

LESERBRIEFE

Arbeitsverhalten im Zeugnis

(Zum Artikel vom 3. Oktober im «Boten der Urschweiz»)

Ich als ehemaliger Lehrling kenne die Beurteilung des Arbeitsverhaltens im Zeugnis sehr gut. Es ist ein sehr wichtiger Bestandteil einer Bewertung. Für mich war eine schwächere Note, aber ein gutes Arbeitsverhalten viel motivierender als eine alleinstehende schwächere Note im Zeugnis. Daher unterstütze ich die Forderung der Victorinox mit voller Überzeugung. *Michi Inderbitzin, Gersau*

Gesamtheitliche Beurteilung ist wichtig

(Zur Diskussion über Berufsschulzeugnisse)

Interessiert verfolgen wir die Diskussion um die Ausgestaltung der Berufsschulzeugnisse. Es war uns gar nicht bewusst, dass die ganzheitliche Förderung und Beurteilung, die während der Volksschulzeit Standard ist, nicht selbstverständlich in allen Berufsschulen weitergeführt wird.

Als Eltern sind wir sehr interessiert an einer ganzheitlichen Förderung und Beurteilung der Jugendlichen. Wir schätzen also die Rückmeldung über die Leistungen via Noten, erachten aber auch die Rückmeldungen über Sozialverhalten, Leistungsbereitschaft und Einsatz als ebenso wichtig wie aufschlussreich. Eine rein auf Leistung fokussierte Förderung und Beurteilung der jungen Menschen korrespondiert zudem auch nicht mit den Anforderungen an junge (und ältere) Berufsleute. Neben Fachkenntnissen und Leistungsbereitschaft sind auch die «weichen» Faktoren wie Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Fairness, emotionale Intelligenz usw. für eine erfolgreiche Berufslaufbahn unabdingbar. Gerade im Alter auszubildender Jugendlicher ist es von grosser Bedeutung, ihre Eigenkompetenz sowie Eigenverantwortung zu fördern. Die bewusste Gewichtung und Beurteilung auch dieser Faktoren vermag Positives für die Entwicklung zu verantwortungsbewussten Menschen zu bewirken. Die Förderung und Beurteilung dieser Fähigkeiten sind zwar schwieriger als eine rein mathematisch machbare Benotung von messbaren Ergebnissen. Deshalb aber darauf zu verzichten, wäre eine verpasste Chance, bewusst eingesetzte Eigenaktivität des Lernenden zu werten und ihn dadurch gesamthaft zu positivem Verhalten zu motivieren. *Esther und Pirmin Moser-Craviotto, Sattel*

ANZEIGE

LISTE 3



**Ich wähle Johannes Mächler, weil er praktisch denkt, unternehmerisch handelt und glaubwürdig politisiert!**

*Silvia Bähler-Eggerschwiler Merlischachen Bäuerin und Kantonsrätin*

Wählen auch Sie Johannes Mächler am 21. Oktober 2007 in den Nationalrat!

[www.johannes-maechler.ch](http://www.johannes-maechler.ch)



Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz: Fabian Inderbitzin beherrscht die «Seehotel»-Küche Kastanienbaum.

# Schwyzer als Neu-Entdeckung

**Nebst dem Aufsteiger Franz Wiget vom Restaurant Adelboden sorgt auch ein junger Schwyzer Koch für Aufsehen: Fabian Inderbitzin war die Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz.**

Von Ernst Immoos

*Kanton.* – Der Kanton Schwyz ist zum Gourmet-Kanton aufgestiegen (es stand im «Boten»). Ein gutes Dutzend Köche hat GaultMillau ausgezeichnet. Mit 18 Punkten übernahm

Franz Wiget, Restaurant Adelboden, Steinen, die Spitze. Er war zugleich Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz. Auch ausserhalb des Kantons Schwyz überraschte ein junger Koch. Der gebürtige Morschacher und in Schwyz aufgewachsene 25-jährige Fabian Inderbitzin legte im Seehotel Kastanienbaum (LU) gleich um zwei Punkte zu (neu 15). GaultMillau zollt Küchenchef Inderbitzin grosses Lob: «Die Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz mischt mediterrane Küche frech, aber geschickt mit einer Prise Asien.» Toni Schmidig, Restaurant Rigiblick, Lauerz, darf sich als er-

folgreicher «Punkte-Koch» auch an der Spitzenleistung von Fabian Inderbitzin freuen, absolvierte er doch im «Rigiblick» die Lehre und die ersten Jahre als ausgebildeter Koch.

**Wer punktete wo?**

18 Punkte: Steinen, Adelboden (Deutschschweizer Aufsteiger des Jahres) Franz und Ruth Wiget; 17 Punkte: Euthal am Sihlsee, Bürgi's Buehof; 16 Punkte: Lauerz, Rigiblick, Toni Schmidig; Ried-Muotathal, Adler (Aufsteiger), Dani und Paula Jann-Annen; 14 Punkte: Altendorf, Zur Steinegg, Bruno und Emma Enderli; Einsiedeln, Lin-

