

PERSONALRESTAURANTS



Als Koch, nicht als Köchin will sie gelten: Nicole Fluck, die Frau mit weisser Mütze im Personalrestaurant RBL Ost in Dietikon

Ist der Teller leer, wars gut

Sie mag aufgegesessene Teller und gut gelaunte Gäste: Nicole Fluck bekoht im Restaurant in Dietikon ZH hungrige Rangierarbeiter und eilige Lokomotivführer.

Weisse Mütze und strahlendes Lachen: So steht Nicole Fluck hinter dem Tresen und begrüsst ihre Gäste mit einem netten «Hallo» oder einem kecken Spruch. Zugleich schiebt sie Gipfeli in den Ofen, schneidet Schinken oder brät Spiegeleier. Die 28-jährige Frau mag diese Abwechslung. «Ich finde es super, in einer offenen Küche zu arbeiten. Der Gast schaut mir buchstäblich auf die Finger. Und ich kann mit ihm ein paar Worte wechseln, während ich sein Steak zubereite.»

Am Anfang liess sie sich von den wartenden Gästen stres-

sen, wollte alle gleichzeitig bedienen. Bis ihr die Gäste sagten: «Hey, wir haben Pause, wir haben Zeit!» Heute stehe sie mit einem Lächeln hinter dem Buffet und sage: eins nach dem anderen – wie in Paris.

Mit Tempo durchs Leben

Nicole Fluck hat ihre dreijährige Lehre in einem Landgasthof 2002 abgeschlossen, und zwar als Koch. So will sie auch genannt werden, denn eine Köchin lernte damals nur zwei Jahre. Koch – das passt; denn die junge Frau hat viel Kraft und Temperament: In ihrer Freizeit fährt sie mit 90 km/h auf dem Skateboard downhill im Töffkombi. Aber sie habe auch eine gemütliche Seite, die vor allem ihrem besten Kollegen zugutekomme, den sie dreimal pro Woche bekoche: «Hackfleischtätschli, Kartoffelstock und Rüebli, das koche ich am liebsten.»

Kann Nicole Fluck ihre Kreativität im Personalrestaurant ausleben? «Ja, klar – ich koche hier nicht nur die vorgegebenen Menüs, sondern

auch à la carte.» Von Montag bis Freitag gibt es von 6 Uhr bis Mitternacht alles, was der Magen mag: Gipfeli, Früchte, Joghurt, warme Speisen. Von 11 bis 14 Uhr kann der Gast für 9.90 Franken wählen zwischen einem Hauptmenü mit Fleisch, Beilagen, Gemüse oder Salat – oder einem vegetarischen Menü. Wer Lust hat auf Chicken Nuggets, Pizza oder Züri-Gschnetzlets kann gegen einen Aufpreis à la carte bestellen.

Nicole Fluck fühlt sich frei in ihrer Arbeit – trotz klarer Rahmenbedingungen der SBB und ihres Arbeitgebers SV Schweiz. Das Restaurant werde von beiden Seiten aufmerksam kontrolliert – die Hygiene (auch vom Lebensmittelinspektor), die Arbeitssicherheit und die Qualität des Essens. Und Qualität soll jeden Tag auf dem Teller des Gastes liegen: Das Fleisch wird angerichtet, die anderen Speisen stehen à discretion bereit. Nuss- und Vanillestangen, Donuts und Mohrenköpfe – auch für den süßen Abschluss ist gesorgt. Pro Tag gehen rund 100 Teller über

den Tresen. Ihr Team kocht täglich auch etwa 25 Menüs für das SBB-Restaurant in Spreitenbach.

Kein Magen knurrt

Nicole Fluck weiss: Kalorien zählt in ihrem Betrieb kaum jemand. «Unsere Gäste essen gern – und sie essen immer den Teller leer. Es ist für einen Koch ein superschönes Arbeiten hier. Die Leute sagen, was sie mögen und was nicht.» Die vorwiegend männlichen SBB-Angestellten nehmen sich 20 bis 30 Minuten Zeit fürs Essen und wollen danach satt sein. «Eigentlich habe ich ja «nur» Stammgäste. Zu einigen habe ich einen persönlichen Kontakt, merke auch, wenn jemand schlecht drauf ist.» Nicole Fluck mag das familiäre Klima. Sie habe ihre Traumstelle gefunden. Die angenehmen Arbeitszeiten von 5 bis 14 Uhr, die freien Wochenenden, die aufgestellten Gäste seien das Tüpfli auf dem i – oder besser gesagt: der Rahm auf dem Kuchen.

ANGELA CADRUVI (TEXT)

GIAN VAITL (FOTO)

SV-SERVICE

Essen mit Geschichte

SV Schweiz ist der Personalverpflegungspartner der SBB. Seit Anfang 2010 führt SV mit einer Ausnahme alle SBB-Personalrestaurants. Der Caterer ist ein Pionier der Gemeinschaftsverpflegung in der Schweiz. 1914 wurde das Unternehmen als «Schweizer Verband Soldatenwohl» gegründet. Sein Ziel: preiswerte und gesunde Kost in alkoholfreien Soldatenstuben. Nebst der Personalgastromonomie betreibt SV Schweiz heute öffentliche Restaurants, Hotels in Zürich und Basel und ist in der Eventsparte tätig. Die SV-Gruppe umfasst rund 5000 Mitarbeitende und 322 Betriebe in der Schweiz. ER

KÜCHENDIALEKT

Brotrinde

Viele kulinarische Begriffe tragen in Schweizer Mundart ganz unterschiedliche Namen. Einer davon ist die **Brotrinde**:

Rinde: in vielen Landesteilen verwendet

Rauft, Reift: ebenfalls häufig, von FR bis SH

Ramft: Basel (teilw.)

Runge: SO (teilw.)

Rintsche: AG, ZH (selten)

Schwaarte: Berner Oberland, FR (selten)

Chruschte: AR, IR, AG, SO, Basel (selten)

Gruschte: GR, VS (dort auch Grüschte), Berner Oberland (teilw.) FF