

RESTAURANTFÜHRER FÜR JUNGE LEUTE

Begleitperson: Silvia Sturzenegger



1. Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
1.1. Thema vorstellen.....	3
1.2. Begründung / Motivation für Themenwahl.....	3
1.3. Ziel der Arbeit.....	3
1.4. Überblick über den Aufbau der Arbeit.....	3
2. Hauptteil Theorie	4-6
2.1. Wie kam ich auf diese Idee?.....	4
2.2. Was genau ist ein Restaurantführer?.....	4
2.3. Wie habe ich mir dieses Projekt vorgestellt?.....	5
2.4. Warum geht der Erlös an diese Organisation?.....	5
2.5. Wie konnte dieses Projektangegangen werden?.....	6
2.6. Diese Schritte konnten aus bestimmten Gründen eine Schwierigkeit werden....	6
3. Hauptteil Praxis.....	7-9
3.1. Woche 1-4.	7
3.2. Woche 5-7	8
3.3. Woche 8-10	9
4. Schluss	10
4.1. Reflexion	10
4.2. Interpretation.....	10
4.3. Dank.....	10
5. Quellenverzeichnis	11
6. Bildverzeichnis	12
7. Erklärung.....	13

1. Einleitung:

1.1. Projekt Vorstellung:

Ich habe mich ziemlich schnell entschieden, dass ich einen Restaurantführer für junge Leute machen möchte. In meinem selbst verfassten Heft findet man rund vierzehn verschiedene Lokale, die gutes Essen für einen bezahlbaren Preis anbieten. Die Arbeit beinhaltet nebst Take aways auch Cafés und Restaurants. Selbstverständlich können auch ältere Leute meinen Gastronomieführer gebrauchen. Sofern der Restaurantführer verkauft wird, geht der Erlös an eine gemeinnützige Institution. Ich dachte zum Beispiel an so etwas ähnliches wie „Tischlein deck dich!“.

1.2. Begründung und Motivation:

Ich wollte vor allem etwas machen, das nicht gerade Alltag ist und zu meiner beruflichen Zukunft passt. Zuerst dachte ich an ein Kochbuch, aber da in den vergangenen Jahren praktisch in jedem Jahrgang ein Kochbuch gemacht wurde, dachte ich, dass dies nicht mehr wirklich speziell wäre. Am Ende kam ich auf den Entschluss, einen Restaurantführer zu gestalten, der an junge Personen gerichtet ist.

1.3. Ziel der Arbeit:

Mich interessierte, was in unserer Umgebung alles an Restaurants angeboten wird. Ich wollte alles ausprobieren, vom billigeren Take away bis zum gepflegten Lokal. Mein Ziel war es, verschiedene Konzepte kennenzulernen und einen Eindruck zu bekommen, wie es um unsere Gastronomie steht.

1.4. Überblick über den Aufbau der Arbeit:

Ich gestaltete ein Heft mit 14 Restaurants, die ich getestet habe und weiter empfehlen könnte. Der Restaurantführer hat ein Inhaltsverzeichnis, das nach einer Sternenwertung der Reihe nach geht (1-4 Sterne). Auf den letzten Seiten verfasste ich einen Text über die Gastronomie mit geschichtlichem Hintergrund, der eine Zusammenfassung eines Artikels der NZZ am Sonntag ist.

2. Hauptteil Theorie:

2.1. Warum kam ich auf diese Idee?

Ich fasste mit meiner Begleitperson die Vorstellungen zusammen, die ich schon hatte von meiner Abschlussarbeit. Eigentlich wollte ich zuerst ein Kochbuch gestalten aber da es in den letzten Jahren schon so viele Schüler gab, die ein Kochbuch gemacht haben dachte ich mir etwas anderes aus. Ich kam auf die Idee einen Restaurantführer zu machen. Jedoch dachte ich dass das ziemlich teuer werden könnte. Dass ich das testen jedoch durchführen kann, beschloss ich einen Führer für eine jüngere Generation die ein bisschen in kostengünstigere Restaurants geht.

