

# «Die Lehrlinge sind das Sprachrohr»

Im Jahr 2010 soll eine neue Kochausbildung lanciert werden, die den modernen Bedürfnissen der Branche besser entspricht. Als grosse Schwierigkeit entpuppt sich dabei eine eigentliche Stärke der Gastronomie: Ihre immense Vielfalt an Stilrichtungen, Betriebskonzepten und Technologien. An einem Round Table diskutieren Dante Tettamanti, Präsident der Schweizerischen Gastronomiefachlehrer Vereinigung, Zukunftspreisträger Urs Wandeler, Max Züst, Direktor, Hotel & Gastro formation, Weggis und Spitzenkoch Peter Brunner über fehlende Inhalte, verheerend schlechte Lehrmeister und zuwenig strenge Verbände.

FOTOS: TONY BAGGENSTOS

**Salz&Pfeffer:** Urs Wandeler, die Kochausbildung wird bis 2010 neu definiert. Ist das notwendig?

**Urs Wandeler:** Grundsätzlich ist es wichtig und richtig, dass man die Ausbildung überdenkt. Aber die Praxis darf dadurch nicht vernachlässigt werden. Ich finde es problematisch, dass im Rahmen des neuen Berufsbildes auch die Erhöhung des Schulpensums von einem auf zwei Tage diskutiert wird. Der Kochberuf ist und bleibt ein praktischer Beruf, der auch so ausgebildet werden muss.

**S&P:** Sind denn die Resultate an den praktischen Abschlussprüfungen schlechter geworden?

**Wandeler:** Aus der Sicht des Praktikers ja. Neunzig Prozent der Kandidaten, die die Prüfung nicht schaffen, fallen im praktischen Kochen durch, nur deren zehn Prozent in der Theorie. Das ist ein klares Zeichen, wo der Hebel anzusetzen ist. Vieles liegt an den auszubildenden

Betrieben, die nicht mehr in der Lage sind Lehrlinge korrekt auszubilden und auf die Prüfung vorzubereiten. An den Prüfungen fehlt es dann vorallem am Grundwissen und an der Routine.

**S&P:** Kann die neue Kochausbildung das verbessern?

**Dante Tettamanti:** Der Kochberuf hat sich verändert, aber die Zielsetzung ist immer noch die gleiche geblieben; nämlich Speisen auf eine gute Art zubereiten zu können und die Abläufe zu verstehen. Aber die Ausbildung ist in den letzten Jahren vertheoretisiert worden.

**Peter Brunner:** Es hat in den letzten zehn Jahren einfach niemand mehr richtig darüber nachgedacht was ein Koch wirklich können muss, damit man ihn in einer Küche brauchen kann. Ein Lehrling braucht heute wirklich keine Kartoffel-Schnittarten mehr zu kennen. Aber wenn der Chef es verlangt, dann sollte er in der Lage sein, mit dem Messer einen vier Zentimeter langen Stengel oder einen

## DER «SCHÄRFSTE» CHEF

Im Rahmen der Pfefferzeichen-Verleihung der Edition Salz&Pfeffer und Gastrosuisse im Zürcher Opernhaus, vergibt Bischofszell Culinarium zum vierten Mal den mit 10 000 Franken dotierten Zukunftspreisträgerpreis. Ausgezeichnet wird auch dieses Jahr eine Lehrmeisterpersönlichkeit, die sich durch besonderes Engagement in der Förderung des Kochnachwuchses verdient gemacht hat. Der Zukunftspreisträgerpreis 2007 wird dem Lehrmeister des Jahres vom aktuellen Preisträger Urs Wandeler vom Hotel-Restaurant Schönbühl in Hilterfingen ([www.schoenbuehl.ch](http://www.schoenbuehl.ch)) am 25. August überreicht.





Urs Wandeler: «Der Kochberuf ist und bleibt ein praktischer Beruf»

Zylinder zu schneiden. Wir brauchen ein neues Berufsbild, nur müsste man auch über den Inhalt diskutieren und nicht nur über die Form.

**Max Züst:** Was der Koch in fünf oder zehn Jahren können muss, ist bei uns natürlich ein grosses Thema. Im Auftrag von GastroSuisse, Hotelleriesuisse und Hotel & Gastro Union befragen wir momentan rund 4000 Ausbildungsbetriebe. Die Fragen sind eher formativer, denn inhaltlicher Natur. Was wir an inhaltlichen Tendenzen rückschliessen können, ist nicht unbedingt revolutionär. Die unterschiedlichen Formen der Gastronomie machen es aber auch schwer, eine Ausbildung so aufzubereiten, dass sie in der Restauration, einem grossen Personalrestaurant oder einem Spital funktioniert.

