacht, auch wenn es nicht immer einfach war und ich manches Mal mit mir oder den Tränen kämpfen musste, weil ich nicht mehr weiter wusste. Doch, Herr und Frau Bosshart und vor allem auch Andrea waren ja immer für mich/uns da, um mich/uns in solchen Fällen zu unterstützen und zu helfen.

Vielen Dank für diese super Erfahrung!!!
Und vielen Dank für das rege Interesse der Gäste und das Vertrauen,
dass sie in uns steckten!!!

Alexa Hartmann, 2. Lehrjahr

Erlebnisbericht Küche

Der Anfang unseres Lehrlingsmonats hat nicht so planmässig begonnen. Erholt von den Ferien, mit guter Laune fingen wir einen Tag früher an, um zu produzieren. Uns erwartete eine grosse Überraschung, als nur die Hälfte der Küchencrew erschien. Die anderen waren alle aus gesundheitlichen Gründen nicht erschienen. Wir hatten den ganzen Tag viel zu tun. Unsere Liste wollte und wollte nicht enden. Spätabends hatten wir alles soweit produziert, dass wir mit gutem Gewissen in unseren Monat starten konnten.

Am ersten Tag spürte man die Spannung in der Küche. Alles war etwas chaotisch, das erste Mal die neuen und unbekannteren Gerichte zuzubereiten, war doch gar nicht so einfach, wie wir es uns gedacht hatten. Doch irgendwann war der Mittag und dann auch der Abend „endlich“ vorbei. Wir waren ehrlich gesagt schon erleichtert, als der erste Tag zu Ende war.

Zu unserem Erstaunen, gab es keine grösseren Pannen. Kleine Fehler sind uns natürlich schon unterlaufen. Doch, wie heisst es, wo gearbeitet wird passieren auch Fehler!

In den folgenden Wochen perfektionierte sich das Ganze und die angespannte, nervöse Lage entspannte sich je länger, je mehr.

Durch unsere Werbung im ‚Landboten‘ und ‚Stadt Anzeiger‘ wurden sehr viel Leute auf unser Projekt aufmerksam und die Anfragen für Besuche bei uns stiegen massiv. Unser Highlight die ganzen vier Wochen waren definitiv die jeweiligen Rundgänge durch das Restaurant nach dem Essen, bei denen wir die Gäste nach ihrer Meinung zum Essen befragten und allfällige Fragen beantworteten.

Auch bei Banketten kam unser Essen und Konzept gut an. Dies zeigten die Gäste jeweils durch einen grossen Applaus, welcher uns jedes Mal wieder aufs Neue beflügelte und anspornte.

Im Nachhinein blicken wir auf einen erfolgreichen Monat zurück und freuen uns nun auf unsere grossen Ferien. Im März werden wieder mit neuem Elan starten und einerseits den Sommer - und andererseits das nächste Lehrlingsprojekt in Angriff nehmen.

Gina Minelli, 2. Lehrjahr; Kathrin Bernhard, 3. Lehrjahr; Nicole Dolski, 3. Lehrjahr; Yvonne Schiltknecht, 1. Lehrjahr

Lehrlingsmonat 2009

Über Baustellen, Lehrlingsmonate und Highlights der Schweizer Esskultur

Winterthur ist ja wohl eine DER Kulturstädte der Schweiz und auch die Geschichte der Stadt ist interessant. In ihr bergen sich viele kleine Geschichten, welche die Stadt zu dem macht was sie heute ist.

Zu diesen kleinen Geschichten gehört auch die des Restaurants Sporrer in Wülflingen. 1802 erbaut und lange Zeit als Bauernbeiz in der ganzen Region bekannt, wurde das alte Bauernhaus, welches zugleich als Restaurant diente, 1971 abgerissen. Neun Jahre lang stand dort dann gar nichts, bis 1980 der neue Sporrer errichtet wurde. Erst war dieser ein Selbstbedienungsrestaurant, doch da diese Idee keine Gäste anzog, wurde schnell wieder auf Tellerservice umgestellt.

