

«MILLE SENS» IN DER MARKTHALLE

ARTIKEL VORLESEN 

## Der Chef war nicht in der Küche

**Für einmal hat «Mille Sens»-Chef Urs Messerli keinen Topf angerührt. Am Sonntag zeigten die Lehrlinge, was sie können.**

«Super, dass der Chef nicht in der Küche war», sagte einer der Lehrenden im Restaurant Mille Sens in der Markthalle. Statt selber zu schmoren und zu brutzeln hat Urs Messerli sein Restaurant nämlich für einmal als Experimentierplattform zur Verfügung gestellt. «Die Stifte waren von A bis Z für den Viergänger verantwortlich», so Messerli, «wir haben ihnen lediglich Tipps gegeben.» Gefreut habe ihn die grosse Motivation, welche die jungen Gastronomen an den Tag gelegt hätten, «sie haben viel in ihrer Freizeit geplant und vorbereitet». Und am Abend selbst musste das Service-Team mit zwei überraschenden Ausfällen fertig werden, «das gehört zum Alltag», so Messerli.

Es hat sich gelohnt. «Auch wir haben viel gelernt», so Messerli, der für einmal den ganzen Abend am Tisch sitzen und plaudern konnte. Aber auch die mehr als hundert Gäste, Eltern, Gewerbeschullehrer und als Spezialgast Jean- Daniel Gerber, der Chef des Seco, waren beeindruckt vom Gebotenen und bedankten sich nach dem fünfstündigen Essen mit einer Standingovation. czd

[05.06.07]

### **Bern Hotel Berne**

the perfect hotel for your holiday book now online for huge savings

[www.hotelsarrange.com](http://www.hotelsarrange.com)

### **Berlin Restaurant**

Sie suchen ein schickes Restaurant in Ihrer Nähe? Wir zeigen's Ihnen!

[www.Preisvergleich.de/Restaurant](http://www.Preisvergleich.de/Restaurant)

### **Restaurant 2007**

10 perfekte Gastronomie-Ideen, mit denen Sie 2007 erfolgreich gründen.

[www.diegeschaefsidee.ch](http://www.diegeschaefsidee.ch)

### **Hotels in Köhra**

Ihr Hotel in Köhra hier online buchen & bis zu 30% sparen!

[www.hotel.de/Koehra](http://www.hotel.de/Koehra)

Google-Anzeigen