

# Hektik und Stress schmerzlich vermisst

Was tun, wenn man als Kochlehrling nicht kochen darf? Gastro Baselland bietet Abhilfe – mit Meistern ihres Fachs.

bz, 29.03.2021

Tobias Gfeller

Der Luzerner Spitzenkoch Mario Garcia zeigt Fotos von Kreationen, berichtet von Kochwettbewerben und erklärt ausführlich, was es dazu braucht, um einmal wie er an solchen Zusammenreffen der Elite Erfolge feiern zu können. Gebannt hören die rund 20 Kochlernenden im Berufsbildungszentrum in Muttenz zu und bringen sich bei Fragen ein.

Nach dem theoretischen Teil folgt das gemeinsame Kochen. Es gibt Rindstatar mit Bärlauch-Mayonnaise, wobei der Bärlauch natürlich frisch im Baselpiet geerntet worden ist. Dazu wird eine Selleriepüree-Vinaigrette mit Schnittlauch und Senfkörnern zubereitet. Die jungen Nachwuchsköche sind mit vollem Elan bei der Sache und schauen dem Spitzenkoch auch gerne beim Zaubern zu.

Dieser Nachmittag ist ein weiterer Versuch, um die Lernenden – überspitzt gesagt – bei Laune zu halten. «Damit möchten wir die Motivation in dieser für sie besonders schwierigen Zeit stärken», erklärt Marcel Blättler, Küchenchef und Wirt des Restaurants Leue in Waldenburg. Das bange Warten auf die Wiedereröffnung der Restaurants kratze immer mehr an der Motivation.

## Die Hitze in der Küche kann man nur simulieren

Die von Gastro Baselland, dem Kanton Baselland, der Berufsschule in Muttenz und der Gewerbeschule in Basel unter dem Begriff «Task Force Projekt Lernende» während des Gastrollockdowns ins Leben gerufenen Kurse sollen helfen, dass die Lernenden die Praxis nicht aus



Trockenübungen in der Küche: Der Luzerner Spitzenkoch Mario Garcia beim Unterrichten.

Bild: Roland Schmid (Muttenz, 24. März 2021)

den Augen verlieren. Kurse wie jener mit Kochweltmeister Marcio Garcia sind eher für die Motivation gedacht, andere wiederum fürs praktische Lernen. Denn auch Take-aways und andere alternative Angebote wie das Aushelfen in Altersheimküchen können die hektische Praxis in der Restaurantküche bei weitem nicht ersetzen. «Wir haben auch Take-aways. Aber das ist eine andere Welt, ein ganz anderes Kochen», verrät der 17-jährige Alessio Fischer, der im vergangenen Sommer die Kochlehre im Restaurant Säge in Rothenfluh begonnen hat.

Michel Ruoff steht kurz vor der Lehrabschlussprüfung. Sein

Arbeitgeber, eine Kantine einer Bank, hat zwar geöffnet, aber weil viele Bankmitarbeitende im Homeoffice sind, gibt es wenig zu tun. Mehreren Kollegen sei gekündigt worden. «Ich lerne in dieser Zeit natürlich weniger. Das macht mir Sorgen.» Am meisten fehlen ihnen der Druck und der Stress, das Reagieren auf Unvorhergesehenes im Alltag.

## Von drei Jahren Lehre ein halbes Jahr rumsitzen

Überraschende Aussagen für angehende Köche? Keinesfalls. Denn genau dies sei der Grund, warum sie Köche werden wollten, sagen Alessio Fischer und Noel Dubach. Letzterer verpass-

te bisher mehr als drei der sieben Monate seines zweiten Lehrjahrs «als normaler Koch» im Restaurant Leue in Waldenburg. Auch wenn die angebotenen Kurse wertvoll und spannend seien, stinke es ihm schon langsam, nicht regulär arbeiten zu können. «Das ist ein grosser Verlust an Wissen und Erfahrung.»

Dies bestätigt «Leue»-Chef Marcel Blättler: «Wenn von einer dreijährigen Kochlehre über ein halbes Jahr die Restaurants geschlossen sind, ist das schon ein herber Einschnitt in die Ausbildung.» Dies betont auch 16-Punkte-Koch Denis Schmitt vom Restaurant Le Murenberg in Bubendorf. Er glaubt

aber nicht, dass dies langfristige Folgen haben wird. Schmitt selber bot in den vergangenen Monaten Lernenden praktische Kurse an. Er spürte dabei grosse Motivation. «Wichtig ist, dass etwas passiert, dass sie am Ball bleiben können und Freude beim Kochen verspüren.» Wenn er den Jungen etwas weitergeben könne, «noch so gerne», sagt der Spitzenkoch. Aber ersetzen könnten diese Kurse und das Kochen für Take-aways die Realität in der Küche nicht.

Michel Ruoff hofft derweil, dass er die Prüfungen gut übersteht. Der Blick in die Zukunft bereite ihm schon mehr Sorgen. «Wegen Corona sind bereits

«Wichtig ist, dass sie am Ball bleiben können.»



Denis Schmitt  
Restaurant Le Murenberg

heute viele Köche arbeitslos. Ich frage mich, ob es dann noch Platz hat für mich, gerade wenn ich vielleicht im Theorierteil nur eine durchschnittliche Abschlussprüfung ablegen werde.»

## Für Serviceangestellte gibt's gar nichts zu tun

Noch viel schwieriger ist die Situation für die Lernenden im Service. Für sie praxisnahe Alternativen zu bieten – unmöglich. Denn Take-away braucht von Natur aus praktisch keinen Service.

«Wir überlegten uns, ob wir Lernende in privaten Bereichen einsetzen können. Aber das wäre zu kompliziert und zu heikel gewesen», berichtet Marcel Blättler. Während die Nachwuchsköche also wenigstens etwas zaubern durften, mussten die Serviceangestellten ihre Füsse fast komplett stillhalten.