2.2. Was genau ist ein Restaurantführer?

Ein Restaurantführer ist ein Buch, das Informationen und Bewertungen über die Küche und den Service des Lokals enthält. Restaurantführer beschränken sich meist auf eine bestimmte Region. Manche Führer sind auch nur auf eine bestimmte Art von Restaurants beschränkt. Der allgemeine Luxus und Aufwand wird durch die Anzahl von Essbestecken (null bis fünf) definiert. (Wikipedia, Restaurantführer)

Der „Guide Michelin“ ist ein Hotel- und Reiseführer, der jährlich in unterschiedlichen Länderversionen erscheint. Er wurde erstmals im Jahre 1900 in einer Auflage von 35.000 Exemplaren und zunächst ausschliesslich auf Frankreich begrenzt herausgegeben. In der deutschen Ausgabe des Führers wird die Bedeutung der Sterne wie folgt beschrieben:

- *Ein Stern – „Eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient“.*
- *Zwei Sterne – „Eine hervorragende Küche, verdient einen Umweg“.*
- *Drei Sterne – „Eine der besten Küchen, eine Reise wert“.*

1910 erschien der erste deutschsprachige Guide. Seit 1964 gab es eine deutsche und seit 1994 eine schweizerische Ausgabe. In Deutschland gab es in der Ausgabe von 2014 (veröffentlicht im November 2013) elf Restaurants mit drei Sternen, 37 mit zwei Sternen und 226 mit einem Sternen.

Die Stadt mit den meisten Sternen im deutschsprachigen Raum war 2013 Berlin (19 Sterne), gefolgt von Hamburg und München mit je zwölf Sternen. (Wikipedia, Guide Michelin)

2.3. Wie habe ich mir dieses Projekt vorgestellt?

Am Anfang habe ich ein Buch mit ungefähr 20 Restaurants geplant. Alle Lokale sind aus dem Kanton Zürich bis und mit Rapperswil –Jona (SG). Dazu sollten sie eher etwas kostengünstiger sein aber dennoch gutes Essen anbieten, so dass es vor allem für die jüngere Generation ansprechend ist. Es sollte kein Restaurant –Kritiker werden, sondern ein Führer mit hauptsächlich positiver Kritik. Der Unterschied zwischen einem Restaurant-Kritiker oder einem Führer ist, dass bei einem Führer hauptsächlich fast nichts negativ kritisiert wird. Darum plante ich bei der Bewertung eine Tabelle mit den Spalten „mittel“, „gut“ und „sehr gut“. Ich beabsichtigte, nur die Gastlokale in den Führer aufzunehmen, die mich ganz sicher überzeugt haben. Meine Vorstellung war, einige Exemplare zu verkaufen und den Erlös an eine gemeinnützige Institution zu spenden. Ich dachte zum Beispiel an so etwas ähnliches wie „Tischlein deck dich!“. *Das ist eine Organisation, die Lebensmittel vor der Vernichtung rettet und sie stattdessen an armutsbetroffenen Menschen in der ganzen Schweiz verteilt. Sie haben 117 Abgabestellen an denen sie den Menschen, die in Not sind, Nahrung spenden. (Homepage, Tischlein deck dich, Hilfsorganisation)*



(Grafik 1: Tischlein deck dich)



(Grafik 2: Abgabestelle)

2.4. Warum geht der Erlös an diese Organisation?

Ich habe mich informiert über dieses Unternehmen und finde, dass man dieser Sache definitiv vertrauen kann. „Tischlein deck dich“ wurde vor 17 Jahren gegründet und wuchs immer mehr heran. 2'210 freiwillige Personen versorgen pro Woche 14'300 Menschen mit einwandfreien Lebensmitteln. Ich finde, dass man auch Personen, die in der Schweiz in Armut leben, unterstützen sollte. Zumal finde ich schlimm, dass so viel Essen täglich im Müll landet, statt auf dem Teller.