Bis vor kurzem gehörte das Restaurant, samt Spielplatz, Schopf und einem Luftschuttkellerkomplex der Stadt Winterthur. 2005 jedoch kauften die damaligen Pächter und heutigen Besitzer des Sporrers, Emanuel und Bettina Bosshart, der Stadt die ganze Sporrerparzelle ab. Im Frühherbst 2009 sind es 10 Jahre, die das Ehepaar den Sporrer führt. Sie haben "dem Geschäft" immer wieder neue Highlights verpasst und somit die Gäste angezogen.

Eines der Highlights war sicherlich der vorjährige Lehrlingsmonat, indem die Lehrlinge den ganzen Betrieb alleine führen konnten. Aufgrund der vielen Anfragen haben sich Bosshart's samt Sporrerteam entschieden, den Lehrlingsmonat in eine zweite Runde zu schicken. Im Januar 2009 werden Sie die Lehrlinge durch die gesamte und detaillierte Geschichte des Restaurants am Wülflinger Nordhang führen. Alte Klassiker werden auferstehen. Eine Speisekarte mit den "Verkaufsschlagnern" der vergangenen Sporrerjahre und noch vieles mehr erwartet Sie. Noch nicht ganz sicher ist jedoch, ob der Baustellenapéro durchgeführt werden kann, da noch nicht klar ist, wie weit die Bauarbeiten im Januar sein werden. Erstellt wird im Sporrer ein moderner Anbau, mit schöner Glasfassade für einen wunderbaren Ausblick auf Wülflingen. Der Anbau ist wie ein riesiger Wintergarten und lässt sich im Sommer öffnen, damit die Gäste trotz Dach über dem Kopf die wunderbar naturbelassene Landluft genießen können. Über den Anbau finden Sie natürlich reichlich Infos, wenn Sie uns im Lehrlingsmonat Januar 2009, oder auch einfach so einmal von Mittwoch bis Sonntag, einen Besuch abstatten würden. Für weitere Informationen über den Lehrlingsmonat, den Anbau oder über unsere momentane Karte finden Sie unter

www.sporrer.ch oder www.lehrlingsmonat.ch

Matthias Ganz, Restaurationsfachmann 1. Lehrjahr
Janine Erb, Restaurationsfachfrau 2. Lehrjahr
Januar 2009

Publiziert am Montag, 12. Januar. 2009 17:21 Stadtanzeiger Winterthur

Lehrlinge haben das Sagen



Wenn der neue Anbau steht, ist der Eingang zum «Sporrer» nicht mehr so versteckt wie heute.
Bild: Roli Spalinger

Lehrlingsmonat im «Sporrer» Wülflingen ist, wenn die Lernenden die Karte gestalten und die Einsatzpläne machen. Und wenn auch die Chefs noch etwas dazu lernen.

Rollentausch im Restaurant «Sporrer» oberhalb Wülflingen. «Der Chef führt Sie an Ihren Tisch», sagt Emanuel Bosshart und übergibt einen an Matthias Ganz. Noch bis Ende Januar ist der Lehrling im ersten Jahr einer der Chefs. «Er blüht richtig auf», freut sich Wirt Emanuel Bosshart. Er und seine Frau Bettina treten dafür einen Monat ins zweite Glied zurück und überlassen ihren Betrieb den Lernenden.

Sie wollen es

Bereits im Januar 2008 war im «Sporrer» Lehrlingsmonat. «Wir wurden überrannt», blicken Bossharts zurück auf die Premiere, die «ein Hammermonat» war. Im Sommer fragten sie ihre Auszubildenden, ob die Aktion wiederholt werden solle. Und trotz Mehraufwand waren alle dafür. «Sie wollen es», sagt Emanuel Bosshart beinahe entschuldigend.

Nun schwingen also Laura Canonica und Alessandro Argenta die Kochlöffel und schmeissen Janine Erb und Matthias Ganz den Service (siehe Umfrage unten). Die Fünfte im Bunde, Alexa Hartmann, hat bis Dezember mitgezogen, macht nun aber Babypause.

