

Gault-Millau listet erstmals ein Integrations-Restaurant

Das Restaurant Schützenmatt vom Roten Kreuz in Altdorf ist mit 12 Punkten erstmals im Gault-Millau-Guide Schweiz gelistet.



Küchenchef Sören Wirth und sein Mitarbeiter Thevarajah Sajeeban verleihen dem Lammvoessen den letzten Schliff (v.l.).

Bild: Remo Naegeli

Die «Schützenmatt» ist schweizweit das erste gastronomische Integrationsprogramm, das eine Gault-Millau-Auszeichnung erreicht hat.

Das Schweizerische Rote Kreuz (SRK) erfüllt im Kanton Uri den Auftrag, die Integration von anerkannten und vorläufig aufgenommenen Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt zu fördern. Neben der Pflegehilfe gehört das Gastgewerbe zu den wichtigsten Arbeitsfeldern, in denen es gelingt, Erwachsene niederschwellig erfolgreich in den Arbeitsmarkt zu integrieren.

Der 31-jährige Robel Daniel aus Eritrea ist einer davon: Dank dem Integrationsprogramm des SRK konnte er die Ausbildung zum Restaurationsangestellten im Juli 2018 abschliessen. Nun arbeitet er im Restaurant Schützenmatt in Altdorf (UR). Zu der ehrenhaften Auszeichnung von Gault-Millau sagt er: «Ich bin stolz, dass wir es als Team geschafft haben. Diese Auszeichnung ist für mich eine zusätzliche berufliche Qualifikation.»

Hohe Gastronomie verbunden mit beruflicher Integration

Neben der «Schützenmatt» betreibt das Schweizerische Rote Kreuz auch das Ausbildungsrestaurant Fomaz, ebenfalls in Altdorf. Dort können anerkannte Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene im Rahmen eines Ausbildungsprogramms erste Erfahrungen in der Gastronomie sammeln. Sie werden von vier Festangestellten in einem speziellen Rahmen und mit viel Betreuung auf den Arbeitsmarkt vorbereitet.

Beide Restaurants sind untrennbar miteinander verbunden und werden von Sören Wirth als Betriebsleiter und Küchenchef geführt: «Haben die Programmteilnehmenden erste berufliche Erfahrungen im Fomaz gesammelt, können sie diese in der «Schützenmatt» mit einer befristeten ordentlichen Anstellung vertiefen.»

Dass diese beiden Integrationsprogramme gut funktionieren, zeigt nun auch die Auszeichnung von Gault-Millau. Im Guide wird das Restaurant neu mit 12 Punkten ausgezeichnet. Die Restaurant-Tester schreiben zu ihrer Auszeichnung: «Wenn Integration und Genuss wie in der «Schützenmatt» so erfolgreich gemeinsame Wege gehen, sagen wir nur: «Weiter so!»»

Durchschnittlich finden rund zwei Drittel der Programmteilnehmenden in den beiden Restaurants eine Arbeit oder beginnen eine Ausbildung. 2018 waren dies acht Personen. 2019 konnten bis heute drei Teilnehmende in den ersten Arbeitsmarkt integriert werden und zwei Personen begannen im August eine Ausbildung als Servicefachkraft.

[IMG 2]

Das Rezept zum Erfolg

Der 27-jährige Betriebsleiter und Küchenchef Sören Wirth verrät sein Erfolgsrezept: «Jedes Teammitglied bringt spezifische Qualitäten aus seiner Kultur mit, die wir in unsere tägliche Arbeit einfliessen lassen. Wenn die Integration bei einem Grundbedürfnis wie dem Essen stattfindet, ist das ein Schlüssel zum Erfolg. Und dies gelingt uns hier in der Schützenmatt.»

Gault Millau lobt die Küche: «Schon das Amuse-bouche überzeugte: ein feines, mit Zimt abgeschmecktes Kürbissüppchen, als Cappuccino mit einem Milchschaum serviert. Tadello schmeckte auch die Kalbsterrine mit frischem Salat. Und das Rindshuftsteak mit Gemüse und Pommes frites würden wir wieder bestellen. Fürs Highlight aber sorgte eindeutig das geschmorte Schweinskopfbäckchen mit hausgemachten Gnocchi und glasiertem Gemüse.» (htr)

Publiziert am Montag, 04. November 2019