



Stiftung  
ARBEITSKETTE

# Ein Abend von und für Lernende im LOX



Intro	3
Danke	5
Essen Trinken	6
Forelle   Glauser Bio-Forelle	8
Kalb   Geiser AG	10
Schaumwein degorgieren   Weingut Gehring	12
Kaffee   Café Noir	14
Wein   Landolt Weine	16
Mehl und Getreide   Mühlerama	18
Bier   Turbinenbräu	20
Käse   Sennerei Bachtel	22
Kohlrabi   Suur.ch	24
Cocktails   The Cocktail	26
Sophie Sochor Floriste   Dekoartion	28
Kochen, Service, Conditorei und Detailhandel	30

# Eine Besonderheit erleben

Die Lernenden haben im Vorfeld diverse externe Produzenten getroffen und mit ihnen gefachsim-pelt, produziert, degustiert und viel dabei gelernt.

Nun wollen wir Sie, liebe Gäste, mit den Früchten unserer Ernte in einem Mehrgangmenü überraschen.

Wir freuen uns, dass Sie heute unsere Gäste sind und für die Wertschätzung, die Sie damit unseren Lernenden schenken.

«Das beste Training liegt immer noch im selbständigen Machen.»

Cyril Northcote Parkinson



Das Zitat von Parkinson trifft sehr gut die Philosophie, die dem Lernenevent zugrundeliegt: die Theorie mit der Praxis zu verknüpfen, um Lerninhalte anschaulich zu vermitteln und positive Lernerfahrungen zu verschaffen.

Möglich machen das unsere starken Partner. Bei ihnen erhalten wir einen vertieften Einblick in ihre Tätigkeiten und dürfen sogar selbst mitwirken. Sie nehmen sich Zeit für uns, erklären mit viel Geduld ihre Arbeit und leisten damit einen wertvollen Beitrag für die berufliche Zukunft der Jugendlichen, Dafür sagen wir ihnen ein herzliches Danke.

Es sind neben den besuchten Produzenten auch die Berufsbildner, die Lehrpersonen von Schulen und Überbetrieblichen Kursen, Betreuungspersonen, Eltern, Berufsberater der IV oder Gönner, denen wir an dieser Stelle für ihr Engagement und das entgegengebrachte Vertrauen herzlich danken.

# Trinken

## Aperitif

Irchelchlöpfen | Weingut Gehring  
Zürich Negroni | The Cocktail

## Amuse Bouche

Rosé Schiterberg  
Landolt Weine

## Vorspeise

Signum Weiss, Stiftungswein  
Weingut Gehring

## Zwischengang

Stadtzürcher G'mischter Satz  
Landolt Weine

## Hauptgang

Signum Rot, Stiftungswein  
Schwarzenbach Meilen

## Süssspeise

Espresso, Kaffee und  
Kaffee-Latte-Art  
Cafe Noir

## Bar

Aurora | The Cocktail  
Gold Sprint | Turbinenbräu

# Essen 8. Juli 2022

Jede\*r Berufsbildner\*in hat ein Produkt bekommen um dieses mit den Lernenden in einen der folgenden Gänge auszuarbeiten und heute in Szene zu setzen.