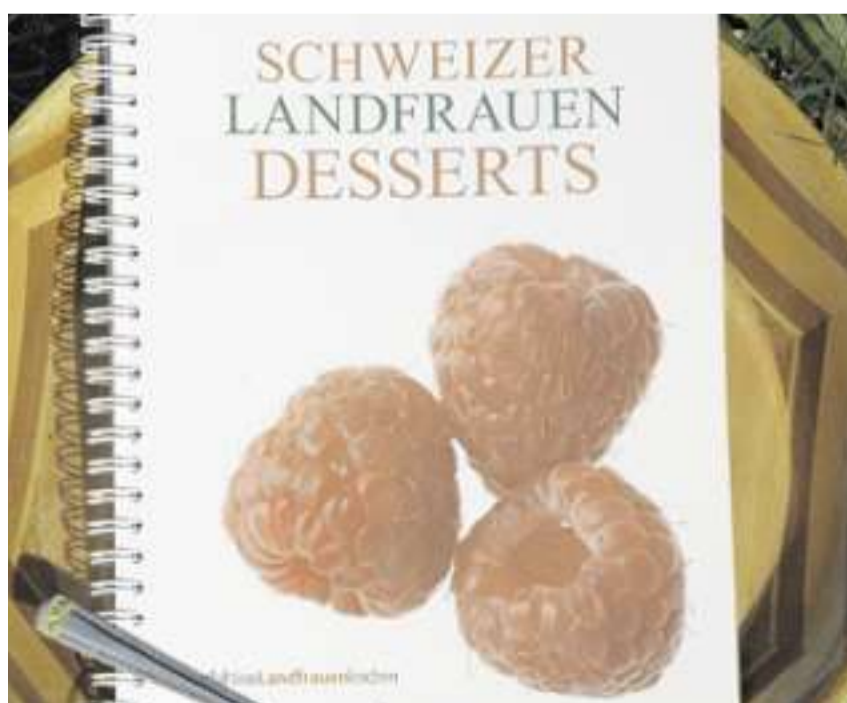
de, Geri und Silvia Nussbaumer; Lachen, Al Porto (neu), Sven Weber und Bruno Hurter; Pfäffikon, Seedamm Plaza, Restaurant Pur (neu), Franziska Säggerer und Ivo Berger; Riemensalden, Kaiserstock, Robert und Veronika Gisler Fankhauser; 13 Punkte: Altendorf, Johannsburg (Aufsteiger), Peter Bosshard; Küsnacht, Min Kang Yuan (neu), Kee Hock Leo und Min Nian Conny; Lachen, Oliveiras, Francisco und Gilda Oliveira; Schwyz, Ratskeller, Daniel und Corinne Horat, David Debuysse; Unteriberg, Rösslipost, Kathrin Fässler Grossen und Rolf Grossen.

# 209 köstliche Desserts in einem Buch

Die Redaktion Landfrauenkochen hat der Rubrik Desserts einen schön illustrierten Farbband gewidmet. Unter die 209 Rezepte aus 17 Kantonen schafften es auch mehrere aus dem vor vier Jahren erschienenen Buch «Schwyzer Bürinne chochid».

Von Dominique Goggin

*Hünibach.* – Hunderte von Rezepten aus mehreren Kantonen waren von der im Kanton Bern domizilierten Redaktion Landfrauenkochen gesichtet und verglichen worden. Unter riesengrosser Konkurrenz haben es auch mehrere kreative Frauen aus Schwyz mit ihren leckeren Desserts ins neue Register mit 209 Vorschlägen geschafft. Sie hatten bereits zu den Rezepten des Bands «Schwyzer Bürinne chochid» Kuchen- und Kleingebäckbeiträge geliefert. Im prächtig illustrierten Spiralband sind die Kapitel Süsses mit Früchten und Gemüse, Crème und Mousse, Köppli, Flan und Pudding, Tiramisu, Kaltes und Gefro-



Sooo fein: Hinter den Himbeeren versteckt sich ein Riesenangebot.

Bild Dominique Goggin

renes, Torten und Charlotten und als Abschluss sechs Desserts aus dem Ofen enthalten. Wunderschön dazu die Farbfotografien, etwa das Kern-

gehäuse eines Apfels, einer Melone, Aprikose oder Erdbeere. Geschafft hat es beispielsweise die Zitronenmousse von Vreny Büeler Pfyl,

Rickenbach, illustriert mit dem fast symmetrischen Muster dieser gelben Frucht. Ebenfalls in Rickenbach in der Küche von Vreny Schilter wurde die Kürbiscrème erfunden, welche im neuen Band unter Süsses mit Früchten und Gemüse figuriert. Auch die Erdbeerchüssäli von Monika Zurfluh aus Küsnacht (sie studiert derzeit in Bern) befinden sich in diesem Kapitel. Unter Kaltes und Gefrorenes lockt das Kirscharfait im Gugelhopf von Hedy Styger, Steinerberg.

Etwas schade ist eigentlich nur, dass in der süssigen Neuausgabe alle Rezeptgeberinnen auf einer Seite ohne Adresse notiert sind. Man weiss also nicht, von welcher Frau und aus welchem der 17 erfassten Kantone die jeweiligen Ideen herkommen. Die erfolgreiche Kochbuchreihe geht weiter. Auf das vom Verlag per November 2008 angekündigte Buch der Bäuerinnen und Landfrauen aus Zug darf man gespannt sein.

Schweizer Landfrauen Desserts, ISBN 978-3-905694-18-5 ist im Buchhandel oder direkt bei der Redaktion, Telefon 033 243 00 77 erhältlich.