

Der «Hexer» sucht Lernende

Personalmangel in der Gastronomie Zu wenig Junge machen eine Lehre als Koch oder Köchin. Jetzt nehmen Beizer das Heft selbst in die Hand und bilden Nachwuchs aus – zum Beispiel der Naturkoch Stefan Wiesner. Oder der Zürcher Gastronom Michel Péclard.

Simone Luchetta

Es riecht nach verbranntem Holz. Auf den Feuerringen garen Wirsing, Sellerie, Rübli und beeindruckende Kuh-Oberschenkelknochen langsam vor sich hin. An diesem Morgen im März gibt Sternekoch Stefan Wiesner, bekannt als «Hexer aus dem Entlebuch», einem Dutzend Interessierten sein Wissen um das «alchemistische Kochen mit dem Feuerring» weiter. Im Garten an seiner angestammten Wirkungsstätte, dem Rössli im luzernischen Escholzmatt, wo er sich 17 «Gault Millau»-Punkte erkochte. Neben Kohlebroten lernen die Anwesenden auch Würsten oder Fischräuchern, und sie erfahren, dass Bäume singen. Sie hören über das Destillieren von Rinde, das «Beklangen» von Salz, und sie machen Glace aus Arvenspänen. In wenigen Tagen wird Wiesner umziehen in das Haus Weitsicht im Bramboden LU, ein Ausflugsrestaurant. Dort wird er weiterhin Gäste verwöhnen. Und er wird sich vor allem den Traum einer eigenen Kochakademie erfüllen. «Wir müssen dringend mehr junge Menschen fürs Kochhandwerk begeistern. Nur so können wir gegen den Fachkräftemangel ankämpfen», sagt Wiesner.

Andreas Caminada fördert Spitzengastronomie

Stefan Wiesner ist nicht der Einzige, der mit eigenem Ausbildungskonzept die Lücken in den Küchen zu schliessen versucht. Am obersten Ende der Kochkunst-Skala engagiert sich Spitzenkoch Andreas Caminada für den Nachwuchs: Er führt zusammen mit seiner Frau Sarah Caminada das Schloss Schauenstein. Sie bieten seit 2016 mit der Stiftung Uccelin (rätoromanisch für Vögelchen) jungen Talenten aus Küche und Service eine Fortbildung der Spitzenklasse. Bislang haben sechzig Stipendiaten aus der ganzen Welt das zwanzigwöchige Programm absolviert, ein Stipendium dafür schlägt mit 15'000 Franken zu Buche.

Aus seinem Netzwerk – inzwischen über siebzig der besten Restaurants weltweit – können die Uccelin-Teilnehmenden je drei Lernstationen wählen. Aus der Schweiz stehen Spitzenköche wie Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel oder Sven Wassmer vom Memories in Bad Ragaz SG zur Auswahl. Und auch «Hexer» Stefan Wiesner. Dieser versteht Kochen als Naturphilosophie, bei der es ums Ganze geht. «Man muss nicht nur wissen, wann ein Lammgigot im Ofen gar ist. Ein Koch muss auch dessen Rasse kennen, wissen, was das Tier frisst, wie es lebte und so weiter», erklärt er den Teilnehmenden, während er den schwarzen Teig fürs Kohlebroten auf dem Holztisch knetet.

Wiesners Natur-Akademie richtet sich an gelernte Köchinnen und Köche, die ihr Handwerk vertiefen wollen – und an Hobbyköche sowie Naturliebhaber mit Kochaffinität. «Ziel ist es, bei jungen Menschen die Begeisterung fürs Kochhandwerk zu entfachen, damit wieder mehr diesen mega-teilen Beruf erlernen.» Das ist



Koch Stefan Wiesner, genannt der «Hexer», gibt sein alchemistisches Kochwissen weiter. Foto: Thomas Egli

dringend nötig. In den Schweizer Beizenküchen, Hotels und Restaurants fehlt der Nachwuchs. Die Zahl der Lernenden im Kochberuf hat im Vergleich zu den übrigen Branchen überdurchschnittlich abgenommen. Im Jahr 2021 wurden mit 1449 rund 25 Prozent weniger Lehrverträge unterschrieben als vor elf Jahren.

Nur knapp 40 Prozent der Lehrstellen besetzt

Eine Trendwende ist nicht abzusehen: Die Situation hat sich tendenziell sogar verschlechtert. Gemäss neuesten Daten des Lehrstellen-Pulses der ETH Zürich und des Lehrstellenportals Yousty waren im März 2023 im Berufsfeld «Gastgewerbe, Hotellerie» – wo Köche einen grossen Anteil ausmachen – nur 39 Prozent der Lehrstellen besetzt. Die Situation ist so dramatisch wie in keiner anderen Branche. In den beiden Vorjahren war zur selben Zeit jede zweite Gastrolehrstelle vergeben. Dazu kommt: laut Bundesamt für



«Eine höhere Fachschule, die sich um Kochhandwerk dreht, würde der Schweiz und der Branche guttun.»

Andreas Caminada
Starkoch

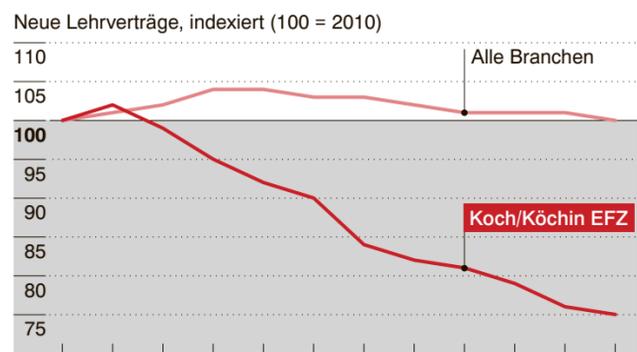
Statistik löst ein Drittel der Köchinnen und Köche EFZ in Ausbildung den Lehrvertrag wieder auf. Zum Vergleich: Über alle Berufe hinweg liegt die Auflösungsquote bei 22,4 Prozent.