2.5. Verfahrensweise: Wie konnte dieses Projekt angegangen und durchgezogen werden?

Als erstes erstellte ich einen Zeitplan, an den ich mich möglichst genau halten wollte. Nachdem alles geplant war, legte ich ziemlich schnell los mit dem Suchen von Restaurants. Ziemlich schnell merkte ich, dass 20 Restaurantbesuche zu teuer werden und die Zeit nicht reichen würde. Ich entschied mich für 14 verschiedene Lokale und recherchierte schon im Voraus im Internet. Ich erstellte eine Liste mit meinen Favoriten. Eine Woche später ging es dann endlich los mit dem geplanten Testen. Damit ich nicht gleich wieder alles vergass, musste ich gleich nach dem Testessen den Bericht über das Restaurant schreiben. Ich plante vor allem die Ferien mit meiner Abschlussarbeit voll, da wir zu Hause blieben und ich genug Zeit hatte. Natürlich nahm ich jedes Mal eine oder mehrere Begleitpersonen mit. Bei kleineren Lokalen und Take aways begleiteten mich häufig Kollegen, sonst war meine Familie dabei. Es kam vor, dass wir an einem Wochenende gleich drei Restaurants testeten. Das war eine ziemliche Esserei! Da ich nicht sehr viel Zeit für die Arbeit zur Verfügung hatte, mussten die Testessen sehr dicht aufeinander geplant werden. Zum Glück habe ich ziemlich gut recherchiert, so dass ich fast alle Lokale in meinen Führer hinein nehmen konnte.

2.6. Erwartete Schwierigkeiten: Diese Schritte konnten aus bestimmten Gründen eine Schwierigkeit darstellen...

Das grösste Problem war für mich die Finanzierung. Einen Teil musste ich mit meinem Taschengeld selber zahlen. Doch das reichte natürlich hinten und vorne nicht. Die Essen in den teureren Lokalen zahlten meine Eltern. Ehrlich gesagt habe ich mir die Sache mit dem Geld etwas zu einfach vorgestellt. Häufig musste man auch noch den Reiseweg mit den ÖV bezahlen, was auch noch zu Buche schlug.

Eine weitere Schwierigkeit war auch, ein Restaurant zu finden, das voll und ganz unseren Ansprüchen entsprach, so dass wir es in meine Auswahl aufnehmen konnten. Ich hoffte jedes Mal, dass es ein Volltreffer werden würde, da es ja immer mit Kosten verbunden war. Zum Glück gibt es heute das Internet, in dem man vor dem Restaurantbesuch recherchieren kann.

3. Hauptteil Praxis:

Dokumentation des Entstehungsprozesses:

Woche 1:

In der ersten Woche lief noch nicht allzu viel. Richtig begonnen habe ich erst eine Woche später, in der ich den Zeitplan erstellt und schon einmal mit der Restaurantsuche angefangen habe.

Woche 2:

In der zweiten Woche habe ich den ungefähren Plan und Ablauf der Vorgehensweise erstellt. Ich kam zu der Einsicht, dass es ein schwieriges, teures aber sicherlich auch ein spannendes Projekt wird. :) Dazu habe ich als Probedurchlauf ein Restaurant getestet, um zu schauen, welche Kriterien ich benutzen werde und auf welche Details ich achten muss. Ich habe für die nächste Woche bereits zwei Restaurants ausgewählt, die ich testen möchte.

Woche 3:

Es ging los mit dem Testessen! Als Erstes ging ich in Richtung „Fastfood“. Dazu eignete sich das Restaurant „Istanbul Kebab“ in der Nähe des Sonnenhofs in Rapperswil. Insgesamt war es ganz ok, konnte aber meine Erwartungen nicht ganz erfüllen. Die Einrichtung war auch nicht gemütlich. Dieses Lokal schaffte es nicht in meinen Ess-Führer.

Woche 4:

Am Donnerstag war ich in einem asiatischen Lokal. Ich schaute beim Restaurant „Lemongrass Asia Food + Take away“ vorbei. Das Restaurant schnitt bei meinen Kriterien sehr gut ab, vor allem was die Bedienung und das Essen anging! Das Personal war wirklich sehr freundlich und man fühlte sich schnell wohl. Das Essen war ganz gut. Ich mag die asiatische Küche besonders gerne. Die Auswahl an Speisen hätte noch etwas grösser sein können. Dieses Lokal habe ich in meine Auserwählten-Liste aufgenommen.

