

Lehrlinge stellen ihr Können unter Beweis

Zehn Jahre Restaurant Traube, zehn Jahre Axis-Bildung. Wahrlich ein Grund für die Kochlehrlinge der Traube, ihr Können den Gästen in Ottikon zu demonstrieren.

Von **Martina Gradmann**

Gossau. – Es brutzelt und dampft im grossen Wok, ein junger Kochlehrling rührt bedächtig, und drei weitere schauen noch ein bisschen unsicher zu. «Und was machen wir jetzt?», hört man sie den Küchenchef fragen. Denn bereits stehen die ersten Gäste an, um sich mit Paella oder Gemüse mit Reis verwöhnen zu lassen. Eric Andermatt bleibt gelassen und erklärt ohne Hektik das weitere Vorgehen. In der Gastronomie wahrlich eine Seltenheit. Doch in der «Traube» arbeiten ja auch keine gewöhnlichen Kochlehrlinge. Sie sind dem Restaurant vom Sozialprojekt Axis-Bildung Bülach vermittelt worden, haben einen schwierigen Lebenslauf hinter sich und sind teilweise lernschwach.

Soziale Verantwortung

Mit solchen Lehrlingen zu arbeiten, bedeutet für die Trauben-Crew ein grosses Engagement, das Angelika und Patrick Boesch gerne übernommen haben. Sicher, es sei nicht immer einfach, sagt Patrick Boesch, der als gelernter Pädagoge weiss, wovon er spricht. Verbindlichkeit, Anstand und Ehrgeiz seien Dinge, mit denen viele zu kämpfen hätten. Und manchmal erscheine ein Lehrling unangemeldet einfach nicht. Doch als sich das Ehepaar Boesch 2003 für die Zusammenarbeit mit Axis-Bildung entschloss, wollten sie ein Stück weit auch soziale Verantwortung mitbringen.

«Diese Jugendlichen, die ihre Ausbildung bei uns machen, entsprechen ja nicht der Norm», erklärt Angelika Boesch, «das führt auch immer wieder zu Auseinandersetzungen und Konfrontationen». Ziel sei es, ihnen den Weg in die Arbeitswelt und

