

Arbeiten am Wochenende hat Vorzüge

Die Berufsinfo See-Gaster hilft Schülern bei der Berufswahl – und stellt rund 100 Grundbildungen vor. Im Restaurant «Waldegg» in St. Gallenkappel lernten «Schnupperstifte», die Angst vor heissen Pfannen zu überwinden. Und welche Vorteile es hat, am Wochenende zu arbeiten.

von Raffaella Arnold

Für die Schüler der zweiten Oberstufe gilt es langsam ernst: Im Sommer bricht ihr letztes Schuljahr an – und damit jenes, in dem sie sich für einen Beruf entscheiden müssen. Um ihnen auf diesem Weg zu helfen, organisiert die Berufs- und Laufbahnberatung See-Gaster seit 2010 die einwöchige Berufsinfo. Über die Hälfte der rund 100 Berufe wurde direkt im Betrieb vorgestellt.

Fauxpas sorgen für Lacher

Auch das Restaurant «Waldegg» in St. Gallenkappel war mit von der Partie. Dessen Küchenchef, Peter Zahner, wusste damals genau, welchen Beruf er erlernen wollte. «In der fünften Klasse habe ich mich dafür eingesetzt, dass wir Buben auch den Kochunterricht besuchen dürfen», erklärt er. Seither sei für ihn klar gewesen: Er wird Koch. Dieses Glück haben nicht alle. Viele Schüler, die am Mittwoch im Restaurant «Waldegg» in St. Gallenkappel in den Beruf Koch reinschnupperten, hatten noch keine Vorstellung, was sie einmal werden wollten.

Um ihnen eine Ahnung davon zu geben, was sie als Koch erwarten würden, durften sie selber Hand anlegen.



Achtung, heisse Pfanne: Unter Aufsicht kochen die Schüler gebrannte Creme. Bild Raffaella Arnold

Dafür wurden die zwölf Schüler in drei Gruppen unterteilt. Während Zahner einer Gruppe die Restaurantküche erklärte, kochte eine zweite Gruppe unter der Aufsicht eines Lernenden eine gebrannte Creme. Dabei betrat ein paar Schüler bildlich gesprochen Neuland: «Ich habe ein bisschen Angst vor der heissen Pfanne», gab eine Schülerin zu.

Auch bei der dritten Gruppe, die Gemüse speziell schnitt, wurde einige Male über die Ergebnisse gelacht. Es zeigte

sich: Der Umgang mit dem Rüstmesser müsste noch geübt werden, wenn es mit der Kochkarriere etwas werden soll.

Teller balancieren wie die Profis

Im Wintergarten des Restaurants schnupperten derweil zwei Jugendliche in den Beruf der Restaurationsfachperson. Sie falteten Servietten unter fachkundiger Anleitung und ordneten verschiedenen Getränken die richtigen Gläser zu. Anschliessend legten sie die Gedecke zu verschiedenen

«Jetzt kommen langsam die geburtenschwachen Jahrgänge, und wir fangen an, das zu merken.»

Menüs und lernten unter anderem, dass die Messer immer auf gleicher Höhe neben dem Teller platziert werden, die Gabeln aber abgestuft.

Was bei den Profis immer sehr leicht aussieht, probierten die Schüler danach gleich selber aus: das Balancieren mehrerer Teller. «Wenn man weiss, wie es geht, ist es gar keine grosse Kunst», lautet die Erkenntnis einer Schülerin.

Zeit investieren für Nachwuchs

Das Restaurant «Waldegg» macht laut Geschäftsführerin Cordula Liechti schon mehrere Jahre bei der Berufsinfo See-Gaster mit. «Ich finde es sehr spannend und angenehm, wenn man jungen Menschen etwas zeigen kann», erklärt sie. Wenn sich niemand darum kümmere, dürfe man sich auch nicht wundern, wenn es keinen Nachwuchs gebe. Bis jetzt hätten sie keine Probleme

bei der Lehrlingssuche gehabt. «Jetzt kommen aber so langsam die geburtenschwachen Jahrgänge und wir fangen an, das zu merken.»

Den Anlass sieht Liechti weniger als Werbung für den eigenen Betrieb sondern für den Beruf. «Die Schüler sollten rausgehen und denken 'Wow.'»

Vorteil: alleine auf der Skipiste

Mit der Teilnahme an der Berufsinfo See-Gaster will Liechti vor allem dazu beitragen, Vorurteile gegenüber Berufen in der Gastronomie abzubauen. Gleich am Anfang wurden deshalb deren Sonnen- und Schattenseiten angesprochen.

Als die Schüler die Arbeitszeiten erwähnten, entgegnete ein Lernender, dass Arbeiten am Wochenende auch Vorzüge hat: «Unter der Woche habe ich die Skipiste ganz für mich alleine.» Und Liechti ergänzte: «Leute aus dem Gastgewerbe sind gesucht, weil sie flexibel und belastbar sind.»

Nach knapp zwei Stunden in der Küche durften die zwölf Nachwuchsköche ihre gebrannte Creme probieren. Die Frage, ob sie schmeckt, wurde mit einem Nicken beantwortet. Und als die Schüler nach einem Quiz zum Schluss nach Hause fuhren, wusste der eine oder andere schon genauer, welche Richtung er einschlagen wird.