## Aperitif

Käse  
Matthias Zollinger  
Restaurant Limmathof

## Amuse Bouche

Getreide  
Nadja Rietmann  
stark catering

## Vorspeise

Eingelegter Kohlrabi  
Dschin Halbheer  
Restaurant Krone

## Zwischengang

Forelle  
Raffael Schulz  
Restaurant Stürmeierhuus

## Hauptgang

Kalbsschulter  
Yasine Haddouche  
Restaurant Alpenrose

## Süssspeise

Kaffeebohne  
Kira Mohler  
Cafe und Conditorei 1842

# Forelle

## Glauser Bio-Forellenzucht

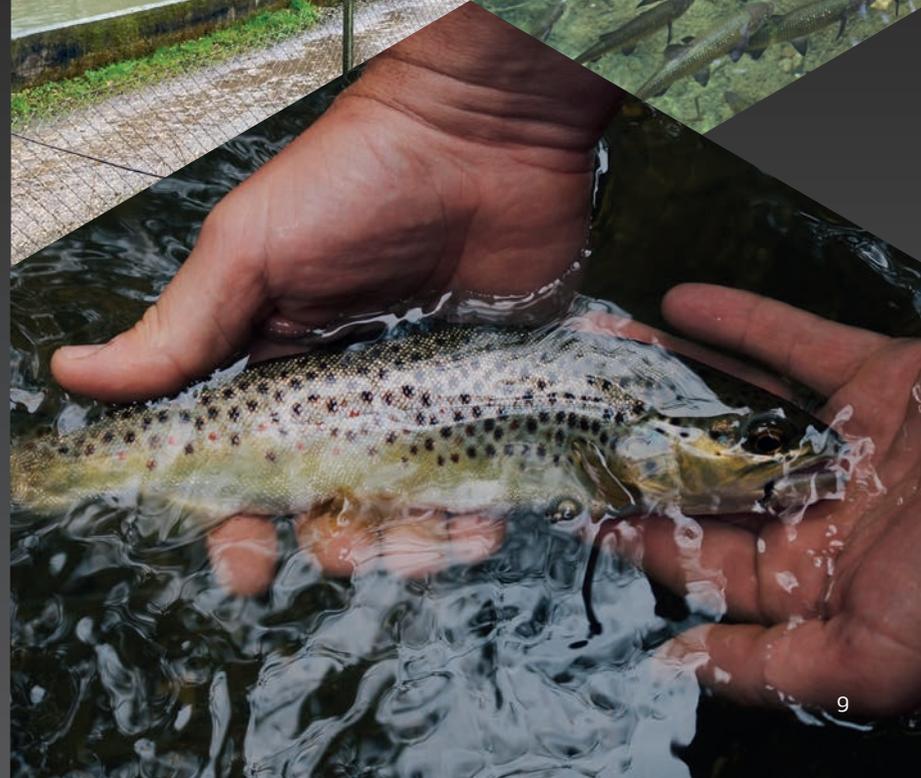
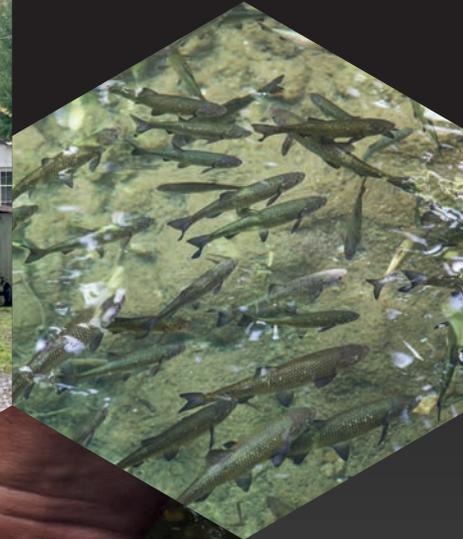
Bachs | 21. Februar 2022

1993 zog die junge Familie Glauser nach Bachs und begann mit der Zucht von Forellen. Seit ein paar Jahren sind sie Eigentümer der Zucht, welche 16 Naturweiher und einen grossen Betteich beinhaltet. Seit 2001 arbeiten sie ausschliesslich nach den Richtlinien von Bio Suisse.

Mit dem Besuch der Forellenzucht erhielten wir einen Einblick in die natürliche Aufzucht von Schweizer Bio-Forellen.

Die Forelle wird Ihnen im Zwischengang serviert, und als geräuchertes Filet im Shop angeboten.

