

# Prättigauer Herrschaftler

Prättigauer und  
Herrschaftler

Prättigau

Herrschaft

Region Landquart

## Frey Elektroanlagen AG

Eidg. dipl. Elektro-Installateur  
T 081 328 26 62  
info@freyelektro.ch  
7220 Schiers  
freyelektro.ch



Ihr  
Elektro-  
partner  
im  
Prättigau

BARDILL  
HOLZ

bardillholz.ch



Schiers

## Kebab, Pommes frites und Burger

Nicht nur die Liebe geht durch den Magen, denn an der EMS Schiers wird mit einem vielfältigen Mahlzeitenangebot auch dafür geschaut, dass die erforderlichen Energien für das Unterrichten und Lernen bereitgestellt sind.

Im Gegensatz zum Sprichwort, dass viele Köche den Brei verderben würden, sind in Schiers mehrere Menschen für die Zubereitung der Menüs verantwortlich, sowohl für die warme als auch für die kalte Küche. Unter ihnen sind Mahesan Markandu und Thambimuthu Yoganathan, zwei TAMILIEN, welche seit vielen Jahren mit viel Leidenschaft in der Mensa tätig sind.

### Von Sri Lanka nach Schiers

Mahesan kam 1990 in die Schweiz – in Sri Lanka war er im Lebensmittelhandel beschäftigt. Über verschiedene Stationen im Gastronomiebereich gelangte er 1992 nach Schiers und fand eine Anstellung in der Küche der EMS. Der Weg von Thambimuthu war ganz ähnlich, er ist vier Jahre später zum Küchenteam dazugestossen. Die beiden gut gelaunten Küchenmitarbeiter standen für ein Gespräch zur Verfügung, dies nicht zuletzt, da Mahesan Ende Jahr, nach 32 Jahren am gleichen Arbeitsplatz, in den wohlverdienten Ruhestand geht. Allerdings, so ganz kann er das Kochen nicht lassen, denn er wird auch künftig an einem Tag pro Woche die Kelle



Thambimuthu, Küchenchef Sascha Sorychta und Mahesan (v.l.)

in der warmen Küche der Mensa schwingen. Für den Koch der kalten Küche, Thambimuthu, ist es vorteilhaft, dass er eine geregelte Arbeitszeit hat und so jeweils die Abende frei sind.

Beide leben mit ihren Familien in Schiers und nicht ohne Stolz erwähnt Mahesan, dass seine beiden Kinder nach der EMS ein Hochschulstudium absolvierten. Die Tochter von Thambimuthu

arbeitet in einer Arztpraxis und der Sohn ist handwerklich unterwegs, und so sind sie alle bestens integriert.

### Essensgewohnheiten

In der Heimat der beiden tamilischen Köche stehen andere Zutaten und insbesondere auch Gewürze oben auf der Liste als bei uns in Mitteleuropa. Allerdings haben, im Rahmen der Globali-

sierung und der inzwischen beinahe üblichen Ferienreisen in ferne Länder, solche Speisen und Geschmacksrichtungen bei uns an Zuspruch gewonnen.

In ihrer ursprünglichen Heimat – ursprünglich deshalb, weil sich beide inzwischen hier in Schiers zuhause fühlen und auch betonen, dass die Schweiz zu ihrer Heimat wurde – sind insbeson-



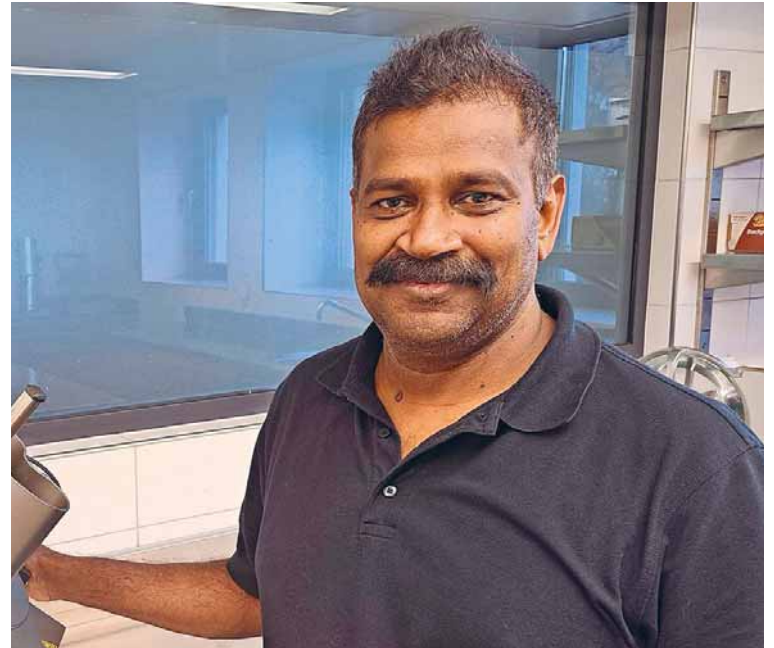
Mahesan und «seine» Küche.

dere Fisch, Huhn und Lamm in Fleischgerichten verarbeitet. Als Beilage wird zumeist Reis serviert und in den häufigen Eintopfgerichten finden sich neben Kartoffeln auch oft Auberginen, Bohnen und weitere Gemüse. Dabei nicht wegzudenken ist das Currygewürz mit dem farbgebenden Kurkumagewürz und dem typischen Geschmack von Kreuzkümmel. Nach ihren Lieblingsgerichten gefragt, sagen beide mit ihrem gewinnenden Lachen im Gesicht, das sie beide keine Kostverächter seien. Für Mahesan sind immer noch Currygerichte in allen Va-

riationen die Favoriten, während Thambimuthu bereits auf einheimische Kost schwört und «Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti» als sein Lieblingsmenü bezeichnet.

