

Über den Topf hinaus



Die Arbeitsgruppe Koch 2010 will die Ausbildung zum Koch dem modernen Berufsalltag anpassen

Mehr Theorie, mehr Praxis oder mehr Allgemeinwissen? Nach monatelanger Arbeit steht der Entwurf zur neuen Form der Kochlehre ab dem Jahr 2010.

Stefanie Schnell

Charakterfest soll er sein, einen Sinn für Ästhetik mitbringen und sich guter Gesundheit erfreuen, der Kochlehrling. Der Rest, nämlich das spezifische Fachwissen, wird ihm in der Ausbildung mitgegeben. Wie sich dieses Fachwissen zusammensetzt und was an Allgemeinbildung für einen Koch wichtig ist, darüber hat die Branche in den letzten Monaten diskutiert. Die Arbeitsgruppe Koch 2010 aus Vertretern der führenden Gastgewerbeverbände hat einen Entwurf ausgearbeitet, der den Veränderungen im Berufsalltag Rechnung tragen soll. «Die Lehre wird nicht völlig auf den Kopf gestellt, aber sie wird der Zeit angepasst», sagt Norbert Schmidiger, Geschäftsführer vom Schweizer Kochverband.

Der Koch bleibt Koch

Der Kochberuf verändert sich permanent. Deklarationspflichten und Hygiene beispielsweise sind immer wichtiger geworden in den letzten Jahren. Mit den vermehrt auftretenden Allergien und gesundheitlichen Problemen, die auf die Ernährung zurückzuführen sind, bekommt auch die Ernährungslehre mehr Gewicht. Bereits seit August 2007 kann darum nach dem dritten und letzten Lehrjahr die Ausbildung zum Diätkoch angehängt werden.

Auch neue Techniken und Hilfsmittel wie der Computer haben wesentliche Auswirkungen auf den Alltag von Köchen. Zudem wird Teamwork immer wichtiger. Die Arbeitsgruppe Koch 2010 reagiert auf diese Veränderungen und will vermehrt Betriebswirtschaft, Unternehmensführung und Marketinggedanken in die Lehre einbauen.

Zusätzlich sollen die drei Ausbildungsfelder Betrieb, Berufsschule und überbetriebliche Kurse besser koordiniert werden. «Das bringt mehr Transparenz und erhöht so die Qualität der Ausbildung», sagt Schmidiger. Was bleibt ist die Berufsbezeichnung. Der Koch wird auch in Zukunft Koch heissen.

Englisch nur für Fachbegriffe

Im Juli werden die ausgearbeiteten Papiere an das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie weitergegeben und kommen dann in die Vernehmlassung. Dieser Entwurf ist ein Kompromiss zwischen den verschiedenen Gastgewerbeverbänden, den Lehrbetrieben und den Kantonen, die die Berufsschulen finanzieren. Einige der ursprünglich von der Arbeitsgruppe vorgesehenen Ziele mussten revidiert werden. Das schmerzt Schmidiger als Verfechter von mehr Allgemeinbildung ein wenig: «Wir haben uns eineinhalb Tage statt nur einen Tag Berufsschule und Englisch als Fremdsprache gewünscht.»

Widerstand gegen mehr Schultage wurde von den Lehrbetrieben und den Kantonen laut. Lehrbetriebe hätten sich beklagt, sie könnten nicht mehr als einen Tag auf ihren Lehrling verzichten. Von Kantonsseite seien vor allem finanzielle Gründe ausschlaggebend gewesen, erklärt Schmidiger und fügt an: «Die Gleichheit der Berufe bezüglich Subventionen ist nicht gewährleistet. Akademische Weiterbildungen werden mehr unterstützt.»

Ohne die zusätzlichen Schulstunden bleibt auch nicht viel Platz fürs Englisch. Als Kompromisslösung wird fachspezifisches Englisch unterrichtet, wie es schon im Französisch passiert. Für Schmidiger ist dies ungenügend, aber er bleibt zuversichtlich: «Ich denke hier arbeitet die Zeit für uns. Im Moment liegt es noch an den Jugendlichen selber, sich in Englisch weiterzubilden.»

Showköche verfälschen das Bild

Der Beruf Koch erfreut sich nach wie vor grosser Beliebtheit bei den Schulabgängern. Trotzdem steigt fast die Hälfte der Ausgebildeten aus, viele schon bald nach der Lehre. Schmidiger sieht dafür zwei Gründe. Einerseits gebe es zu viele Lehrstellen. In Zukunft müsse genauer geprüft werden, welche Betriebe ausbilden dürfen. Es sei unbedingt zu vermeiden, dass Kochlehrlinge bloss als billige Arbeitskräfte angestellt werden: «Lehrlinge die nicht in einem guten Ausbildungsbetrieb landen sind frustriert und werden zu wenig gefördert.»

Ein zweiter Grund für die Abwanderung aus dem Beruf ist für Schmidiger ein neuerer: Junge Showköche wie zum Beispiel Jamie Oliver würden mit ihren Kochsendungen ein falsches Bild des Berufes vermitteln. Die locker-lässige Art täusche über den harten Job hinweg. «Wenn jemand mit einem solchen Bild in den Beruf einsteigt, kommt bald das böse Erwachen», sagt Schmidiger.

Im August 2010 soll der erste Jahrgang mit dem neuen Lehrplan starten. Bis dahin bleiben noch viele Details zu regeln. Hauptziel der Reform ist es, die jungen Leute weiterzubringen im Beruf und ihre Motivation, Neues zu lernen, zu unterstützen. Denn auch Neugier gehört zum Koch. Schmidiger, selber gelernter Koch, verlangt eine gewisse Weltoffenheit: «Die globale Produktpalette, die wir heutzutage haben, ist enorm. Es braucht «Gwunder» um all die fremden Gewürze und Kochkulturen aufzunehmen und in die eigene Arbeit einfließen zu lassen.»

Befragt



Manuela Turani Kochlehrling im zweiten Jahr

Ich bin gerne kreativ

Was gefällt Dir am Kochberuf?

Die Arbeit ist sehr vielfältig und abwechslungsreich. Auch finde ich schön, dass man den Menschen eine Freude machen kann mit gutem Essen. Persönlich macht es mir grossen Spass, die Mahlzeiten schön anzurichten. Die eigene Kreativität wird gefordert.

Was könnte an Deiner Ausbildung verbessert werden?

Ich finde, es wäre gut, wenn wir in der Schule noch mehr praktische Kurse hätten. Vorgesehen sind nur 16 Kurstage in der ganzen Lehre. Das ist wenig, denn in diesen Kursen lernen wir andere Dinge als im Betrieb. Zudem würde ich gerne mehr lernen über moderne Kochtrends wie die Molekularküche.

Was meinst Du zu mehr Schultagen?

Wenn mehr Fachwissen vermittelt wird, ist das in Ordnung, wenn es um Allgemeinwissen geht, nicht. Auf keinen Fall dürfte mehr Allgemeinwissen auf Kosten von fachspezifischen Fächern unterrichtet werden. Dann müsste vorher das Turnen abgeschafft werden. Englisch als Fremdsprache wäre sinnvoll.

Hast Du bereits Pläne für nach der Lehre?

Vielleicht werde ich die Ausbildung zum Diätkoch anhängen. Ich spiele mit dem Gedanken, längerfristig umzusteigen, zum Beispiel auf Ernährungsberaterin. Koch ist ein sehr stressiger Beruf, der eine gute Gesundheit erfordert. Ich weiss nicht, ob ich das mit 60 Jahren noch machen will. (sts)