



# Wahlzeit

Bischofszell Culinarium und Salz&Pfeffer suchen den besten Lehrmeister der Nation und rufen alle Kochlehrlinge auf, engagierte Chefs zur Nomination des «schärfsten Chefs 2008» anzumelden. Was ein guter Lehrmeister haben sollte, verraten Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation, sowie fünf zukünftige Kochprofis.

FOTOS: UELI ALDER

Die Schweizer Köche geniessen einen guten Ruf – nicht zuletzt dank einer soliden Ausbildung. Diese wird aber zunehmend anspruchsvoller, denn die Lehrlinge müssen das Handwerk zwar von der Pike auf lernen, können den umfangreichen Schulstoff aber je nach Lehrbetrieb nicht immer praktisch umsetzen. Auch die modernen Kochgeräte erfordern eine immer aufwändigere Ausbildung.

Deshalb wird die Berufsausbildung zum Koch oder zur Köchin per 2010 modernisiert.

Ziel dabei ist: Die jungen Leute sollen eine ganzheitliche Ausbildung geniessen können und das Verständnis für den

gesamten Beruf erhalten. Überflüssiges soll weggelassen werden. Das Konzept der neuen Kochausbildung wird von einer Arbeitsgruppe eronnen, die sich aus jeweils drei Vertretern der Hotelleriesuisse, der Gastrosuisse und der Hotel & Gastro Union zusammensetzt.

«Ändern werden sich vor allem die didaktischen und methodischen Ansätze. Das heisst, der Schulstoff wird neu themenübergreifend behandelt», verrät Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation und Leiter der Arbeitsgruppe. Die neue Lehrmethode ist logisch aufgebaut und fördert dadurch das Verständnis für Zusammenhänge im Kochberuf.

Das Lehrbuch Pauli wird den Unterricht weiterhin begleiten. Allerdings eher unterstützend, denn die Lehrkräfte werden nach dem neuen Unterrichtsmodell nicht mehr einfach dem Lehrbuch entlang dozieren, sondern freier und lebendiger. Die jungen Köche können sich freuen, denn ab 2010 dürfen sie veraltete Gar- und Kochmethoden vergessen, gelernt wird nur noch, was in der Praxis gebraucht wird.

Und was bedeutet die neue Kochausbildung für den Lehrmeister? «Der Unterricht muss auch in der Küche umgesetzt werden und die Ausbildung den Nahrungsmitteln entlang stattfinden», so Züst. Die Lehrlinge sollen also von Anfang an in die gesamte Wertschöpfungskette einbezogen werden, damit sie den Zusammenhang sehen. Dies ist nicht nur Verständnis fördernd, sondern auch motivierend. «Ein Lehrmeister, der seine «Stifte» die ersten drei Monate nur Salat waschen lässt, hat nichts begriffen», so Züst.

Um ein guter Lehrmeister zu sein, braucht man eben nicht nur eine Beiz und einen Herd, sondern muss auch fähig sein, seinen Nachwuchs zu motivieren. «Ein Lehrmeister muss ein ausgeprägtes Verständnis für junge Menschen haben, die einen Neuanfang machen. Toleranz und Freude an der Wissensvermittlung sind für ihn unabdingbar», so Züst. Selbstverständlich verfügt ein guter Lehrmeister zudem über eine exzellente Fach- und Methodenkompetenz.

Ein Lernender ist nicht eine «billige» Arbeitskraft, sondern ein junger Mensch, der in Zukunft dem Kochberuf den Ruf geben wird. Ein Lehrmeister, der nicht nur alles daransetzt, das Handwerk und die Fachkompetenz zu vermitteln, sondern auch dafür sorgt, dass der Berufsstolz weitergegeben wird, der hat einen Preis verdient. Die Chance auf den Preis geben ihm seine Lehrlinge, die ihn für den Zukunftsträgerpreis 2008 anmelden.



### Der «schärfste» Chef

Alle Lehrlinge in der Schweiz sind aufgerufen, ihren engagierten Lehrmeister für den Zukunftsträgerpreis anzumelden.

