

Gastronomie lädt zum Schnuppern ein

Ein gemeinsames Projekt der Kantone Ob- und Nidwalden sowie der Gastroverbände zeigte Ausbildungsmöglichkeiten auf.

3. April 2021 OZ

Daniel Schwab

Die Gastronomie leidet besonders unter Corona. Durch die Schliessung der Betriebe fehlt nicht nur der Umsatz. Aufgrund der fehlenden Schnuppermöglichkeiten wird es auch zunehmend schwieriger, Jugendliche für eine Ausbildung zu begeistern und das ohnehin schon rückläufige Interesse an den Gastroberufen zu bremsen. Düstere Aussichten für die Branche. Das erkannte auch das Amt für Berufsbildung des Kantons Obwalden und erarbeitete deshalb zusammen mit den Berufsverbänden Gastro Obwalden und Nidwalden ein zweitägiges Schnupperprojekt.

Am 23. und 24. März war es so weit: 17 Achtklässlerinnen und Achtklässler, darunter sogar drei aus dem Kanton Luzern, kamen in den Landgasthof Schlüssel nach Alpnach, um einen Einblick in die Berufe Koch/Köchin EFZ, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ oder Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ zu erhalten. In der Küche wurde unter fachkundiger Anleitung geschält, geschnitten, gerührt und gebacken. Fertig war das vorzügliche 3-Gänge-Menü mit

Karotten-Ingwersuppe, Rindsragout und Kartoffelstock sowie Fruchtsalat, das den eingeladenen Verbands-, Behörden- und Pressevertretern anschliessend stilvoll serviert wurde.

Nach einem stressigen Schultag entspannen

Der 13-jährige Benjamin Blecher aus Sarnen brachte bereits eine gewisse Erfahrung mit, kocht er doch zu Hause jeden zweiten Tag für Vater, Oma und seinen älteren Bruder. Das Kochen sei für ihn eine gute Möglichkeit, um nach einem stressigen Schultag herunterzufahren. Was kommt denn bei Blechers auf den Tisch? «Alles Mögliche, aber sicher nichts aus der Dose», betonte Benjamin. Am Schnuppertag habe er gelernt, wie man ein gutes Essen mit den richtigen Gewürzen noch verfeinern kann. Noah Godic (15) aus Ramersberg hat gleich zwei Berufe, Koch und Restaurationsfachmann, beschnuppert. Zu Hause probiert er in der Küche gerne Neues aus und legt auch Wert darauf, die gekochten Speisen schön herzurichten. Die Arbeit an der Front gefiel ihm aber noch besser. «Es gibt nichts Schöneres, als die Gäste mit



Kai Raufer aus Stansstad (links) und Benjamin Blecher aus Sarnen beim Schnupperkochen. Bild: Apimedia

einem guten Service zu verwöhnen», so Noah. Andrea Guerrero (14) aus Alpnach kam in den «Schlüssel», um ihren favorisierten Lehrberuf Hotel-Kommunikationsfachfrau noch etwas genauer unter die Lupe zu nehmen. «Ich habe schon in anderen Gastrobetrieben ge-

schnuppert und überall war es anders.» Diese Vielfalt schätzt die gebürtige Spanierin enorm. Ebenso wie den Umstand, dass man in diesem Beruf Sprachen braucht. Keine Frage: Die anwesenden Jugendlichen hatten Spass. Doch nicht viele in ihrem Alter scheinen so positiv über

die Gastroberufe zu denken. «Wir haben allgemein ein Imageproblem», erklärte Nathalie Hoffmann, Präsidentin von Gastro Nidwalden. «Kommt hinzu, dass unsere Branche gerade flachliegt und die Gefahr gross ist, dass wir bis August keine neuen Lernenden finden.»

Sie ist überzeugt, mit dem Schnupperprojekt ein wirksames Zeichen gesetzt zu haben. Das glaubt auch Roland Vogler, Vorstandsmitglied von Gastro Obwalden und eigentlicher Ideengeber des Projekts.

«An den zwei Tagen konnten wir den Jugendlichen die vielen schönen Seiten unserer Berufe demonstrieren.» Ein weiteres Plus seien die hervorragenden Perspektiven, welche die Branche zu bieten hat. «Als junger Koch steht dir die Welt offen. Du kannst die Sommersaison am Strand verbringen, die Wintersaison im Skigebiet, und selbst ein Engagement auf einem Kreuzfahrtschiff ist möglich.»

Für den «Schlüssel»-Wirt Kari Langensand stand nie in Frage, das Projekt als Gastgeber zu unterstützen. Den damit verbundenen Aufwand betrachtet er als «sinnvolle Investition in die Zukunft», jene seines Betriebes, aber auch der gesamten Branche. Zudem sei die Lehrlingsausbildung für jeden Betrieb eine gute Sache. Man werde von den Jungen täglich gefordert und bleibe fachlich am Ball, ist seine Meinung.