

16. JUNI 2015  
16 ИЮНЯ 2015



## Fischrestaurant Daniel Wischer (Betriebsbesuch)

Groß und schön. Das sind unsere ersten Gedanken, als wir in das Fischrestaurant an der Steinstraße gehen. In der Spitalerstraße befindet sich eine weitere Filiale. Diese ist hingegen kleiner, gemütlicher und besitzt noch mehr Flair.

Jay und Jenni, zwei Angestellte, erzählen uns stolz über die Geschichte des Fischrestaurants und über die Speisekarte: „Sogar Engländer essen bei uns Fish & Chips und sagen, dass es hier besser schmeckt.“ Das einzige, was seit der Eröffnung im Jahre 1924 nicht verändert wurde, sind die Rezepte aus 1924 von Daniel Wischer. Am beliebtesten sind Goldbarsch, See-

lachs und der hausgemachte Kartoffelsalat. Wir dürfen uns vor Ort davon überzeugen, dass die Rezepte wirklich lecker sind! Im Außenbereich ist es möglich etwas schnell für unterwegs zu kaufen, wie zum Beispiel Matjes- und Krabbenbrötchen oder Fischfrikadellen.

Im Restaurant arbeiten viele Fachkräfte, Köche und Serviererinnen. Jay durchläuft zurzeit eine weitere Fachausbildung und macht hier bei Daniel Wischer ein Praktikum. Uns gefällt dieser Besuch und wir lernen eine neue Seite des Restaurantbetriebs kennen.

*Robert Ritter und Stas Feponov*



## Рыбный ресторан Даниэл Вишер (Экскурсия на предприятие)

Большой и красивый. Это наша первая мысль, когда мы входим в рыбный ресторан на Шпиталерштрассе. Недалеко, на Штаинштрассе, находится второй, более старый, филиал ресторана, который немного меньше и поэтому уютнее.

Нас встречают и знакомят с работой ресторана менеджер по работе с персоналом Дженни и Джей, молодой человек, который сам готовит различные рыбные деликатесы. Джей рассказывает нам о фирменных блюдах. Больше всего посетители заказывают окуня, картофельный и морской салаты. На стойках перед рестораном

можно всегда купить бутерброды с разной рыбой, крабами и рыбные фрикадельки. Во время экскурсии мы пробуем различные очень вкусные блюда из ресторана. „Даже англичане едят у нас рыбные чипсы и говорят, что здесь они намного вкуснее“, говорит Дженни.

В ресторане работает большой штат специалистов, высокой квалификации: повара, кулинары, официанты. Джей, например, изучает в настоящее время еще одну специальность и проходит здесь практику. Экскурсия была не только интересной, но и познавательной.

*Стас Фепонов и Роберт Руммер*