**Brunner:** Man müsste die Ausbildung wirklich auf die Basis reduzieren.

**Wandeler:** Eine Möglichkeit wäre, eine Grundausbildung zu definieren, in welcher sich der Kochlehrling nach zwei Jahren

auf eine bestimmte Sparte spezialisieren könnte Spitzengastronomie, Gemeinschaftsgastronomie oder was auch immer.

**Brunner:** Genau. Und der Inhalt der Grundausbildung muss von Praktikern, sprich Chefköchen definiert werden. Die Ausbildung sollte sich auch nicht an der klassisch französischen Küche, sondern an den handwerklichen Fähigkeiten orientieren.

**Tettamanti:** Da muss ich die klassisch französische Küche verteidigen. Wir kochen heute nämlich immer noch ähnlich wie vor fünfzig Jahren. Zwar mit anderen Geräten und neuen Produkten, aber wenn ich ein Gulasch machen will, muss ich das Fleisch immer noch dünsten. Und es geht immer noch darum, in der Küche die dafür nötige Handlungskompetenz zu erlangen.

**S&P:** Also wäre ein Lehrgang, der dem Lehrling nach einer Grundausbildung mehrere Möglichkeiten offenlässt eine Lösung?

**Züst:** In den Verbänden sind wir uns einig, dass wir weiterhin eine Einheitslehre beibehalten wollen. Aber natürlich müssen wir die richtige Basis finden, damit die Ausbildung allen gastronomischen Sparten gerecht wird.

**Brunner:** Mein Anliegen ist, das inhaltlich etwas passiert. Den Lehrstoff legen Leute fest, die überhaupt nicht oder seit Jahrzehnten nicht mehr in einer Küche stehen.

**S&P:** Aber die Inhalte sind doch das Hauptthema?

**Züst:** Die Arbeitsgruppe welche aus je drei Mitgliedern der verschiedenen Verbänden besteht, versucht natürlich, inhaltliche Ziele zu definieren. Diese neun Personen denken sehr differenziert, und ich kann mit guten Gefühlen hinter diesem Prozess stehen. Von den neun stehen drei täglich in der Küche, die andern sind Fachlehrpersonen oder Hoteliers. Was vielleicht fehlt, ist ein Querdenker wie Herr Brunner.



Dante Tettamanti: «Die Qualität der Lehrmeister ist teilweise verheerend.»



Peter Bruner: «In den letzten zehn Jahren hat niemand mehr richtig darüber nachgedacht was ein Koch wirklich können muss.»

**S&P:** Wie beurteilen Sie die Qualität der Lehrmeister?

**Tettamanti:** Die ist teilweise verheerend. Ich kenne Lehrlinge, die in drei Jahren sechs Küchenchefs erlebt haben. Es kam schon vor, das Schüler im ersten Lehrjahr anriefen und sich für den Schulbesuch abmeldeten, weil der Chefkoch krank sei. Da frage ich mich schon, was das für Betriebe sind.

**Brunner:** Lehrmeister, die ihren Lehrlingen keinen guten Ausbildungsplatz bieten können, sollten auch keine mehr ausbilden dürfen. Und das ist mein grösster Vorwurf an die Verbände; Das sie nicht besser kontrollieren, wer ausbilden darf und wer nicht.

**Tettamanti:** Wir Lehrer kennen die betreffenden Betrieb natürlich, aber können nicht eingreifen, solange sich der Lehrling nicht wehrt.

**Wandeler:** Das Berufsbildungsamt kontrolliert zwar die Lehrbetriebe,

interveniert aber nur, wenn sich ein Lehrling proaktiv beschwert. Die Lehrmeister müssten stärker kontrolliert werden. Andererseits müssten dann die für gut befundenen Betriebe für ihr Engagement auch in irgendeiner Weise honoriert werden. Sonst verliert die Branche weitere Ausbildungsplätze. Aber das Thema ist sowieso ein Politikum.

**Tettamanti:** Im Berufsbildungsamt in Zürich ist genau eine Person für das Gastgewerbe zuständig. Eine flächengreifende Kontrolle ist unmöglich.

