

# STEFAN WIESNER

G Ä S T E I N F O R M A T I O N   Z U   C O V I D - 1 9



**A**ls Koch trage ich eine grosse soziale Verantwortung für das Wohlergehen und die Gesundheit meiner Gäste. Es lohnt sich, ihnen gute und angenehme Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten und trotzdem ein unvergessliches kulinarischer Erlebnis zu ermöglichen. Die Infrastruktur unseres Restaurants ist dafür geradezu ideal.

**Die vom Kanton LU und vom BAG erlassenen Vorschriften sind hier aufgelistet:**

Sie werden gebeten, beim Eintritt in das Rössli die **Masken** anzuziehen und Ihre Hände mit an der vorhandenen Desinfektionsanlage zu **desinfizieren**. Die Maske erst am Tisch wieder abziehen, beim Verlassen des Tisches wieder aufsetzen.

Es wird keine Gästefluktuatation geben. Die Abstände zu den anderen Tischen sind vorschriftsgemäss eingehalten.

Alle sanitärischen Einrichtungen werden regelmässig gereinigt.

Das **Contact Tracing** muss gewährleistet sein.

Wir ersuchen **Übernachtungsgäste**, die Masken während der Fahrt im Auto und in der Unterkunft anzuhaben.

## **ICH HABE EINE BERUFUNG**

Je nach Bildungsstand meines Gegenübers stülpt sich dessen Vorstellung meines gesellschaftlichen Stellenwerts als Werturteil über meine Kreatur. Allgemein gilt mein Beruf als hart im Vergleich mit anderen Dienstleistungen.

Die Verköstigung von Mitmenschen braucht Zeit und ist arbeitintensiv. Die berufliche und persönliche Anerkennung pendelt mit dem globalisierten Preisniveau von Lebensmitteln. Verständlich, der Beruf hat an Attraktivität eingebüsst. Und, über dem selbstständigen Gastwirt schwebt das Damoklesschwert des negativen Cash-Flows.

Ich gebe unter diesen Umständen nicht klein bei, es lohnt sich, für eine bessere Berufsbildung der Köche einzustehen und ihren gesellschaftlichen Stellenwert ins richtige Licht zu rücken. Es ist ein wunderbarer Beruf!

## **DER KÜNSTLER IN MIR**

Kunst ist aus meiner Sicht das Ergebnis eines kreativen Denk- und Arbeitsprozesses.

In die Kochkunst beziehe ich nicht nur die von den alten Philosophen bevorzugten auditorischen und optischen Fernsinne, sondern vor allem auch die olfaktorischen, gustatorischen und haptischen Nahsinne ein, um meinen Gästen ein kulinarisches Gesamterlebnis zu vermitteln.