Glauser Forelle  
Heinz Glauser, 8164 Bachs  
[www.glauser-forellen.ch](http://www.glauser-forellen.ch)



# Kalb Geiser AG

Mediacampus Zürich | 02. Juni 2022

Nicht das erste Mal konnten wir auf die Unterstützung von Willi Bachmann, von Geiser AG, zählen. Diesmal hatte er drei Stück Kalbsvorderviertel im Gepäck. Am ersten zeigte er mit viel Geduld und Routine, wie man einen solchen ausbeint, an den anderen durften die Kochlernenden selbst üben und ihre Fachkompetenz im Ausbeinen erweitern. Obwohl dies im Bildungsplan kein Lernziel mehr darstellt, ist es für den Lerneffekt vorteilhaft zu sehen, wie man die einzelnen Stücke benennt und wo sie sich befinden.

Für das heutige Menü haben wir Kalbsbraten, welcher Ihnen im Hauptgang serviert wird.

Den Kalbshals, welchen die Lernenden ausgebeint haben, können Sie portioniert im Shop erwerben. Ein entsprechendes Rezept wird Ihnen gerne dazu gereicht – damit auch zu Hause nichts schiefeht.

Willi Bachmann  
Geiser AG  
Rietbachstrasse 11  
8952 Schlieren  
[www.geiserag.ch](http://www.geiserag.ch)



## Schaumwein degorgieren Weingut Gehring

Freienstein | 15. März 2022

Die Familie Gehring kultiviert seit Jahrzehnten Wein von bester Qualität. Ihr Weingut steht inmitten von Reben oberhalb des Dorfes Freienstein. Beim Besuch des Betriebes durften die Lernenden den Prozess des Degorgierens hautnah mitverfolgen, Fragen stellen und Grundweine mit unterschiedlichen Dosagen degustieren.

Den «Irchelchlöpfer» können Sie an unserer Degustationsbar gerne probieren zudem steht er im Shop für Sie bereit.

Familie Gehring  
Geisstig, 8427 Freienstein  
[www.weingut-gehring.ch](http://www.weingut-gehring.ch)

gehring



# Kaffee Café Noir

Zürich | 14. Juni 2022

Schon seit Jahren beziehen wir den Kaffee von der Rösterei Noir aus Zürich. Abgesehen davon, dass David und Johannes Kaffee von hervorragender Qualität herstellen, öffnen Sie unseren Lernenden immer wieder die Türen, um den Röstprozess hautnah mitzuerleben. Dabei haben sie die Möglichkeit das Fachwissen aus den theoretischen Inputs zu vertiefen und offene Fragen zu klären.

Im zweiten Teil des Workshops im Juni wurde den Lernenden die Kaffeezubereitung sowohl in der Theorie, als auch in der Praxis nähergebracht.

Für das heutige Menü verwenden wir den Kaffee in der Süßspeise und bieten ihn in verschiedenen Kreationen an der Kaffeebar an.

Noir GmbH  
Neugasse 33  
8005 Zürich  
[www.cafe-noir.ch](http://www.cafe-noir.ch)



# Wein Landolt Weine

Zürich | 07. Oktober 2021

Das Weingut Landolt ist ein Familienunternehmen, welches aus zwei Betrieben besteht: In der Stadt Zürich wo rund 5,8 Hektar Reben (Bürgli-Enge, Burghalde Riesbach und Sonnenberg-Hottingen) und im Zürcher Weinland, wo über 7,5 Hektar Reben (Schiterberg in Kleinandelfingen, Chrachenfels in Neunforn und Adlikon bei Andelfingen) bewirtschaftet werden.

Am 7. Oktober des vergangenen Jahres hatten wir die Möglichkeit, bei einem Rundgang im Stadtzürcher Traditionsbetrieb, der seit 1834 besteht, einen Einblick in die Weinproduktion zu erlangen und unser Fachwissen zu erweitern.

Geniessen Sie die Weine am Tisch, an der Degustationsbar, oder zu Hause, denn im Shop sind sie ebenfalls erhältlich.

Landolt Weine  
Artur Luitl  
Üetlibergstrasse 130  
8045 Zürich  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)

**Landolt** *weine*



# Mehl & Getreide Mühlerama

Zürich | 06. Mai 2022

Die imposante 100-jährige Mühlenanlage erstreckt sich über drei Stockwerke hoch bis unter das Dach. Überall befinden sich verschiedene Apparate. Räder drehen, Riemen surren. Es wird geschüttelt, gerüttelt.