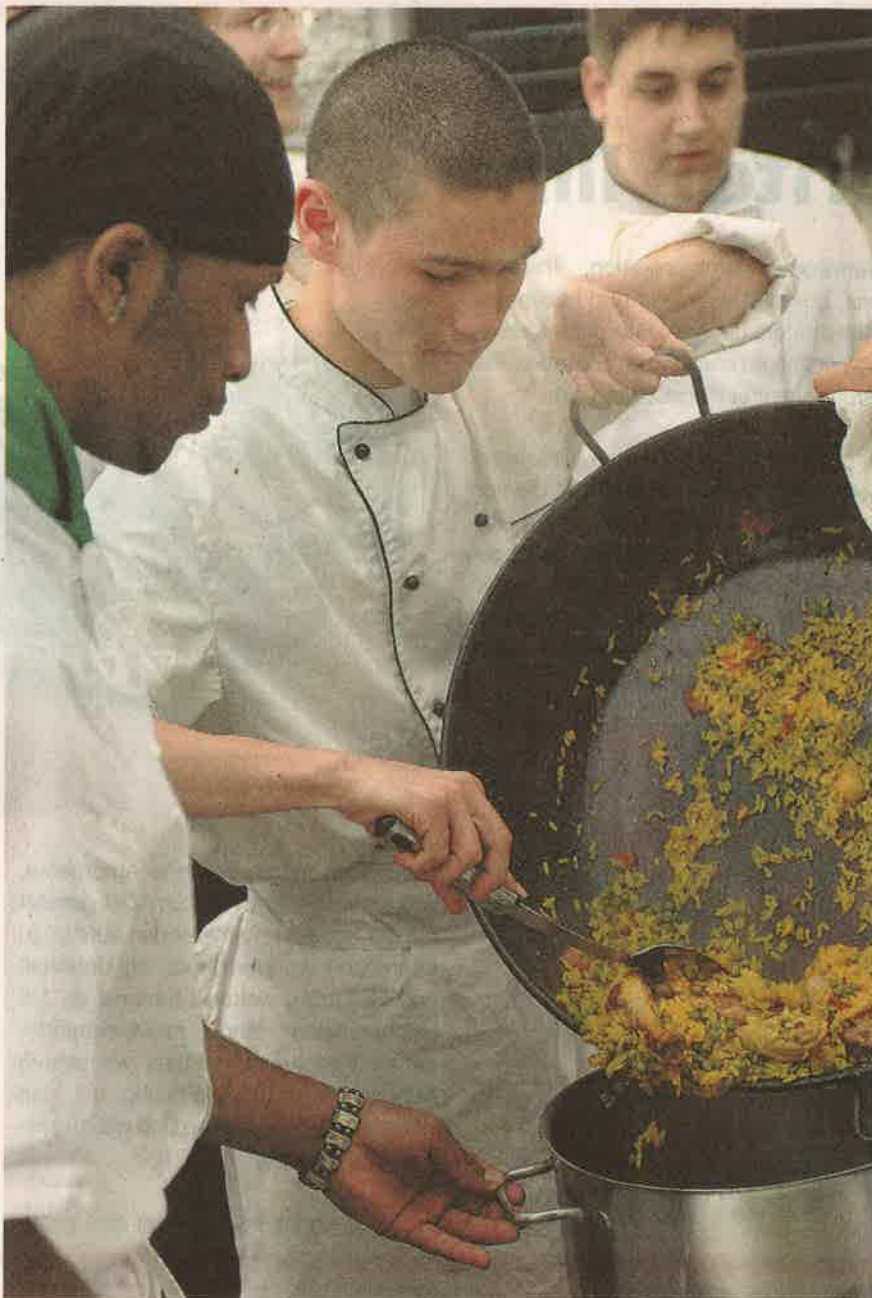


BILD CHRISTOPH KAMINSKI

Keine Hektik: Die Kochlehrlinge müssen den Weg in den freien Markt finden.

die freie Marktwirtschaft zu öffnen. «Wir wollen diese jungen Menschen nicht umformen, damit sie passen, sondern ihnen Verhaltensweisen lehren, damit es passt», erklärt die Betriebsinhaberin. Die an diesem Freitagabend angereisten Eltern, Verwandten, Freunde und Gäste jedenfalls wussten die Arbeit der Lehrlinge zu schätzen. Es sei toll, dass ein Betrieb solche Ausbildungsplätze anbiete, sagte ein Bekannter einer Lehrtochter.

Es fehlen die Anschlussbetriebe

Seit 2004 bildet das Trauben-Team seine Lehrlinge selbst aus, seit 2005 auch nach dem neuen Berufsbildungsgesetz. 2005 kam auch das Sousol, ein Kantinenbetrieb im Industriegebiet Wetzikon-Kempton, dazu. «Mittlerweile bilden wir 25 Lehrlinge aus, 23 Koch- und leider nur gerade zwei Servicelehrlinge», sagt Pädagoge Patrick Boesch. Weil er befürchtete, dass seine Lehrlinge den Anforderungen der neuen Berufslehren nicht gewachsen sein könnten, führte er in Zusammenarbeit mit Axis-Bildung einen zusätzlichen Schultag im Betrieb ein und richtete im ersten Stock des Restaurants Traube eine Prüfungsküche ein. Mit Erfolg, wie sich zeigte. 2007 bestanden alle sechs Lehrgänger ihre Prüfung.

Gelohnt hat sich das Engagement auch für das Betriebsinhaberpaar. Nach anfänglichen Schwierigkeiten hat sich das Restaurant Traube mittlerweile auf hohem Niveau stabilisiert und bietet heute biozertifizierte Produkte und eine Gout-Mieux-Küche an. «Dank unseren Lehrlingen ist alles hausgemacht», sagt Boesch. Das sei eine Win-win-Situation für den Betrieb und die Lehrlinge.

Das Einzige, was Boesch manchmal Bauchweh macht: Er findet fast keine Anschlussbetriebe für seine Lehrlinge. Gastronomen also, die bereit sind, seine Lehrlinge weiterzubeschäftigen. «Einer unserer Kochlehrlinge konnte sein letztes Ausbildungsjahr im Il Casale in Wetzikon beenden, was doch zeigt, dass auch Jugendliche mit einem schwierigen Hintergrund noch den «Knopf aufmachen» können», schmunzelt Boesch.