**S&P:** Es wäre doch die Aufgabe von Kanton oder Verbänden, die Kontrollorgane aufzustocken?

**Brunner:** Das ist richtig. Die Gastro Suisse und der Hotelierverein müssten routinemässig Berufsinspektoren zu ihren Mitgliedern schicken, und entscheiden, ob der Betrieb Lehrlinge ausbilden darf oder nicht. Aber den

eigenen Mitgliedern zu sagen, dass sie keine Lehrlinge mehr ausbilden können – da sind die Widerstände teilweise enorm.

**Züst:** Pragmatisch gesehen müsste es so funktionieren. Aber die politische Situation ist wie gesagt relativ heikel.

**S&P:** Die Schulen sollen vermehrt praktische Tätigkeiten unterrichten – Ein Unsinn?

**Züst:** Unsere Umfrage bei 4000 Betrieben zeigt, dass siebzig Prozent es begrüssen würden, wenn an der Schule vermehrt praktisches Wissen vermittelt würde.

**Brunner:** Da sieht man vor allem, dass es sich diese Betriebe einfach nicht mehr selbst zutrauen.

**Tettamanti:** Es ist gefährlich, wenn die Schule mehr praktische Tätigkeiten unterrichten soll. Wie soll der zusätzliche Lernstoff in den schon dichten Lehrplan integriert werden und wer soll das be-



Max Züst: «Punktuell sind einige Veränderungen nötig.»

zahlen? Der Staat oder die Betriebe werden es nicht tun. Ich unterrichte übrigens schon heute sehr anschaulich und praxisbezogen.

**Wandeler:** Die Praxis ist definitiv die Aufgabe des Lehrbetriebes. Man könnte höchstens versuchen, im Schulunterricht mit gewissen Produkten, wie beispielsweise einem Fisch, der oft schon verarbeitet in den Ausbildungsbetrieb kommt, praxisnäher zu arbeiten. Wichtig ist dabei, dass der Austausch zwischen Betrieb und Schule harmonisiert. Wenn mir etwa mein Lehrling erzählt, dass sie beispielsweise den Zucker in der Schule behandeln, versuche ich bei mir im Betrieb diesen, mit praktischen Beispielen dem Lehrling näher zu bringen. Aber dafür muss sich der Lehrmeister für den Schulunterricht interessieren. Und das Sprachrohr zwischen Schule und Lehrmeister ist und bleibt nun einmal der Lehrling.

**S&P:** Die Verbände und Kantone wollen nicht, die Ausbildungsvorschriften sind kompliziert und die Qualität der Lehrbetriebe nimmt ab. Herrscht Endzeitstimmung?

**Brunner:** Nein das nicht, jeder muss einfach tun was in seiner Macht steht um den Kochberuf für die Zukunft fit zu machen. Die Chefköche, die Fachlehrer und die Verbände.

**Züst:** Generell ist die Berufssituation des Kochs in der Schweiz nicht prekär. Punktuell sind einige Veränderungen nötig. Aber der Kochberuf geniesst weiterhin einen guten Ruf und unsere Weiterbildungen sind vorbildlich.

**Tettamanti:** Die Überarbeitung der Bildungsverordnung für den Koch 2010 wäre eine grosse Chance gewesen, etwas zu bewegen. Die Suche nach dem größtmöglichen Kompromiss innerhalb der Verbandsmitglieder wird jedoch dazu führen, dass der Berg einmal mehr eine Maus gebärt. Das

bedeutet im schlimmsten Fall, dass in der praktischen Ausbildung alles mehr oder weniger beim Alten bleibt und in der schulischen Ausbildung den Lehrern eine Lektion Berufskunde zu Gunsten der Fremdsprache weggenommen wird. Dass die Lehrer in den restlichen vier Lektionen Berufskunde nebst allem Anderen neu noch vermehrt berufspraktische Elemente und zusätzliche Elemente aus der Restauration unterrichten sollen, wird dann wohl als grosse BIVO-Neuerung gefeiert werden.

**Wandeler:** Es gibt keinen Grund, die Flinte ins Korn zu werfen. Anstatt das Negative unseres Berufes zu sehen, sollten wir vielmehr das Positive an unsere jungen Berufsleute zu vermitteln. Auszubildende, Verbände und Fachlehrer müssen ein greifbares Vorbild sein für die Vielfalt, die Freude, Schönheit und Leidenschaft des Berufs.