

Gossau Lehrlinge des Restaurants Traube bekochen Gäste eine Woche lang gratis

Drei-Gang-Menü mit Spickzettel

Kalbshaxen und Chickencurry wurden in der «Traube» Ottikon serviert. Die Lehrlinge des Bio-Betriebs stellten den Abend selbst auf die Beine. Einiges gelang, anderes nicht ganz.

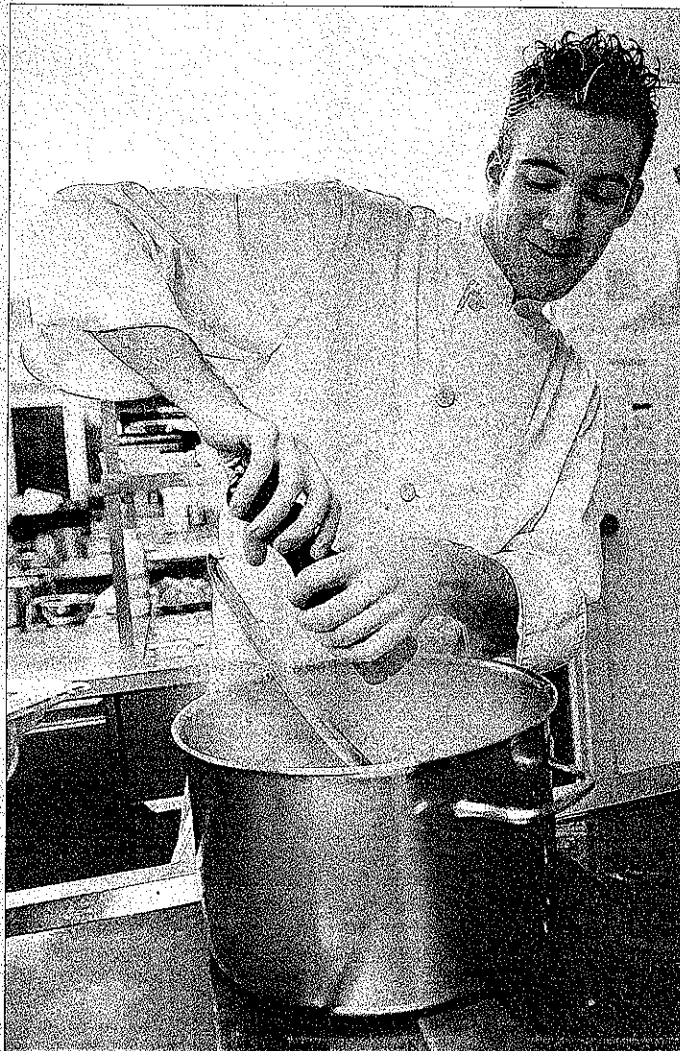
Judith Hochstrasser

«Die Lehrlinge sind schrecklich nervös. Es ist gut, wenn es bald losgeht.» So bringt Angelika Boesch die Stimmung am Montagabend im Restaurant Traube auf den Punkt. Für die zwei Kochlehrlinge Ophelia Erismann und Alessandro Argenta des Ottiker Gastrobetriebs galt es an diesem Abend Ernst. Im Rahmen einer Projektwoche bekochen derzeit fünf Kochlehrlinge, die am Förderprogramm des Vereins Sorebo (siehe Kasten) teilnehmen und im Frühjahr die Lehrabschlussprüfung (LAP) absolvieren werden, abwechselnd Gäste mit einem selbständig zubereiteten Drei-Gang-Menü.

Die Probeessen, die für die Gäste gratis sind und zu dem sie ein Feedback geben müssen, sind eine Art Generalprobe für die Abschlussprüfung. Zeit- und Rezeptvorgaben gelten wie an der Prüfung.

Zweifel und schnell frustriert

Nicht erstaunlich also, dass der Stress der Jugendlichen, eine Stunde bevor die Gäste eintrudeln, fast mit den Händen zu greifen ist. In der Küche zweifelt Erismann daran, dass sie alles noch rechtzeitig schaffen wird. Trotzdem schneidet sie konzentriert einige Chilischoten klein, ist sich aber nicht ganz sicher für welchen Gang eigentlich. Währenddessen richtet ihr Kollege Argenta die Sauce an und gibt sich optimistischer. Doch auch ihm rinnt der Schweiß über die Stirn. Geschäftiges Hacken, frischer Kräuterduft und ansonsten angespannte Ruhe beherrschen die Küche.



Ein Drei-Gang-Menü als Generalprobe für die Lehrabschlussprüfung: Kochlehrling Alessandro Argenta würzt den Hauptgang. (David Kündig)

«Einiges ist schon schiefgelaufen», erzählt Boesch, «der Zeitdruck für die Lehrlinge ist enorm. Aber Fehler dürfen passieren. Wichtig ist, dass wir die Lehrlinge trotzdem weiter motivieren.» Die Projektleiterin von Sorebo hat schon

jahrelange Erfahrung in der Arbeit mit Jugendlichen, die Lernschwierigkeiten haben oder aus zerrütteten Familienverhältnissen stammen. «Die Frustrationstoleranz ist bei ihnen oft nicht sehr gross», erklärt sie. «Wenn ihnen einmal

etwas nicht gelingt, würden sie am liebsten den Bettel hinschmeissen. Doch auch damit müssen sie lernen umzugehen. Wenn sich später der Erfolg trotzdem einstellt, dann gibt ihnen das einen grossen Motivationsschub.»