Woche 5:

In der fünften Woche habe ich die ersten Seiten des Restaurantführers geschrieben. Ich habe den Bericht über das Restaurant „Lemongrass Asian Food + Take away“ verfasst. Zusätzlich besuchte ich noch das Restaurant "Chabis Chäs", das sich in Uster befindet. Der Chef des Restaurant „Chabis Chäs“ war sehr nett und offen für mein Projekt. Ich fragte ihn, ob ich ein paar Fotos machen darf und da hat er mir sogar angeboten, dass er mir Bilder von Menüs zusammenstellt.

Woche 6:

In dieser Woche war ich insgesamt in fünf Restaurants (am Donnerstag zwei, Samstags zwei und Sonntags eines). Ich war im Restaurant „Tibits“ (vegetarisch und vegan), im Café Restaurant „Mohrenkopf“, in der „griechischen Taverne“, im Café „Bebek“ und im Café „good“. Die Cafés habe ich ausgewählt, weil sie sich ziemlich gut eignen für ein leckeres Essen, das nicht so teuer oder hochstehend ist. Die „Taverne“ kann ich nur weiter empfehlen, vor allem auch jungen Personen. Es ist nicht unbedingt Alltag, griechisch zu essen und es liegt preislich gut drin. Das „Tibits“ ist ein guter Tipp für Leute, die gerne vegetarisch essen. (es gibt auch Take away).

Woche 7:

Die erste Ferienwoche (siebte Woche) war ich ziemlich intensiv am arbeiten. Insgesamt besuchte ich in dieser Woche vier Restaurants. Am Montag war ich im Restaurant „Brunnentor“ (auch bekannt unter dem Schnitzelbaron) in Uster. Am Mittwoch besuchte ich ein Indisches Lokal in Rüti (Rani) und am Freitagabend besuchte ich in Stäfa das Restaurant „Schützenhaus“. Das „Schützenhaus“ gefiel mir sehr gut, weil es dort viele Fischspezialitäten gab und die Sicht über den Zürichsee wunderschön war. Am Samstag stillte ich meinen Hunger beim „Sternen Grill“ in Zürich.



Woche 8:

In der achten Woche habe ich die letzten Restaurants besucht. Ich besuchte das „Sale e Pepe“ in Wolfhausen und einen "Güggelistand". Danach ging es weiter mit dem Schreiben. Spätestens in der Woche 9 habe ich geplant, mein Werk in die Druckerei zu geben.

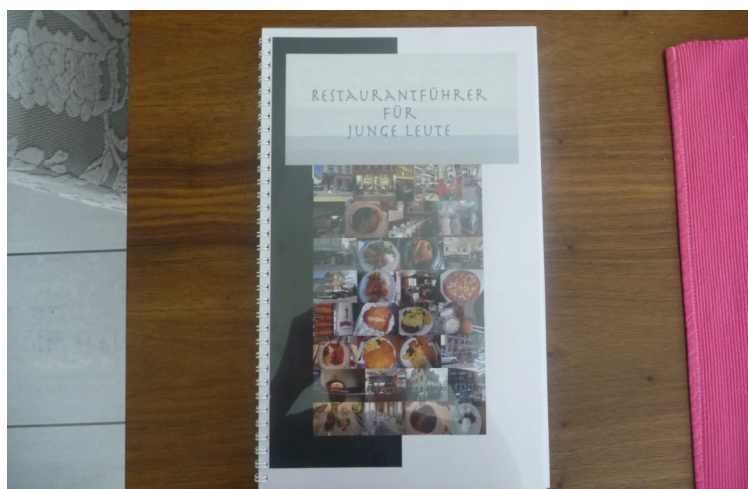
Woche 9:

In der neunten Woche schaute meine Begleitperson den Prototyp nach Schreibfehlern durch. Am Donnerstag gab ich dann das "Ok" zum für den Druck. Es ging sehr schnell. Ich bekam alle Exemplare bereits schon am nächsten Tag.