#### Kochen für andere

Der Menüplan wird vom Küchenchef ausgearbeitet, und so sind dann beide voller Elan daran, die verschiedenen Gerichte bereitzustellen. Grundsätzlich stehen jeden Tag drei verschiedene Gerichte zur Auswahl, wobei mindestens eines davon ein vegetarisches ist. Auch vegane Gerichte sind in der Mensa gefragt. Thambimuthu ist in der kalten Küche beschäftigt und erklärt mit einigem Stolz, dass täglich zwölf verschiedene Salate zur Auswahl stehen. Neben den Jugendlichen der EMS kommen auch die Schierser Schüler:innen zum Mittagstisch und Einzelpersonen aus der Umgebung. So gehen gut und gerne einmal dreihundert Menüs über die Theke, am Mittwoch mit dem schulfreien Nachmittag verständlicherweise auch einige weniger. Auf die Frage, welches denn die grossen Renner seien, müssen die beiden Köche etwas überlegen, meinen dann übereinstimmend: «Wenn es Pommes frites gibt, Kebab oder den Mensa-Burger, dann geniessen deutlich mehr Hungerige unsere Speisen.» Auf der dafür vorgesehenen Schreibtabelle finden sich immer wieder positive Kommentare von Gästen und auch der Küchenchef hat nur Lob für seine hier im Mittelpunkt stehenden Mitarbeiter. Oft finden an der EMS Schiers Seminare und andere besondere Veranstaltungen statt. Dann



Thambimuthu – «König» der kalten Küche.

sind auch besondere Essenswünsche vorhanden, was den beiden aber keine Mühe bereitet, denn sie lieben die Abwechslung. Überhaupt, die beiden sind fröhliche Menschen mit einer besonderen Ausstrahlung und guten Kontakten zu den Schüler:innen und der Lehrerschaft. Ein Insider bezeichnet sie auch als «Seelenröster». So sei er nach einer misslungenen Prüfung oder Tagen, wo es nicht so lief, oft in die Mensa gegangen. Dort traf er auf die freundlichen Köche, welche die Welt für ihn wieder zurechtrückten.

#### Nach getaner Arbeit

Mahesan wurde anlässlich der Chlausfeier am 6. Dezember verabschiedet – nach 32 Dienstjahren. Dabei erhielt er ein grosses Blatt, welches die Unterschriften der Schüler:innen, der Lehrpersonen und Mitarbeitenden der EMS Schiers trug. Mit einem Strahlen in den Augen meinte er, dass er sich bereits einen Bilderrahmen besorgt habe. Seine

nun reichlichere Freizeit weiss er gut auszufüllen. Im Sommer ist er mit dem Fahrrad unterwegs, im Winter bei Spaziergängen zu Fuss. Daneben ist er aktiv im tamilischen Hinduverein und engagiert sich bei der Pflege und dem Unterhalt des Tempels in Zizers. Sein Verein ist auch ausserhalb des Tempels aktiv und als Koch ist Mahesan prädestiniert, um am Herbstfest in Untervaz oder an einem Fest in Chur tamilische Spezialitäten anzubieten.

Bei Thambimuthu steht die Pensionierung noch nicht an, auch wenn er bereits 28 Jahre die knackigen Salate zubereitet. In seiner Freizeit geht er es gemütlich an. Er geht gerne in den Ausgang und geniesst die Zeit zusammen mit Freunden. Zudem reist er sehr gerne und freut sich schon jetzt darauf, nach Abschluss seiner beruflichen Tätigkeit die Kreise seiner Ausflüge etwas weiter ziehen zu können.

Text/Fotos: Peter Müller

#### Impressum

Verlag Druckerei Landquart AG  
Postfach, Schulstrasse 19,  
7302 Landquart  
Telefon 081 300 03 60  
info@druckereilandquart.ch  
www.drucki.ch  
Beglaubigte Auflage: 3296

#### Redaktion

Christian Imhof, Leitung, 081 300 61 23  
Ernesto Felix, Peter Müller  
redaktion@druckereilandquart.ch

#### Abonnementspreise

Jährlich: Fr. 153.–, halbjährlich: Fr. 77.–

#### Inserate

Einsendeschluss: am Vortag, 10.00 Uhr  
Inseratenannahme direkt beim Verlag.  
Insertionspreis für eine einspaltige  
Millimeter-Zeile Fr. 1.04 (GA), –.79 (NA)  
exkl. MwSt.



Die P&H erscheint zweimal wöchentlich jeweils am Mittwoch und Samstag.



Die P&H wird gedruckt auf LETTURA 60. Die Herstellung erfolgt nach dem Label «Der blauen Engel». Das Papier besteht aus 100% Altpapier.



Betriebsleiter Reto Stiefel und die zwei «Curry-Künstler».