Die Boeschs führen die Projektwoche bereits zum vierten Mal durch, und Angelika Boesch betont, dass es bis jetzt immer gut gegangen und die Lehrlinge am Ende der Woche zufrieden gewesen seien. Und: «Bis jetzt haben auch immer alle die Lehrabschlussprüfung bestanden.»

«Wann muss ich das Brot bringen?»

Etwas gelassener als ihre Kollegen in der Küche steht Debi Rückkamp dem Anlass entgegen. Sie steht im ersten Lehrjahr der Ausbildung zur Serviceangestellten und muss zusammen mit ihrer Kollegin Viviane Bänziger die Gäste bedienen. «Eigentlich ist es heute nicht anders als während des sonstigen Betriebs», meint sie, «es wird sogar etwas einfacher. Die A-la-carte-Bestellungen fallen weg, ich muss mir nur ein Menü merken und ausserdem die Getränke an den Tisch bringen.» Kurz vor dem Beginn des Anlasses wird die junge Frau dann doch noch nervös. «Ich finde mein Tablett nicht mehr, dabei ist dort doch mein Spickzettel drauf», ruft sie ihrer Ausbilderin zu. Und: «Wann muss ich jetzt das Brot bringen? Ich komme nicht mehr draus», wendet sie sich hilfesuchend an Geschäftsführer Patrick Boesch. Während des Abendessens meistern die beiden Servicelehrlinge Rückkamp und Bänziger ihre Aufgabe jedoch nahezu tadellos. Der Einsatz der jungen Frauen wird von den Gästen auf dem Feedback-Zettel fast durchgehend als sehr freundlich und aufmerksam bewertet.

Zähe Kalbshaxe als Lernblatt

Etwas Mühe bekunden die Gäste dagegen mit dem Essen. «Die Kalbshaxe ist zu zäh», tönt es von verschiedenen Seiten. Tatsächlich bleibt das Fleisch auf den meisten Tellern liegen. «Das ist einfach zu schade», findet eine ältere Dame aus Uster und lässt sich das Kalbsfleisch einpacken. «Meine Hunde essen das noch so gerne», erklärt sie lachend. Zum Glück schmeckten aber die Vorspeise, eine Lauchsuppe mit Rahm nach «Hausfrauenart», und das Dessert, Haselnusscreme mit caramelisiertem Apfelstück, gut. Und auch die alternative Hauptspeise – Trockenreis mit Chickencurry und Broccoli – kam gut an. «Obwohl der Broccoli etwas zu salzig und der Reis etwas zu fad war», meint eine junge Frau unter den Gästen.

Aus Fehlern lernen

Man würde es den Lehrlingen gönnen, ihnen auf den Feedback-Zetteln eine durchwegs positive Bewertung zu geben. Doch das ist nicht der Sinn der Sache, wie auch Angelika Boesch meint. Sie ist am Ende des Abends zufrieden und betont, dass es wichtig sei, den angehenden Köchen mitzuteilen, was nicht gut war. «Nur so lernen sie aus ihren Fehlern.»

Sozialverein fördert Integration

In der Cantina Sousol in Wetzikon und im Restaurant Traube in Ottikon bietet das Wirtepaar Boesch rund 20 Ausbildungsplätze im Kochberuf oder im Service sowohl in Form einer einfachen Vorlehre als auch einer vollwertigen Lehre an.

Vor rund einem Jahr gründete das Paar den Verein Sorebo (Sozialverein Regenbogen), der die Förderung der sozialen und beruflichen Entwicklung und Integration im ersten Arbeitsmarkt von Jugendlichen mit verminderter und schwankender Leistungsfähigkeit bezweckt. Die Lehrlinge in den beiden Oberländer Betrieben werden während

der Ausbildung mit besonderen Hilfen wie Lernunterstützung, einem zusätzlichen Schultag und einem Beistand bei persönlichen Krisen unterstützt.

Die Teilnehmer des Förderprogramms, das schon vor 2009 unter einem anderen Verein durchgeführt wurde, sollen mit möglichst hochschwelligem Arbeitssituationen konfrontiert werden.

So sollen sie lernen, auch den realen Anforderungen an einem Arbeitsplatz in der freien Marktwirtschaft gewachsen zu sein. In diesem Sinn führen die Boeschs auch einmal jährlich eine Projektwoche durch,

während der die Lehrlinge, die kurz vor der Lehrabschlussprüfung stehen, Gäste gratis zu einem Probeessen mit Drei-Gang-Menü einladen. Die Projektwoche läuft zurzeit, und alle Plätze für das Probeznacht sind schon reserviert. Jedoch lädt die Sorebo Lernwerkstatt am Freitag im Restaurant Traube ab 18 Uhr zu einem Konzert mit Fingerfoodbuffet ein.

Der Eintritt kostet 20 Franken. Und am Samstag findet in der Lernwerkstatt in Wetzikon ab 11 Uhr ein Tag der offenen Tür statt. Anmelden kann man sich unter Telefon 044 935 1780 oder kontakt@traube-ottikon.ch. (jho)