Auf einem über einstündigen, geführten Rundgang im Mühlerama Tiefenbrunnen durften wir erleben, was alles nötig ist, bis eines der wichtigsten Produkte unserer Ernährung entsteht: Das Mehl.

Wir haben uns im diesjährigen Menu bewusst nicht nur mit diesem wichtigen Produkt unserer Ernährung, sondern auch mit dem Ursprungsprodukt, dem Getreide befasst.

Das Getreide wird heute im Amuse Bouche verwendet. Eine Auswahl an Produkten finden Sie in unserem Shop.

Mühlerama  
Seefeldstrasse 231  
8008 Zürich  
[www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch)

 MÜHLERAMA



# Bier Turbinenbräu

Zürich | 25. Januar 2022

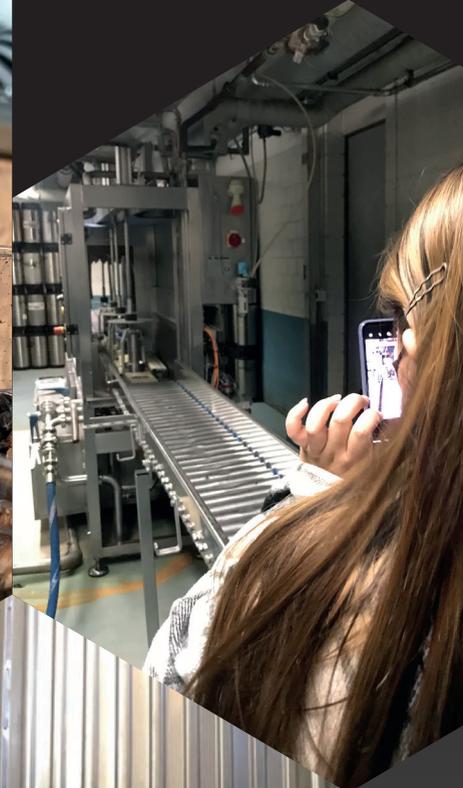
1996 drohte Zürich der Verlust einer über hundert Jahre alten Tradition. Die Brauerei Hürlimann stellte als letzte grosse Brauerei die Produktion in Zürich ein. Drei Zürcher stemmten sich gegen den Niedergang der Bierkultur und begannen im Industriequartier, gleich neben der alten Turbinenproduktion der Sulzer-Escher-Wyss, selbst Bier zu brauen. Die TurbinenBräu AG war geboren.

Heute steht die Produktion an der Badenerstrasse, wo wir im Januar die Kunst des Brauens kennenlernen und mitverfolgen durften.

Die Etikette ist eigens für den Lernenevent von Sophia Osorio der Stiftung Arbeitskette entworfen worden.

Geniessen Sie ein kühles Bier mit dieser einzigartigen Etikette an der Bar, oder bei Ihnen zu Hause. Die Detailhandelnden verkaufen es Ihnen gerne im Shop.

TurbinenBräu  
Badenerstrasse 571  
8048 Zürich  
[www.turbinenbraeu.ch](http://www.turbinenbraeu.ch)



# Käse

## Sennerei Bachtel

Wernetshausen | 04. April 2022

Die Sennerei Bachtel produziert ausschliesslich aus silofreier Demeter-Rohmilch von biologisch-dynamisch bewirtschafteten Bauernhöfen, welche ihre behornten Kühe täglich ins Freie lassen.

Zudem finden Menschen mit Beeinträchtigungen eine sinnvolle Beschäftigung. Der Produktionsbetrieb ist so organisiert, dass entsprechend begleitete Arbeiten sowie auch Ausbildungen angeboten werden können.

Beim Besuch in Wernetshausen konnten wir den heute angebotenen Käse selber herstellen und die Produktion anschauen.

Der Käse wird im Apéro verarbeitet und präsentiert. Sie können auch gerne ein Stück im Shop kaufen und mit nach Hause nehmen.

