

«Wichtig ist für mich der Mensch»

Josef Stalder ist der Zukunftspristräger 2007. Salz&Pfeffer besuchte den «schärfsten Chef» im Kantonsspital Baden in Baden und sprach mit dem Lehrmeister des Jahres und den Direktbetroffenen. Seinen Lehrlingen.

BILDER: TONY BAGGENSTOS

«Eigentlich haben sich die Lehrlinge in den letzten 25 Jahren nicht verändert», sagt Josef Stalder. «Es sind Schlingel, so wie auch wir es waren.» Der Mann muss es wissen. Etwa 35 Lehrlingen hat Josef Stalder bereits das Kochhandwerk beigebracht, und die Zahl steigt jährlich.

Wir sitzen in der Kantine des Kantonsspitals Baden, wo Stalder seit fünf Jahren als Küchenchef das Zepter über 45 Angestellte und 6 Lehrlinge führt. 1500 Mahlzeiten laufen täglich über das Fliessband. Nur schon der Pâtissier-Posten ist weiträumiger als manche Gourmet-Küche und überhaupt ist «hier alles etwas grösser», wie es Stalder ausdrückt.

Seit er seinen ersten Lehrling unter die Fittiche nahm ist trotzdem einiges anders geworden. «Convenience gab es früher nur in Bescheidener Form, heute aber ist es Alltag und in einer vielseitigen Palette verfügbar», sagt Stalder. Und auch die technischen Geräte brauchen eine zusätzliche Ausbildung. Denn ein moderner Kombi-Steamer kann zwar so programmiert werden, dass die Kalbshaxe roh hineingestellt wird und fix-fertig wieder rauskommt. Nur eben, bedienen muss man das Gerät können.

Aber haben sich die Lehrlinge wirklich nicht verändert? « Sie sind kritischer und selbstbewusster geworden», so Stalder. Früher sei der Chef eine Ikone, ja ein Heiligtum gewesen. Heute «ist die Hierarchie zwar noch da, wird aber weniger gelebt.» Wer in der Küche das sagen hat, wissen trotzdem alle. Denn bei der Speiseabgabe gibt nur einer die Befehle.

Plötzlich klingelt sein Telefon. «Küche Stalder», sagt er, entfernt sich kurz und klärt uns fünf Minuten später auf. Ein Patient hat drei Torten bestellt, weil sein Pfleger die LAP

bestanden hat. Auch solche Spezialwünsche werden in Stalders Küche prompt erledigt.

Streng ist er, meint die Lehrlingstochter Laura Misuraca aber gerecht. Wir wollen darum wissen, wie er eigentlich seine eigene Lehre erlebt habe? «Ich hatte einen guten Lehrmeister. In den ersten Commis-Jahren erlebte ich aber auch sehr autoritäre Küchenchefs, von denen man anfangs Angst hatte, weil sie laut wurden.»

Gelernt hat Stalder viel in dieser Zeit, darunter auch wie man es nicht machen sollte. Das ist auch der Grund, wieso es bei ihm in der Küche keinen Tropfen Alkohol gibt. «Dafür braucht es schon einen speziellen Anlass», so Stalder. Auch den väter-

Lehrmeister des Jahres

Der Lebensmittelhersteller Bischofszell Culinarium (Bina) will gemeinsam mit Salz&Pfeffer die Qualität des Kochnachwuchses fördern. Anfangs Jahr wurden deshalb alle Lehrlinge der Schweiz über Berufsschulen, Flyer und Inserate aufgefordert, vorbildhafte Lehrmeister zu empfehlen und ihren Vorschlag zu begründen. Anfang Juli wählte eine fünfköpfige Jury aus den zahlreich eingegangenen Nominationen und nach intensiven Abklärungen Josef Stalder zum Chef des Jahres. Der mit 10000 Franken dotierte Zukunftspristrägerpreis wurde im Rahmen der Pfefferzeichenverleihung im Zürcher Opernhaus verliehen. – Schon bald werden die Lehrlinge erneut aufgefordert, ihre Stimme für den schärfsten Lehrmeister des Jahres 2008 abzugeben (siehe: www.bina.ch).



Zukunftspreisträger Josef Stalder mit seinen Lehrlingen Sebastian, Laura, Fabienne und Pedrac im Kantonsspital Baden.