Der beste Chef wird im Rahmen der Pfefferzeichen-Verleihung der Edition Salz&Pfeffer und Gastrosuisse von Bischofszell

Culinarium mit dem über 10000 Franken dotierten Zukunftsträgerpreis ausgezeichnet.

Jedes Jahr geht der begehrte Preis an eine Lehrmeisterpersönlichkeit, die sich mit besonderem Engagement für die Förderung ihrer Lehrlinge einsetzt. Anmeldung siehe Salz&Pfeffer Seite 7 oder unter [www.bina.ch](http://www.bina.ch).

## Chefs sind auch nur Menschen

Wer den begehrten Zukunftsträgerpreis 2008 gewinnt, das bestimmen in erster Linie die Lehrlinge, denn nur sie dürfen ihren Lehrmeister anmelden. Der Sieger wird dann von einer Fachjury auserkoren. Wir haben 5 Kochlehrlinge gefragt, welche Qualitäten ein perfekter Chef haben muss und wie zufrieden sie mit ihrem Lehrmeister sind. Sie alle besuchen die Kochberufsschule in Zürich und sind im 2. Lehrjahr.



### Sabrina Stöcklin (17), macht ihre Lehre im Altersheim Brühlgut in Winterthur-Töss.

«Ein guter Lehrmeister muss freundlich und hilfsbereit sein und vor allem Zeit für seine Lehrlinge haben. Ausserdem ist mir wichtig, dass er punkto Freitage kompromissbereit ist. Mein Chef dürfte sich ab und zu mehr Zeit für mich nehmen, aber sonst bin ich zufrieden mit ihm. Schliesslich sind Chefs auch nur Menschen und dürfen auch mal ihren schlechten Tag haben.»



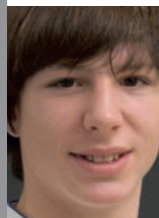
### Anina Lanzendörfer (18), macht ihre Lehre im Universitätsspital Zürich.

«Ich bin die einzige Frau von neuen Lehrlingen, da nimmt mich unser Lehrmeister ab und zu in Schutz. Ansonsten behandelt er aber alle gleich. Ein guter Chef muss fair sein, sollte den Schulstoff kennen und fachlich auf dem neusten Stand sein. Ich habe das Glück, dass mein Boss auch im Gourmetbereich Vieles weiss. Ich wünschte mir aber, dass wir das Kochen in kleinen Mengen und unter Zeitdruck wieder mehr üben könnten, so wie wir es früher manchmal gemacht haben.»



### Sarah-Lee Hale (18), macht ihre Lehre im ZFV-Personalrestaurant UBS in Opfikon.

«Mir ist wichtig, dass ein Lehrmeister gute fachliche Kenntnisse hat und mir beim Schulstoff weiterhelfen kann. Und dass ich, wenn ich mal etwas nicht verstehe, nochmals nachfragen darf. Meine Lehrmeisterin unterstützt mich in vielen Bereichen. Auch mein ehemaliger Oberstift, der jetzt bei uns eine Festanstellung hat, ist mir eine grosse Hilfe.»



### Rico Hilpertshauser (16), macht seine Lehre im Alterswohnheim in Pfäffikon ZH.

«Nett muss er sein, ein guter Lehrmeister, und ich schätze es, wenn ich ihn duzen darf. Toll ist, wenn der Chef mit seinen Stiften den Schulstoff repetiert. Ich bin zufrieden mit meinem Boss, aber manchmal wünsche ich mir, dass er sich am frühen Morgen nicht so stresst, denn so Manches könnte man auch am Nachmittag in Ruhe erledigen.»



### Andi Iten (17), macht seine Lehre bei Mettler Toledo AG in Nänikon, Greifensee.

«Der perfekte Chef ist selbstsicher im Auftreten, verständnisvoll, fachkundig und tolerant. Zudem hat er eine klare Linie. Meine Lehrmeisterin erfüllt meine Erwartungen weitgehend. Ich habe ein gutes Verhältnis zu ihr, allerdings dürfte sie hie und da etwas toleranter sein.»