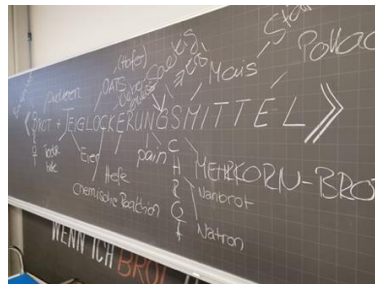


Denise Schlienger

«Der Gast wartet nicht gerne»

Die Ausbildung im Gastronomiebereich erfordert Freude an Lebensmitteln, organisatorisches Geschick und Gelassenheit in stressigen Situationen.

Es wird geschnitten, gerührt, gekocht und frittiert in der bestens ausgerüsteten Küche am BBZ BL in Muttenz und die unterschiedlichsten Gerüche steigen einem in die Nase. Vier Lernende im ersten Lehrjahr der Ausbildung Küchenangestellte/r EBA arbeiten an diesem Morgen emsig und konzentriert an ihren Gerichten. Zum Thema «Getreide» haben sich die drei Lernenden und eine Lernende je ein eigenes Gericht ausgesucht, das heute zubereitet werden soll. Dafür wurden zuvor in einem Theorieblock die unterschiedlichen Getreidesorten besprochen. Während des Zubereitens sollen die Lernenden ihr Gericht in den unterschiedlichen Stadien fotografieren. Diese Fotos sind Bestandteil eines Rapports, den sie an diesem Morgen zu ihrem Gericht schreiben werden. Wichtig dabei sei auch, so die Fachlehrerin Daniela Tuniz, dass nicht nur die verschiedenen Arbeitsschritte festgehalten werden, sondern auch welche Erkenntnisse dabei gewonnen wurden.



Daniela Tuniz, gelernte Köchin mit 17-jähriger Berufserfahrung, unterrichtet mit drei weiteren Lehrpersonen am BBZ BL Lernende unterschiedlicher Ausbildungsgänge im Bereich der Gastronomie. Sie unterrichtet neben zwei Klassen der Küchenangestellte/r EBA auch zwei Klassen der Ausbildung Koch/Köchin EFZ.

Ihren Lernenden gibt sie Tipps, beantwortet ihre Fragen, hilft, wenn etwas anbrennt und ermutigt sie, wenn etwas nicht auf Anhieb klappt. Der Humor bleibt dabei nicht auf der Strecke.

Emine Kuci bereitet heute etwas Aussergewöhnliches zu: ein Schokoladen-Risotto. Dieses Rezept ist etwas heikel in der Ausführung, weil es unter ständigem Rühren zubereitet werden muss. Prompt brennt das Kakaopulver leicht an, Emine Kuci kann ihr Gericht aber retten: Mit Wasser und viel Geduld wird der Reis langsam gar. Dabei lässt sie sich nicht aus der Ruhe bringen: «Inzwischen habe ich Übung im Umgang mit Stress». Wenn Emine Kuci nicht in der Schule ist, arbeitet sie in der Gemeinschaftsgastronomie im Zentrum Erlenhof in Reinach.



Auch das Rezept von Samuel Brechbühl findet sich nicht in jedem Kochbuch. Von amerikanischen Filmen inspiriert, bereitet er heute zum ersten Mal sogenannte Corndogs zu: Wiener Würste umhüllt von einem Maisteig-Mantel, die frittiert werden. Da das Öl in einer grossen Pfanne langsam erwärmt werden muss, braucht es Geduld. Auch beim Frittieren sind Geduld und Geschick gefragt, damit man sich nicht die Hände verbrennt. Seine Ausbildung absolviert Samuel Brechbühl im Restaurant des Altersheims Hofmatt in Münchenstein.



Timo Dünkel bereitet einen Quinoa-Salat zu. «Ich arbeite sehr gerne mit Lebensmitteln. Das macht Spass, erst recht, wenn dabei etwas Leckeres herauskommt.» Dass dabei das Auge mitspitzt, ist ihm klar, weshalb der Quinoa-Salat mit Pfefferminze und halben Cherry-Tomaten dekoriert wird.



Der Äthiopier Aboubakar Ahmed ist erst seit dreieinhalb Jahren in der Schweiz. Auch er absolviert die Ausbildung zum Küchenangestellten EBA im Erlenhof in Reinach. Ruhig und konzentriert bereitet er Griessköppli vor und dekoriert diese sorgfältig.



Die konzentrierte Atmosphäre zeigt, dass die Lernenden wissen, was zu tun ist. Aber auch der Austausch untereinander kommt nicht zu kurz. Nicht nur werden Erfahrungen ausgetauscht, am Schluss probieren auch alle von den zubereiteten Gerichten und geben ihr Urteil ab.

Die zweijährige Ausbildung Küchenangestellte/r EBA bedingt einen Tag in der Schule und vier Tage in einem Betrieb. Das Ziel ist für die meisten eine anschliessende Lehre als Koch/Köchin EFZ.

Daniela Tuniz besucht jeden Lernenden einmal im Betrieb, um zu schauen, wie dieser vor Ort arbeitet. An diesem Morgen sei dann der Lernende der Chef, der ihr sagen könne, was zu tun sei. So erlebe sie die Stimmung im Betrieb und sehe auch sofort, ob es den Lernenden dort gut gehe.

Neben den Schullehrgängen leitet sie einen Kurs zur Begabtenförderung, welcher durch Ausschreibung zustande gekommen ist, aber auch durch das Interesse von Lernenden aus der EFZ-Ausbildung. An einem der drei Nachmittage wird es ums Grillieren gehen, einmal ist der Besuch bei einem Spezialisten geplant, der ein Räuchergerät, einen sogenannten Fume-Smoker, entwickelt hat und schliesslich werden neue Food-Trends unter die Lupe genommen. Daniela Tuniz schätzt dafür Lernende, bei denen sie Potenzial erkennt; mit denen sie an einem Wettbewerb oder an den SwissSkills teilnehmen könne oder solche, die in ihrem Beruf weiterkommen wollen.

Dafür arbeitet sie auch immer wieder mit ehemaligen Lernenden zusammen, die als Expert/innen einen Kursnachmittag leiten und von ihren Erfahrungen berichten. Dies sei für die Kursteilnehmer/innen immer eine besondere Motivation.



Was man für einen Beruf in der Gastronomie mitbringen sollte, sind laut Daniela Tuniz Freude an Lebensmitteln, Motivation für das Austüfteln von neuen Kreationen und gestalterisches Geschick, wenn es darum geht, die Speisen zu präsentieren. Auch Organisationstalent und die Fähigkeit, in stressigen Situationen Ruhe bewahren zu

können, seien wichtig. Denn ein Gast wartet nicht gerne. Ausserdem findet sie es wichtig, möglichst viele Erfahrungen in unterschiedlichen Gastronomiebetrieben, auch im Ausland, zu sammeln. Zusatzausbildungen wie Bäcker-Konditor/in, Fleischfachmann oder im Bereich der Restauration helfen, um auf dem Arbeitsmarkt gefragt zu sein. Die Möglichkeiten seien in dieser Branche fast unbegrenzt.

Nach dem Probieren der sehr schmackhaften Speisen und bevor der Lernrapport dazu geschrieben wird, muss aufgeräumt werden. Damit die Küche für die nächste Klasse am Nachmittag bereit ist. Auch eine kurze Pause liegt nun drin, denn die Lernenden haben an diesem Morgen sehr gut gearbeitet, sagt Daniela Tuniz zufrieden.