Pläne einer höheren Fachschule für Kochkunst

Der «Hexer» erarbeitete deshalb bereits im Jahr 2013 in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband ein Konzept für eine «höhere Fachschule für Kochkunst und Kochwissenschaft». Doch das Projekt scheiterte 2018, weil Arbeitnehmer- und -geberverbände es letztlich nicht unterstützten. «Dabei wäre es darum gegangen, dass Schweizer Köchinnen und Köche an der höheren Fachschule ihre eigene Signatur finden und somit das Handwerk gefördert wird», sagt Wiesner.

Vorbild war das Basque Culinary Center, die Kochuniversität in San Sebastian. Die bestehenden Weiterbildungen in der

Massiver Rückgang von Eintritten in die Kochlehre



Graphik: luc, mrue / Quelle: BFS

Schweiz führten alle aus der Küche heraus und stattdessen in Richtung Management. Es brauche akademische Titel für Berufsabschlüsse, sagen sowohl Wiesner als auch Caminada. Ihrer Meinung nach sollten junge Leute über die Ausübung des Handwerks einen Bachelor oder Master erwerben können, wie das im Ausland der Fall sei. Sonst würden sich junge Menschen, und vor allem deren Eltern, nie für eine Kochlehre begeistern. Zumal der Kochberuf an einem schlechten Image leidet – mit unregelmässigen Einsätzen, tiefem Lohn, wenig Anerkennung,

Als Reaktion auf die unbeliebten Arbeitszeiten verzichtet Wiesner im «Mysterion», wie er die Weitsicht nennen wird, künftig auf das Abendessen und gibt seine «ganze Kraft in den Mittag». Damit ist die sozial unverträgliche Zimmerstunde vom Tisch. Stattdessen bietet er seinen sieben Angestellten eine Viertage-woche und Arbeitszeiten am Stück. Wiesner: «Um sieben Uhr ist Feierabend.»

Niederschwellige Kurse sollen Nachwuchs anlocken

Auch der Zürcher Grossgastro- nom Michel Péclard hat reagiert und in seinen Betrieben wechselnde Schichten eingeführt. Die Zimmerstunde fällt damit weg, und bei der Ausbildung nimmt er das Heft selbst in die Hand. «Ich brauche dringend mehr Küchenchefs, die Suche ist aber immer aussichtsloser. Also bilde ich sie selber aus», sagt Péclard. Den grossen Mangel zeigen auch die aktuellen Zahlen der offenen Stellen der Datenfirma x28 AG. Mittlerweile verfügt Péclard mit seiner Pumpstation Gastro GmbH über achtzehn Restaurationsbetriebe rund um den Zürichsee – und es kommen laufend neue dazu.

Seine Devise – einfache Gerichte wie Fischchnusperli, aber frisch – scheint zu funktionieren: Péclard erwirtschaftet mit rund 500 Mitarbeitenden einen Jahresumsatz von rund 45 Millionen Franken. Um seinen wachsenden Bedarf an Küchenchefs zu stillen, stempfte er einen niederschweligen Kurs für seine Mitarbeiter aus dem Boden – mit viel Lernvideos, Avatar und Bildern per iPad, aber wenig Text. Die Auszubildenden lernen an rund zwanzig Ausbildungstagen, an denen sie auch Betriebe wie Käsereien besuchen, Grundgerichte und Themen wie Hygiene, Warenkunde, Produk-

teherkunft und Einkauf. Am Schluss gibt es eine Prüfung. Insgesamt hat ihn die eigene Schule bislang 250'000 Franken gekostet. Péclard: «Aber das ist meine Investition in die Zukunft.» Andreas Caminada sieht die Gastrobranche in der Verantwortung: «Viele Berufsanfänger wollen lernen, sind neugierig und haben den Biss, etwas zu erreichen.» Ins Lamentieren über die Generation Z mag er nicht einstimmen.

Doch die Branche müsse sich dringend verändern, damit die jungen Köche und Köchinnen nach Lehrabschluss in der Küche blieben. Mehr Wertschätzung, sozial verträglichere Arbeitszeiten, moderne Arbeitsplätze, gute Be-



«Ich brauche mehr Küchenchefs, die Suche ist aber immer aussichtsloser. Also bilde ich sie selber aus.»

Michel Péclard
Gastronom

zahlung seien nötig, und eben: Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten bieten. Dies sei ein Riesenaufwand, und viele Gastwirte investierten hier zu wenig. Eine höhere Fachschule, die sich ums Kochen als Praxis drehen würde, beurteilt er darum positiv: «Das würde der Schweiz und der Branche guttun», ist er überzeugt. Von Vorbildern zu hören und zu lernen, sei für junge Leute enorm wichtig, um in ihnen Träume zu wecken.

Daran wird auch Spitzenkoch Stefan Wiesner zaubern, wenn er am 13. April sein «Mysterion» im Bramboden startet, mit einem Restaurant, 9-Gang-Gourmetmenü, Übernachtungen – und seiner Natur-Akademie. Ganz hat Wiesner seinen Traum von einer offiziellen Kochuniversität noch nicht begraben: «Ich war vielleicht einfach zu früh.»