Woche 10:

In der letzten Woche habe ich mit der schriftlichen Arbeit angefangen und plante, sie in den drauffolgenden Tagen zu beenden.

Wenn ich so zurückblicke, finde ich es fast schon schade, dass dieses grosse Projekt bereits schon vorüber ist. Ich bin jedoch auch froh, dieses Thema endlich abschliessen zu können, da ich vor allem mit der schriftlichen Arbeit meine Probleme hatte. Am Anfang musste ich mich erst einmal in die Arbeit hineindenken und ich wusste nicht so genau, was ich schreiben sollte. Nach vielem Studieren kam ich dann Plötzlich gut voran. Es war aber schon viel zu meistern.



4. Schlussworte:

Reflexion:

Meiner Meinung nach ist mir der Restaurantführer gelungen, da ich meine Erwartungen erfüllt habe. Auch wenn es am Anfang vielleicht ein bisschen Startschwierigkeiten gab mit der schriftlichen Arbeit, konnte ich das Projekt dennoch zu Ende führen. Auch wenn ich nicht 20 Restaurants getestet habe, (wie ich es mir am Anfang vornahm) bin ich mit den 14 Lokalen auf gute 47 Seiten gekommen. Ich musste feststellen dass ich mich am Anfang ziemlich überschätzt habe.

In der Entstehungszeit meines Projektes habe ich mich ausführlich mit der Vielfältigkeit verschiedener Gastronomien befasst. Dadurch bin ich zum dem Schluss gekommen, dass dieses Gebiet ein „hartes Pflaster“ ist. In der heutigen Zeit herrscht ein grosser Konkurrenzkampf und viele kleinere Betriebe gehen ein. Es verlangt von einem Gastronom viel Kreativität und Herzblut, damit sein Geschäft überleben kann. Da ich selber auch in diesem Bereich arbeiten werde, frage ich mich vielleicht selber einmal, wie meine Zukunft aussehen wird.

Ich danke meiner Grossmutter (Begleitperson) Silvia Sturzenegger ganz herzlich für die tatkräftige und ideenreiche Unterstützung beim verfassen meines Restaurantführers. Weiter danke ich meinen Eltern, die mir finanziell unter die Arme gegriffen haben. Ohne deren Hilfe hätte ich vielleicht nur Frittenbuden besuchen können ;). Ein ganz grosses Dankeschön geht an die Druckerei „Media Center Uster“, die mir die ersten zehn Exemplare gratis gedruckt haben. Als letztes will ich mich noch bei unseren Lehrern bedanken, die uns in jeder schwierigen Phase unterstützt haben und uns auch viel Freizeit gegeben haben, damit wir genug Zeit für unser Projekt hatten.

5. Quellenverzeichnis:

Restaurantführer Wikipedia.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Restaurantführer>

(23. Mai 2016)

Guide Michelin Wikipedia.

https://de.wikipedia.org/wiki/Guide_Michelin

(23. Mai 2016)

Tischlein deck dich Homepage.

<http://www.tischlein.ch/index.php?id=4&L=0>

(23. Mai 2016)

6. Bildverzeichnis:

Grafik 1:

http://video.zueriost.ch/sites/default/files/styles/np8_full/public/media/2014/03/04/13869085-2.jpg?itok=yzOR2C1_ (23. Mai 2016)

Grafik 2: <http://zueriost.ch/pfaeffikon/pfaeffikon/tischlein-deck-dich-wird-sesshaft/132454> (23. Mai 2016)

Grafik 3 und 4 habe ich selbst aufgenommen!

7. Erklärung

Ich bestätige hiermit, dass ich diese Arbeit und das dazugehörige Produkt selbständig mit fachlicher Unterstützung der Begleitperson angefertigt und keine anderen als die von mir angegebenen Quellen und Hilfsmittel verwendet habe. Die den benutzten Werken wörtlich oder inhaltlich entnommenen Stellen sind als solche kursiv gekennzeichnet.

Ort: Datum: Unterschrift:

5. 8. Anhang

Bilder

Skizzen

Zusätzliches Material