Von der Aktion profitieren sowohl die Lernenden wie auch die Inhaber. «Wir fällen viele Entscheide so nebenbei», sagt Bettina Bosshart. Nun wenden sie und ihr Mann sich bei Fragen ans (Lehr-)Personal. Am Donnerstag zum Beispiel musste ein Ausfall kompensiert werden. «Was machen wir?», mussten die Lernenden entscheiden. «Ihr Selbstwertgefühl steigt dadurch», merken Bossharts. Die Lernenden würden sich getrauen, Entscheide zu fällen und wüssten, «was im Keller ist». Und was haben Bossharts gelernt? Seit dem Lehrlingsmonat zeigen sich Köche regelmässig in der Gaststube und erkundigen sich bei den Gästen, wie es geschmeckt hat. Und auch bringen diese zwischendurch einen Salat an den Tisch. «Die Gäste schätzen das, das haben wir übernommen», sagen sie.

«Sporrer» erhält Anbau

Der «Sporrer» verändert sich jedoch sowieso. Anfang April soll der Anbau, der auch den neuen Eingang beinhaltet, bezugsbereit sein. Bereits betoniert ist der Keller, in dem auch Toiletten und Garderobe untergebracht werden. Diese Woche folgt der Holzbau. «Wir müssen Raum schaffen», sagt Emanuel Bosshart. Er verspricht sich viel vom Anbau mit Glasfront, die im Sommer beiseite geschoben werden kann. *spa.*

Weitere Informationen:

**Umfrage:
«Eine Chance und eine
Herausforderung»**

Matthias Ganz, Restaurationsfachmann im
1. Lehrjahr



«Obwohl der Lehrlingsmonat erst
begonnen hat, habe ich schon viel gelernt.
Unter anderem bin ich dafür
verantwortlich, dass der Service
einwandfrei läuft. Die Baustelle im
Restaurant ist da eine zusätzliche
Herausforderung. Zudem mache ich die
Reservationsplanung, und jeder von uns
muss mal einen Arbeitsplan erstellen. Es
ist spannend, einen Einblick in die
stressige Arbeit des Chefs zu erhalten.
Alles in allem sehe ich den Monat als
Chance und Herausforderung.»

Janine Erb, Restaurationsfachfrau im 2.
Lehrjahr



«Ich bin im Lehrlingsmonat darum
besorgt, dass der Service gut funktioniert.
Unser eigentlicher Chef ist in dieser Zeit
nur Schnupperstift, wir selbst sind unsere
Vorgesetzten. Das ist nicht immer einfach.
Jetzt realisieren wir erst, was für eine
grosse Arbeit unser Chef täglich leisten
muss. Es ist «lässig», dass wir das machen
können, denn es ist nicht
selbstverständlich, dass wir diese Chance
erhalten. An der Speisekarte haben wir
sehr lange gearbeitet. Ich hoffe, dass sie
bei den Gästen ankommt.»

Laura Canonica, Koch im 2. Lehrjahr



«Normalerweise hat der Küchenchef das
Zepter in der Hand, jetzt sind wir unsere
eigenen Chefs. Manchmal ist es schwierig,
Entscheidungen selbst zu treffen, aber am
Ende des Monats werden wir hoffentlich
alle davon profitiert haben. Im ersten
Lehrjahr zum Koch kümmern wir uns als
Gardemanager eigentlich um die kalte
Küche, im zweiten als Entremetier um
Beilagen. Jetzt haben wir die Chance,
zwischen den Bereichen zu wechseln. Viel
Arbeit haben wir gemeinsam bereits im
Voraus geleistet.»

Alessandro Argenta, Koch im 2. Lehrjahr



«Toll, dass wir selber kochen und
entscheiden können. Wahrscheinlich
werden wir beim Produzieren der Gerichte
manchmal Stress haben, das könnte eine
Schwierigkeit sein. Aber grundsätzlich ist
der Lehrlingsmonat eine sehr gute Übung
für die Lehrabschlussprüfung. Viel haben
wir schon im Voraus gemacht: Gemeinsam
haben wir die Dekorationen, die
Speisekarte und Weiteres besprochen
sowie erarbeitet.»



Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit