

Die Talent-Förderer

Jedes Jahr verleiht Bischofszell Culinarium zusammen mit Salz & Pfeffer und Gastrosuisse den Zukunftsträgerpreis an Lehrmeister, die Besonderes leisten. Salz&Pfeffer hat bei den schärfsten Chefs aus den letzten Jahren nachgefragt, was ihnen der Zukunftsträgerpreis bedeutet und wer ihrer Meinung nach überhaupt einen verdient.

ILLUSTRATION: MAX SPRING

«e geile Siech»

Josef Stalder, was bedeutet Ihnen der Zukunftsträgerpreis?

Vor zwanzig Jahren wurde ich mit der Schweizer Kochnati Weltmeister, weil wir uns diesen Sieg in einem harten Wettstreit erkämpft haben. Der Zukunftsträgerpreis hingegen habe ich mir nicht erkämpft, er ist vielmehr eine Anerkennung für eine langjährige Tätigkeit als Ausbilder. Darauf bin ich sehr stolz.

Welche Eigenschaften muss ein guter Lehrmeister haben, damit er den Zukunftsträgerpreis verdient?

Der fachliche Teil muss absolut stimmen. Andererseits ist aber auch die menschliche Seite wichtig. Ein guter Lehrmeister muss mit jungen Menschen umgehen können und grosse Achtung vor einem 16 Jährigen haben, der sich für den Kochberuf entscheidet. Schliesslich ist dies kein einfacher Job. Nicht alle Lehrmeister mögen junge Leute wirklich. In meiner Funktion als Prüfungsleiter habe ich bei Lehrabschlussprüfungen schon haarsträubende Geschichten gehört.

Ein Tipp, wie bekommt man den Preis?

Meine jetzige Lehrtochter Laura Misuraca meldete mich damals an. Dass es überhaupt dazu kommt, braucht es ein gutes Verhältnis zum Lehrling. Nur wenn die menschliche Schiene stimmt, sagt ein Lehrling über den Chef «das isch e geile Siech», und meldet ihn an.

Was läuft falsch in der Lehrlingsausbildung?

Wir haben viele Anfragen von Lehrlingen, die ihre Lehrstelle zu uns wechseln möchten. Da höre ich oft zwei Gründe: Entweder wird den Lernenden das Handwerk ungenügend vermittelt, oder es harmoniert nicht mit dem Lehrmeister.

Was haben Sie mit dem Preisgeld von 10 000 Franken gemacht?

Ich habe meinen Leuten zu Weihnachten Geschenke gemacht. Die Lehrlinge erhielten ein Buch von Jamie Oliver, die Postenchefs die Neuauflage unseres Lehrbuches der Küche mit Rezeptbuch und die anderen das grosse Teubner Lebensmittellexikon. Ein weiterer Teil ging weg als Unterstützung meiner beiden Lernenden, die am Aargauer Kochlehrlingswettbewerb



Josef Stalder, Spital Baden, Gewinner des Zukunftsträgerpreises 2007.

teilgenommen haben. Beide klassierten sich in ihren Kategorien auf dem Siegerpodest.

Wem würden Sie den Zukunftsträgerpreis verleihen?

Ich würde ihn einer Ausbilderin oder einem Ausbilder gönnen, der sich als Lehrmeister um alle Belange der Entwicklung von jungen Berufsleuten engagiert. Spontan kommt mir da Richard Lang, Küchenchef vom Feusisberg in den Sinn. Er ist einer von denen, die den Nachwuchs puschen und ihm viel mitgeben.

Der «schärfste» Chef

Bischofszell Culinarium vergibt zum fünften Mal den mit 10'000 Franken dotierten Zukunftsträgerpreis. Ausgezeichnet wird eine Lehrmeisterpersönlichkeit, die sich durch besonderes Engagement in der Förderung des Kochnachwuchses verdient gemacht hat. Der Zukunftsträgerpreis 2008 wird dem Lehrmeister des Jahres am 9. September im Rahmen der Pfefferzeichenverleihung der Edition Salz&Pfeffer und Gastrosuisse im Kaufleuten in Zürich überreicht.



«Nehmen und Geben»

Urs Wandeler, was bedeutet Ihnen der Zukunftsträgerpreis?

Sehr viel, denn es ist nicht eine Anerkennung auf dem Teller sondern eine persönliche Wertschätzung. Das motiviert mich.

Welche Eigenschaften muss ein guter Lehrmeister haben, damit er den Zukunftsträgerpreis verdient?

Neben der Fachkompetenz muss er eine grosse Sozialkompetenz haben. Ganz wichtig ist, dass sich ein Lehrmeister auf den Lehrling einlässt und sich auf die gleiche Höhe stellt wie der Auszubildende. Damit haben die beiden die gleiche Ebene und können verständlich miteinander kommunizieren. Die Lehre ist nichts anderes als ein Nehmen und Geben.

Ein Tipp, wie bekommt man den Preis?

Für mich war der Preis nie ein anzustrebendes Ziel. Um ihn zu gewinnen braucht es aber ein echtes und ehrliches Verhältnis zum Lehrling. Zudem muss dieser innovativ sein, sich bei der Anmeldung etwas einfallen lassen und sich so richtig ins Zeug legen.

Was läuft falsch in der Lehrlingsausbildung?

Ich finde, wir haben die beste Ausbildung der Welt, denn dank dem dualen System werden Praxis und Theorie gut miteinander verbunden. Wichtig dabei ist, dass der Austausch zwischen Betrieb und Schule harmoniert. In vielen Lehrbetrieben fehlt mir die Basis und Wertschätzung zum Produkt.

Was haben Sie mit dem Preisgeld von 10'000 Franken gemacht?

Das Geld habe ich noch nicht angerührt. Ich möchte es indi-



Urs Wandeler, Hotel Restaurant Schönbühl in Hilterfingen, Gewinner des Zukunftsträgerpreises 2006

rekt den Lehrlingen zukommen lassen. Mir schwebt ein Projekt für und mit den Lehrmeistern vor, aber ich muss mich da noch etwas gedulden.

Wem würden Sie den Zukunftsträgerpreis verleihen?

Man spricht immer vom Lehrmeister, aber es könnte ja auch ein Lehrer sein. Ich würde den Preis Hansueli Käch verleihen. Er ist Berufsschullehrer an der Berufs- und Gewerbeschule in Thun und legt sich für seine Schüler immer extrem ins Zeug. Sein Unterricht ist von Leidenschaft geprägt und er steht den jungen Leuten mit Rat und Tat zur Seite. Für seine Schüler hat er jederzeit ein offenes Ohr, wenn sie etwas auf dem Herzen haben.



Louis Bischofberger, Kreuz Egerkingen, Gewinner des Zukunftsträgerpreises 2005

«wie beim Nobelpreis»

Louis Bischofberger was bedeutet Ihnen der Zukunftsträgerpreis?

Dieser Preis macht mich stolz. Er hat uns gezeigt, dass dies, was wir aus Überzeugung machen, akzeptiert wird. Es ist nun weit bekannt, dass unser Team aus rund einem Drittel Lehrlingen besteht.

Welche Eigenschaften muss ein guter Lehrmeister haben, damit er den Zukunftsträgerpreis verdient?

Er muss ein gestandener Fachmann sein, Format haben und als Vorbild vorangehen. Zudem darf er die Ausbildung nicht des Geldes wegen machen, sondern aus Überzeugung. Bei uns ist die Ausbildung sogar Teil des Leitfadens.

Ein Tipp, wie bekommt man den Preis?

Darauf kann man nicht hinschaffen wie auf einen Michelin-Stern. Beim Zukunftsträgerpreis ist es wie beim Nobelpreis: Wissenschaftler machen ihre Entdeckungen auch nicht, weil sie den Nobelpreis gewinnen wollen, sondern aus Freude am Entdecken.

Was läuft falsch in der Lehrlingsausbildung?

Unser Beruf ist in letzter Zeit extrem optimiert worden. Mittlerweile sind die Lohnkosten viel höher als die Materialkosten, aus diesem Grund spart der Wirt bei den Löhnen und setzt auf Convenience. Viele Lehrlinge lernen in ihrem Betrieb nur noch aufzuwärmen, statt zu kochen. Und es sind dann die Lehrmeister genau solcher Betriebe, die sich für einfachere Abschlussprüfungen stark machen. Dagegen müssen wir uns wehren, ansonsten geht es unserem Beruf wie den Metzgern, die kaum mehr guten Nachwuchs haben. Das System der Lehre finde ich aber nach wie vor sehr gut: Die jungen Leute kommen hinaus aus ihrem Elternhaus, lernen das Leben und müssen mit Lob und Kritik des Lehrmeisters umgehen.

Was haben Sie mit dem Preisgeld von 10 000 Franken gemacht?

Ich habe am IGEHO-Stand der Bischofszell Culinarium die Lehrlinge beraten, und Tipps gegeben, wie sie an ihrer Abschlussprüfung besser abschneiden. Dafür habe ich extra «gut abschneiden» Flyer gedruckt und den Lehrlingen als Glücksbringer einen Sparschäler für die Prüfung mitgegeben. Die Aktion war ein Riesenerfolg. Ich konnte an der IGEHO über 1000 Lehrlinge beraten. Diverse Referatanfragen folgten, sogar aus dem Ausland.

Wem würden Sie den Zukunftsträgerpreis verleihen?

So spontan kommt mir Heinz Rüfibach vom Alpenhof Hotel Zermatt in den Sinn. Der ist bei den Jungen sehr beliebt. Hie und da schicke ich meine Lehrlinge zu ihm ins Praktikum. Und einige haben dann gleich eine Stelle bei ihm angenommen.

