

Genuss hinter Gefängnismauern

Suppe aus der Gabelle, Risotto im Gusseisentopf, eine Rolle Haushaltpapier statt Servietten – in welchem Restaurant gibt es denn so was?! Im Ehlcatraz, dem Gastronomie-Projekt, das Ende Oktober im Rahmen der Ausbildung an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) durchgeführt wurde.

Erika Bühler
Bilder zvg



Ein hoher Maschendrahtzaun, ein Wachmann am Eingang, Tablett auf den Tischen und «Gefangene» in oranger Kleidung als Serviceangestellte – so wurden die Besucher des Ehlcatraz empfangen. Eine Woche lang führten 13 Studentinnen und Studenten im dritten Ausbildungssemester des EHL-Lehrgangs «Bachelor of Science in International Hospitality Management» eines der EHL-Restaurants und verwandelten es in ein spezielles Gastro-Projekt mit Erlebnisfaktor. Wie der Name vermuten lässt, war das Ehlcatraz auf allen Ebenen in Anlehnung an die berühmte amerikanische Haftanstalt Alcatraz konzipiert. Auf den ersten Blick mochte die Einrichtung des Restaurants etwas kahl erscheinen: Keine Blumen, kaum Farben und abgesehen von Tablett und Haushaltpapier kein Tischschmuck. Doch auf eine üppige Dekoration hatte das Studententeam bewusst verzichtet: «In einem Gefängnis sieht es schliesslich auch ziemlich karg aus», erklärte Alexander Gerber, EHL-Student und Marketingverantwortlicher des Ehlcatraz. Die eingezäunten Bereiche, die simple Einrichtung und das dürftige Tischgedeck waren somit ganz klar Teil des Konzeptes.

MIT HANNIBAL LECTER SPEISEN

Aufgrund der kahlen Einrichtung von Einfallslosigkeit zu sprechen, wäre allerdings ein grosser Trugschluss. An vielfältigen Ideen, um richtiges Gefängnis-Ambiente aufkommen zu lassen, fehlte es nämlich keineswegs: Auf der Speisekarte beispielsweise waren nicht nur die Menüs zu finden, sondern ausserdem ein «Fahndungsfoto» plus Fingerabdruck des zuständigen Mitarbeiters. Die Suppe wurde in einer Gabelle serviert, dazu gab es Brot und Wasser. Das Kürbisrisotto hingegen durfte der Gast aus

einem kleinen Gusseisentopf geniessen. Weitere Speisen mit anklingenden Namen wie «Behind Bars» (Mozzarella-Sticks mit verschiedenen Chutneys), «Hanniburger Lecter» (ein Burger im Bierteig mit Pommes Frites), «The Last Pie» (ein Birnenkuchen mit Schoko-Chips) oder «Jail-O» (der berühmte Gefängnis-Wackelpudding) trugen die Serviceangestellten in orangen T-Shirts mit der Aufschrift «Insassen» auf.

Wie es sich für die Erlebnisastronomie gehört, gab es jedoch nicht nur etwas zu schmecken, sondern auch zu sehen und zu erleben: Ab und an ging eine Sirene los und ein ausfällig gewordener «Gefangener» musste in die Einzelzelle mit Bett und Toilette gesperrt werden. Auch vom elektrischen Stuhl – einem zweckentfremdeten Gartenstuhl – machten die «Wärter» für Showeinlagen Gebrauch und sogar Hannibal Lecter, einer der wohl berühmtesten fiktiven Serienmörder unserer Zeit, stattete dem Ehlcatraz einen Besuch ab. Von der Einrichtung über den Service, die Speisekarte und die Menüs, bis hin zu den Shows – alles war inspiriert von der Idee eines Gefängnisses. Einzig die freundlich umsorgende Bedienung machte den Restaurantgästen deutlich, dass sie sich nicht wirklich in Haft, sondern bloss in einem Restaurant mit Abenteuerfaktor befanden.

Ehlcatraz war ein etwas ausgefallenes Erlebnisastronomiekonzept, das aber offenbar auf grosse Zustimmung stiess: «Das Restaurant war immer gut besucht. Und wir haben viel positives Feedback erhalten – auch von den Lehrern», freute sich Alexander Gerber. Teilweise reichten die rund 90 Plätze nicht aus, um alle Hungrigen zu verpflegen. Dann wurde den Gästen ein so genannter «Buzzer» übergeben: Ein Gerät, mit dem das Restaurant den wartenden Kunden per Vibration zu verstehen geben konnte, wenn ein Tisch frei geworden war. Die Idee des vibrierenden Buzzers war inspiriert von den elektronischen Fussfesseln, die Gefangene daran hindern, gewisse Grenzen zu überschreiten.

EIN EIGENES RESTAURANT

Selbstständig ein Restaurantkonzept zu entwickeln, zu planen, eine Woche lang umzusetzen und alle wichtigen Positionen eines Restaurants – Geschäftsführung, Finanzen, Food & Beverage oder eben Marketing – mit Personal zu besetzen, so lautete die Aufga-

be, die an die EHL-Studenten der F&B-Abteilung gestellt worden war. Zusätzlich hiess die Prämisse: Erlebnisastronomie.

«Wir hatten gemeinsame Teamsitzungen. Nach verschiedenen Diskussionen kam die Idee des Gefängnisrestaurants auf. Alle in der Gruppe waren sofort begeistert», erzählt Alexander Gerber. Zu Beginn des Semesters, im August dieses Jahres, begann die konkrete Planung: Jedem der 13 Gruppenmitglieder wurde eine Position zuteil – neben dem CEO durften natürlich auch ein Chef de

◁ Die Drittsemester-Studenten der EHL führten als «Wärter» eine Woche lang das Restaurant Ehlcatraz. Ihre Arbeit nahmen die Studenten (im Bild links Jonathan Andrey und rechts Daniel Hutt) sehr ernst.