SEBASTIAN HITZ (17) 2. LEHRJAHR

Josef Stalder schaut gut zu uns und interessiert sich immer, was in der Schule läuft. Er kontrolliert auch die Lehrlingsordner. Ich lerne viel von ihm. Vor allem auch Tricks, wie man Teller originell anrichtet. Manchmal ist er sehr streng, auch mit mir, wenn ich zum Beispiel einen «Bock abschiess», aber das ist ok. Nach der Lehre will ich mindestens eine Saison im Ausland arbeiten, und irgendwann einmal ein eigenes Restaurant führen.



FABIENNE MAAG (18) 2. LEHRJAHR

Josef Stalder bildet uns ja nicht direkt aus, sondern der Postenchef. Die Postenchefs nehmen sich aber sehr viel Zeit für uns, auch um Fische zu filetieren oder Fleisch richtig zu schneiden. Josef Stalder sehe ich meistens im Büro sitzen. Wenn es aber «reblet» kommt er dann schon raus und hilft tatkräftig mit. Und für die LAP weiss er als Experte genau was verlangt wird, gibt uns Tipps und bildet uns gezielt dafür aus. Nach der Lehre will ich ein Jahr auf dem Beruf arbeiten und danach eine Zusatzlehre als Confiseur machen.

lichen Typ Chef hat Stalder erlebt. Den Vater spielt er bei seinen Lehrlingen aber nicht. «Den haben sie Zuhause», dafür schlottert aber auch niemand vor Angst, wenn Stalder morgens durch die Küche schreitet.

«Mit den Lehrlingen ist es wie in einer Partnerschaft», erklärt Stalder. Ein Geben und Nehmen nämlich. Wer viel gebe, bekomme auch viel und umgekehrt. Dazu gehört auch, dass Stalder seinen Schützlingen vertrauen schenkt, aber auch erwartet, dass etwas zurückkommt. «Wichtig ist für mich der Mensch», so Stalder.

Auf seine Auszeichnung zum «Besten Lehrmeister» ist er stolz, gibt ihn aber auch sofort weiter. «Eigentlich bilde nicht ich die Lehrlinge aus, sondern die Postenchefs». Dort lernen sie das Handwerk, und dort müsse man gute Leute haben. Er

selbst sitze halt oft im Büro und müsse sich um andere Sachen kümmern. Nur gut, dass sein Büro mitten in der Küche steht und der Weg zu den einzelnen Posten nicht allzu weit ist, für den Fall, dass es «räblet».

Und wenn es um die Lehrabschlussprüfungen geht, trainiert der Meister seine Schützlinge wieder höchstpersönlich. Denn auf was es an der Abschlussprüfung ankommt, weiss Stalder als stellvertretender Chefexperte des kantonalen Qualifikationsverfahren (LAP) haargenau. Von einem «Standortvorteil» profitieren die Lehrlinge im Kantonsspital deshalb aber nicht. «Alle Lehrmeister bekommen die Liste mit sämtlichen Prüfungs-Menuis, die möglicherweise geprüft werden.»

Mit dieser Liste kämpft dieses Jahr vor allem Laura, denn sie muss nächstes Jahr vor den Experten Red und Antwort



PREDRAG RAKIC' (17) 1. LEHRJAHR

Ich bin erst seit zwei Monaten hier und kenne Josef Stalder noch nicht so gut. Jetzt bin ich noch vier Monate in der kalten Küche. Bis jetzt gefällt es mir sehr gut, auch die Schule. Über Josef Stalder kann ich noch nicht so viel sagen, aber ich denke, er ist sehr streng. Nach meiner Lehre träume ich von einem eigenen Restaurant. Ich will einfach selbständig sein.



LAURA MISURACA (20) 3. LEHRJAHR

Josef Stalder ist ein strenger aber gerechter Lehrmeister. Darum habe ich ihn auch für den Zukunftsträgerpreis angemeldet. Er kann schon ausrufen. Letztthin hat es mich erwischt, weil ich den Abfallcontainer nicht geschlossen habe. Das ist aber gut, denn so vergesse ich es nicht mehr. Für die Abschlussprüfung habe ich jetzt eine Liste von 54 verschiedenen Dessert-Speisen, die ich alle im Geschäft üben kann. Nach der Lehre will in Italien als Koch arbeiten. So nach dem Motto: «Es kommt wie es halt kommt.»

kochen. Beim Pâtissier-Posten studiert sie die 54 verschiedenen Dessertspeisen, die sie am Tag der Wahrheit beherrschen muss. «Wir haben hier die Möglichkeit viel zu üben, also tun wir das auch», sagt Stalder und begutachtet Lauras «Öpfelchuechli». «Hast du die Masse probiert? Es braucht auf beiden Seiten Zucker. Konzentrier dich ein wenig, wir sind hier nicht in Italien», sagt er halb ernst, halb scherzend.