Sennerei Bachtel  
Sennhüttenstrasse 13  
8342 Wernetshausen  
[www.sennerei-bachtel.ch](http://www.sennerei-bachtel.ch)

**Sennerei  
Bachtel**



# Randen Suur.ch

SUUR | Zürich | 02. Juni 2022

Wenn sie nicht gerade in der Produktionsküche zusammen am «Einmachen» sind, arbeitet Lorenz im Gemüsebau auf dem Biohof «Grumolo Verde» und ist so direkt für die Qualität des Gemüses mitverantwortlich.

Adrian kümmert sich mit seiner Erfahrung aus zwei Jahrzehnten Werbung um die Kommunikation und das Marketing. Und Moritz ist als ZHAW-Lebensmitteltechnologe verantwortlich für die Produktionsleitung und das Qualitätsmanagement.

Der eingelegte Kohlrabi findet sich in der Vorspeise wieder und eine Auswahl von "Suur" Produkten steht für Sie im Shop bereit.

SUUR  
Bertastrasse 10  
8003 Zürich  
[www.suur.ch](http://www.suur.ch)

# SUUR



# Cocktails

## The Cocktail

Zürich | 01. April 2022

Jessica Kollar und Kaspar Fenkart gründeten 2017 die «The Cocktail GmbH», die hochwertige Cocktails fertig gemischt in Flaschen abfüllt. Die zwei passionierten Gastgeber führten in ihrer Laufbahn verschiedene Bars, unter anderem die legendäre Central Bar in Zürich, wo nicht nur klassische Drinks, sondern auch eigene, überraschende Cocktails über den Tresen gingen.

Am Workshop zeigte Kaspar Fenkart unseren Lernenden, wie man Cocktails zubereitet und auf welche Details geachtet werden muss.

Neben den Cocktails für die Abschlussprüfung wurde auch die Zubereitung des heute angebotenen Daiquiri geübt. Probieren Sie diesen an der Bar.

Für den heutigen Event servieren wir an der Bar: Daiquiri, Zürich Negroni und Aurora. Wollen Sie die letzteren beiden auch zu Hause geniessen, beraten Sie die Lernenden sehr gerne im Shop dazu.

The Cocktail  
thecocktail.ch

**THE COCKTAIL**



# Tischdekoration Sophie Sochor, Floriste

Sophie Sochor Floriste | 28. Juni 2022

Sophie Sochor ist schon seit Jahren für die kreativen Blumendekorationen unserer Betriebe zuständig. Mit dem im Jahr 2005 eröffneten Laden war sie damals die Nachbarin vom Restaurant Brunegg, einem ehemaligen Betrieb der Stiftung Arbeitskette.

In einem Workshop durften die Auszubildenden selber kreativ werden und die Tischdekoration für den heutigen Event kreieren. Zudem erhielten sie interessante Fachinformationen zu Blumen, Dekorationen und Farbkombinationen.

Sophie Sochor floriste  
Wallisellenstrasse 30  
8600 Dübendorf  
[www.floriste.ch](http://www.floriste.ch)

**Sophie  
Sochor  
floriste**



# Küche

Die Berufsbildner\*innen der Küche haben in Zusammenarbeit mit den Auszubildenden aller drei Bildungsniveaus einen Gang für das heutige Menü kreiert. Dafür haben sie ein Produkt aus den Besuchen bei den Produzenten erhalten. Die Informationen zu den zugeteilten Produkten finden Sie auf Seite sieben dieses Booklets.

Lernende werden die Ihnen die heute präsentierten Teller auf dem Hochtisch anrichten und Ihnen so die Möglichkeit bieten, das Geschehen aus der Nähe zu betrachten.

# Konditorei / Confiserie

Der krönende Abschluss des heutigen Abends präsentiert Ihnen Kira Mohler und die Lernenden aus der Conditorei & Confiserie 1842 mit einem Tortenbuffet. Als Produkt steht die Kaffeebohne im Mittelpunkt. Bestaunen Sie, wie die Torten in filigranem Handwerk zu Kunstwerken dekoriert werden.

