

Herzkirschen & Fachkräfte

Der mit
dem Rezept

Andreas-Züllig.ch



Herzkirschenragout

Jeder Mitarbeiter ist ein Gastgeber. Im Winter beschäftigen Claudia und ich im Hotel Schweizerhof 125 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. So entstehen 35'000 Logiernächte pro Jahr. «Jeder Mitarbeiter ist ein Gastgeber» ist unser wichtigster Satz im Leitbild des Schweizerhofs.

Als Verwaltungsrat der Hotelfachschule in Passugg kämpfe ich gegen den Fachkräftemangel. Als Nationalrat setze ich mich für die Lehre und die praxisorientierte Bildung ein. Weil es in der Wirtschaft viele gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter braucht.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

- 200 g Herzkirschen (können auch andere Kirschen oder Sauerkirschen sein)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 50 ml Portwein
- 1 EL Rum braun
- 1 TL Speisestärke (Maizena oder Kartoffelstärke)

Zubereitung

Die Kirschen mit dem Zucker, Zimt und Portwein in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die mit Rum angerührte Speisestärke mit dem Ragout vermengen und 2 Minuten aufwallen lassen. Schmeckt heiß oder kalt zum Beispiel zum Sauerrahmeis.