

SEIT 24 JAHREN IM EINSATZ FÜR DAS GASTHAUS HANS IM GLÜCK



Rahel Tantanini bei der Arbeit.

Niemand arbeitet länger im Gasthaus Hans im Glück als Rahel Tantanini. Am 18. März 1997 hat sie die ersten Speisen serviert, das war der Tag, an dem das Gasthaus eröffnet wurde. Seither ist sie eine treue Mitarbeiterin und bei vielen Gästen bekannt und beliebt. Rahel gewährt uns einen Einblick, wie ein Arbeitstag bei ihr aussieht.



Rahel Tantanini

«Seit 24 Jahren gebe ich jeden Tag mein Bestes für unsere Gäste.»



Professionell bedient Rahel Tantanini die Gäste.

Nun ist es Zeit, dass die Gäste kommen! «Ich genieße es, mit den Gästen zu schwatzen, zu lachen und ihnen das Essen zu servieren», erzählt Rahel freudig. Sie macht den kompletten Service selber, inklusiv einkassieren. Nur wenn es zu hektisch wird, braucht sie Unterstützung. Sie macht eigentlich alles gerne in ihrem Job, doch etwas mag sie nicht: verschieden grosse Teller abräumen. Doch wenn man Rahel beobachtet, stellt man fest, dass sie auch diese Herausforderung souverän meistert.

«Wenn es eine neue Speisekarte gibt, gehe ich immer in die Küche und schaue zu, wie die Gerichte gekocht werden. Ich lerne am besten, wenn ich zuschauen kann.»

Um 9.20 Uhr klingelt ihr Wecker. Gestärkt mit Frühstück und Kaffee zieht sie ihre Arbeitskleider an, füllt das Service-Portemonnaie mit Münz auf und steigt aufs Velo. Ausgerüstet mit einer Leuchtmütze und einem reflektierenden Bändel radelt sie durch Kloten.

Im Gasthaus angekommen, begrüsst sie ihre Kolleginnen und Kollegen, beschafft sich einen Überblick und widmet sich dann ihren Aufgaben. Sie schneidet das Brot für die Brötchörbli und deckt die Tische. Um 11.30 Uhr trifft sich die Service-Crew zum Briefing. Alle Menüs werden besprochen, und der täglich wechselnde «Renner» muss auswendig gelernt werden. Nach über 24 Jahren hat Rahel schon so viel Übung, dass sie das mit links schafft. Manchmal macht sie noch zusätzliches Gehirntraining und lernt am Vorabend die beiden Tagesmenüs auswendig.

Am Nachmittag hat sie Zimmerstunde. Sie nutzt die Zeit, um sich zu erholen und etwas hinzulegen. Um 18 Uhr beginnt dann der zweite Teil ihres Arbeitstages. Rahel begrüsst die Gäste freundlich, bringt ihnen die Karte und fragt, ob sie einen Apéro wünschen. «Du musst aber direkt etwas anbieten, zum Beispiel einen Prosecco und immer auch eine alkoholfreie Variante», erklärt Rahel. Man merkt, dass hier ein Profi im Einsatz ist.

Die Gäste schätzen Rahels nette und humorvolle Art. Wenn sich die letzten Gäste verabschiedet haben, wird aufgeräumt, gereinigt und alles für den nächsten Tag vorbereitet. Um 22.15 Uhr darf Rahel schliesslich in den wohlverdienten Feierabend.