Aber die Schul-Leistungen sind nicht nur vor der LAP ein Thema. «Er will immer wissen was in der Schule läuft und kontrolliert die Lehrlingsordner» sagt Sebastian Hitz. Darauf angesprochen zieht sich ein Grinsen über Stalders Gesicht. «Der Sebastian ist ein lustiger Kerl, ein guter Lehrling nur sagen tut er nicht viel.» So habe er ihn mal ins Büro zitiert und ihm für seine guten Noten gratuliert. Sebastian sagte nur «ok» und kehrte an seinen Posten zurück.

Damit der Sprung von der Theorie in die Praxis auch klappt, lässt Stalder seine Schützlinge viel Schulstoff nachkochen. Obendrein gibt er ihnen Themen vor, die sie selbst erarbeiten und der Brigade später präsentieren müssen. «Davon profitieren auch die Köche, die seit zwanzig Jahren nicht mehr in der Schule gewesen sind», so Stalder. Nein, ein «Schleck» ist die Kochlehre im Kantonsspital nicht, aber beschwert hat sich bisher noch keiner.

Auch bei der Definition der neuen Lehrlingsausbildung, die 2010 in Kraft treten soll, wirkt Stalder an vorderster Front. «Es wäre der grösste Fehler, stehen zu bleiben, sonst ergeht es uns wie den Metzgern. Die haben ein echtes Nachwuchsproblem», so Stalder. Zurzeit laufen die Vernehmlassungen. Diskutiert wird vor allem, ob ein Kochlehrling einen halben Tag pro Woche länger in die Schule gehen, und Fremdspra-



«Es sind Schlingel, so wie auch wir es waren.»

chen lernen soll. «Fremdsprachen sind gerade für Köche wichtig, da sie später ja oft im Ausland arbeiten», erklärt Stalder. Klar verstehe er, wenn sich kleinere Betriebe mit Hand und Fuss dagegen wehren, weil der Lehrling öfters im Betrieb fehle. «Bei uns ist das aber nicht so entscheidend, wie in einem Kleinbetrieb.» Eines ist sicher. Die Verbände stehen noch vor so einigen Diskussionen.

Wenn ein so hoch dekoriertes Koch wie Stalder von der Privatwirtschaft in die Gemeinschaftsgastronomie wechselt, stellt sich auch die Frage, ob er denn dem Druck nicht mehr standgehalten hat? «Es gibt hier nicht weniger Arbeit, aber die Arbeitszeiten sind schon anders». Hier laufe das Band bereits um sieben Uhr morgens. «Wenn ich nach Hause gehe, bin ich nicht weniger müde als vorher», sagt Stalder. Aber dass die Lebensqualität eine andere ist, will auch er nicht abstreiten. Seine Ehefrau und sein Sohn und seine Tochter spüren auf jeden Fall den Unterschied.

Beim Abschied verrät er uns noch, dass ihn der Zukunftsträgerpreis besonders gefreut hat. Wir sind schon fast misstrauisch. Einer der schon weiss Gott viel Ruhmeslorbeeren eingeheimst hat, der goldenen Kadi 1991 zum Beispiel, oder die Koch-Olympia-Goldmedaille. «Der Zukunftsträgerpreis ist anders»,

sagt er. Die Lehrlinge hätten ihn vorgeschlagen. «Und dann bekommt man den Preis einfach so, ohne die Finger im Gelee haben zu müssen», schmunzelt er. Aber ganz so einfach ist es dann auch wieder nicht.

Zur Person

JOSEF STALDER absolvierte seine Lehre im Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad und kochte danach im Hotel Golf et Sports in Grans Montana sowie im Montreux Palace in Montreux. Im Leukerbader Hotel Maison Blanche führte er erstmals das Zepter als Küchenchef. 1988 wurde Stalder mit der Schweizer Kochnational-Mannschaft Olympiasieger in Frankfurt. Und 1991 errang er den Titel «Goldener Koch der Schweiz». Seit 1991 ist Stalder eidg. diplomierter Küchenchef und seit diesem Jahr eidg. diplomierter Betriebsleiter. 2002 übernahm Stalder die Küchenleitung des Kantonsspitals Baden wo er ein Küchenteam von 45 Angestellten und 6 Lehrlingen führt.