Fühlen Sie sich frei, sich auch zwischen den servierten Gängen zu bewegen und den Lernenden über die Schulter zu schauen.

# Service

Der Service präsentiert sich heute in allen Ergänzungskompetenzen, welche in der Ausbildung mit Eidg. Fähigkeitszeugnis zu Auswahl stehen.

## **Jung-Barkeeper | Mario Aemmer**

Lernende bereiten Ihnen an der Bar den Daiquiri zur welchen sie am Workshop mit Kaspar Fenkhart von «The Cocktail» gelernt haben. Ergänzt wird das Sortiment mit «Züri Negroni» und «Aurora» aus demselben Haus.

## **Jung-Sommelier | Nadine Härtig**

Zu jedem Gang wird Ihnen heute ein Wein vom «Weingut Gehring» oder «Landolt Weine» welche die Lernenden besuchen konnten, eingeschenkt. Sie wünschen Auskunft über einen Wein oder möchten einen anderen ausgeschenkt bekommen, sind Sie herzlich eingeladen, an der Degustationsbar unsere Jung-Sommeliers anzusprechen.

## **Jung-Barista | Béatrice Zimmerli**

An der Kaffeebar wird die Welt des Kaffees zelebriert. Bedienen Sie sich direkt an der Theke und geniessen Sie einen Espresso, einen Kaffee oder Latte-Art zubereitet von unseren Baristas, welche die Fertigkeiten in einem Kurs bei Cafe Noir vertieft haben.

## **Jung-Chef de Rang | Patrick Tobler**

Der Jung-Chef de Rang eignet sich in der gewählten Ergänzungskompetenz neben anderen Fertigkeiten auch das Tranchieren und Flambieren an. Für den heutigen Anlass wird der Kalbsbraten vom Service im Selbstbedienungsteil der Restaurants tranchiert. Gehen Sie ungeniert hin und schauen Sie zu!

# Detailhandel

Neben der Beratung ist die Warenpräsentation ein wichtiger Teil in der Ausbildung der Detailhändler\*innen. Im Shop, welcher von den Lernenden aus dem Cafe & Conditorei 1842 konzipiert wurde, finden Sie Produkte aus den Anlässen bei den Produzenten. Lassen Sie sich inspirieren und erfahren Sie mehr über die einzelnen Artikel. Die Detailhandelslernenden haben sich mit diesen auseinandergesetzt und in Zusammenarbeit mit der Berufsbildnerin Ruth Staub den Shop gestaltet und aufgebaut.

Als Dankeschön für Ihren Besuch, wird Ihnen das Team aus dem Shop ein kleines Give away mit auf den Nachhauseweg geben, welches von unseren Lernenden aus der Backstube produziert und von den Auszubildenden im Verkauf abgepackt wurde.

Die Stiftung Arbeitskette verbindet in ihren Betrieben soziales und kulinarisches Engagement.

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

Sponsoren:

Geiser AG

Glauser Forelle

Landolt Weine

Mühlerama

Noir GmbH

Sennerei Bachtel

Sophie Sochor floriste

SUUR

The Cocktail

TurbinenBräu

Weingut Gehring

Wick Werbung

LOX Restaurant

Wiesenstrasse 10A, 88952 Schlieren

T 044 483 04 77, [lox@arbeitskette.ch](mailto:lox@arbeitskette.ch)

[www.lox-restaurant.ch](http://www.lox-restaurant.ch)

Die Betriebe der Stiftung Arbeitskette

**Limmathof**  
RESTAURANT & BAR

**MEDIA  
CAMPUS**

Das Selbstbedienungs- & Eventlokal



**KRONE**

Die historische Gaststube mit Tradition



**STÜRMEIERHUUS**

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren



**ALPENROSE**

Aus Liebe zur Schweizer Küche



catering  
**stark.**  
Stiftung Arbeitskette

**LOX**