▽ Verschiedene Gestaltungselemente liessen die Gäste in den Gefängnisalltag eintauchen: Es fehlten weder die Gefängnismauer oder der gesicherte Eingang, noch die hohen Maschendrahtzäune.





Service, ein Verantwortlicher für Human Resources oder beispielsweise ein Küchenchef nicht fehlen. Sponsoren wurden gesucht, ein Budget musste aufgestellt und ein vollständiges schriftliches Dossier über die Vision des gesamten Konzepts erstellt werden. Alexander Gerber und seine Mitstudenten liessen sich dabei von bestehenden Restaurants inspirieren: «Wir haben uns verschiedene Fast-Food-Restaurants und deren Konzepte angesehen, um dann unser eigenes zu erstellen.» Das Ehlcatraz-Konzept basierte dabei auf drei Schwerpunkten: Geschwindigkeit, grosse Portionen und Einfachheit. Geschwindigkeit, weil es am Mittagstisch in einem Gefängnis schnell gehen muss. Grosse Portionen in Anlehnung an die Vorstellung der immer hungrigen Gefängnisinsassen. Und schliesslich Einfachheit, weil es in einem Gefängnis keine komplizierten Siebengänge-Menüs gibt. Auf Qualität wurde aber nichtsdestotrotz Wert gelegt und dort wo möglich, griff das Ehlcatraz auf heimische und lokale Produkte zurück: Das Schweinefleisch lieferte zum Beispiel ein Bauer aus dem Kanton Fribourg und die Kürbisse für das Risotto stammten von einem Züchter aus dem Kanton Waadt.

Während die Drittsemester-Studenten die Führung des Restaurants übernahmen und jedes der 13 Teammitglieder seine spezifische Aufgabe erfüllen musste, übten sich im Service die so genannten MPs, die Studenten im Semester «Module Professionnel». Die MPs

sind jene EHL-Schüler, die am Anfang ihrer Ausbildung stehen und zu Beginn ein einjähriges Praktikum absolvieren, das zur einen Hälfte in hausinternen Bereichen der Schule wie den Restaurants oder der Küche, und zur anderen Hälfte in auswärtigen Betrieben erfüllt wird. Als «Insassen» des Ehlcatraz machten viele MPs ihre ersten Erfahrungen im Bedienen von Restaurantgästen.

VIelfältige Ideen und Konzepte

Das Restaurant Ehlcatraz war eines von insgesamt acht Restaurantprojekten, die im Oktober und November während vier Wochen an der EHL realisiert und fachlich von Professor Ian Scarth, Lehrstuhl für Food & Beverage Management, begleitet wurden. Hinter jedem Restaurantkonzept standen

<1 <1 Zur Erlebnisgastronomie gehört selbstverständlich auch das Erlebnis: Alexander Gerber trat für das Ehlcatraz als Hannibal Lecter in Aktion.

<1 Das Hochsicherheitsgefängnis Ehlcatraz war auch im Besitz eines elektrischen Stuhls – ein umfunktionierter Gartenstuhl.

Studenten des Lehrgangs «Bachelor of Science in International Hospitality Management» im dritten Ausbildungsemester. Alle Studenten erhielten dieselbe Aufgabenstellung, doch Lösungen wurden ganz unterschiedliche präsentiert. Zur selben Zeit wie das Ehlcatraz wurde beispielsweise in einem anderen EHL-Restaurant ein Erlebnisgastronomiekonzept umgesetzt, das die Gäste mit Blumendekoration und Hawaii-Hemden auf eine Ferieninsel entführte. Ein weiteres Restaurant war in Anlehnung an eine Wohngemeinschaft konzipiert und auch die Pfadfinder dienten als Inspiration für ein anderes Restaurantprojekt.

Neben dem schriftlichen Dossier und dem operativen Teil in Form der einwöchigen Restaurationsführung, gehörte zum Gesamtprojekt ausserdem eine Evaluation dazu, bei der die Studenten ihr eigenes Konzept zum Beispiel in Form von Umfragen beurteilen liessen. Doch auch Professor Ian Scarth liess die Projekte natürlich nicht unbeobachtet über die Bühne gehen und sandte einige «Mystery Man» zum Test in die verschiedenen Restaurants.

Man mag den Studenten wünschen, dass die Beurteilung der Konzepte und deren Umsetzung von den Lehrern genau so positiv ausfiel, wie Alexander Gerber das Projekt Ehlcatraz am Ende der anstrengenden Woche bewertete: «Wir sind sehr zufrieden.»

ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

Die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) ist die älteste Hotelfachschule der Welt, sie wurde im Jahr 1893 vom Schweizer Hotelier-Verein als Stiftung gegründet.

Die Ausbildung wird auf universitärem Niveau in Französisch und Englisch geführt und wendet sich an Studenten, die eine Karriere auf internationaler Ebene in der Hospitality-Branche anstreben. Die EHL hat es sich zur Aufgabe gemacht, die nächste Generation der Branchenführungskräfte auf hohem Niveau auszubilden.

Drei Ausbildungsprogramme können an der EHL absolviert werden, deren Inhalt regelmässig den neuesten Technologien und Tendenzen des Marktes angepasst wird. Die Programme umfassen den Master in Hospitality Administration, den Bachelor of Science in International Hospitality Management und den Associate of Science in Management of Hotel Operations.

Im aktuellen Herbstsemester 2007 studieren an der EHL 1698 Studenten aus 82 verschiedenen Ländern.