

Sie lernen auch fürs Leben

Angehende Köche sind pandemiebedingt in etlichen Aufgabenfeldern im Hotel Tannenhühle in Grafenhausen im Einsatz

Von Wilfried Dieckmann

GRAFENHAUSEN. Wenn Betriebe aufgrund der Corona-Pandemie die Produktion einstellen müssen, dann gehen die Mitarbeiter im Regelfall in die Kurzarbeit. Bei Auszubildenden jedoch trägt diese Regelung nicht. Die betriebliche und schulische Ausbildung läuft nun nicht mehr so, wie es sonst eigentlich der Fall wäre. Den drei angehenden Köchen Panji Wisnumurti, Elias Robold und Tobias Garcia im Hotel Tannenhühle in Grafenhausen wird trotz Schließung die Möglichkeit geboten, Neues zu lernen.

Kochberuf hat Zukunft

„In dieser Zeit ist es als Ausbilder schwierig, dem eigentlichen Auftrag gerecht zu werden“, betonte Lorenz Baschnagel, Chef des Hotels Tannenhühle in Grafenhausen, im BZ-Gespräch. Selbst in der Berufsschule könne mittels praktiziertem Homeschooling die fehlende Kochpraxis, die aufgrund der gesetzlich angeordneten Schließung der Hotelküche nicht möglich ist, aufgefangen werden. „Wir können nur hoffen, dass diese schwierige Zeit bald beendet ist und die Auszubildenden wieder am Herd stehen können“, meinte Baschnagel und fügte an, dass es für die Betroffenen nicht ganz einfach sei, die fehlenden Monate zu kompensieren. Aufgrund von berufsfremden Tätigkeiten lernen die Auszubildenden während der Zeit der Hotelschließung nach den Worten des Hotelchefs „weniger Berufsspezifisches, sie lernen in dieser Zeit jedoch einiges für das weitere Leben“. Lorenz Baschnagel ist sich ziemlich sicher, dass es nach Ostern weitergeht und die Prüfungsziele noch erreicht werden. Von Seiten des Ausbildungsbetriebes werde versucht, so viel Praxis wie möglich zu bieten. So sind die Azubis nicht nur beim Schlachten oder Zerlegen von Forellen im Einsatz, sie kochen auch jeden Tag für Mitarbeiter des Hotels sowie auch für Handwerker, die derzeit an den Umbauarbeiten des Hotels Schlüchtmühle, das in ein Familien- und Kinderressort umgewandelt wird, tätig sind.

Die Welt bereisen

Auch wenn die derzeitige Situation nicht einfach ist, zeigte sich Tobias Garcia, Auszubildender im zweiten Lehrjahr, zuversichtlich, diese Zeit schlussendlich gut zu überstehen. „Obwohl wir derzeit nicht für Gäste kochen können, lernen wir bei der Zubereitung des Mittagessens für Hotelmitarbeiter unter Anleitung unseres Ausbilders Lorenz Baschnagel jeden Tag einiges dazu“, sagte der Azubi im BZ-Gespräch. Hinzu komme das Filetieren und Räuchern von Forellen, das zum Ausbildungsprogramm dazugehöre. „Wir können ohne Gäste zwar nicht das vollständige Küchenprogramm absolvieren, sind aber froh, dass wir überhaupt arbeiten



Die drei angehenden Köche (von links) Panji Wisnumurti, Elias Robold und Tobias Garcia freuen sich, in der schwierigen Zeit wenigstens am Mittag im kleinen Rahmen für Mitarbeiter des Hotels Tannenhühle kochen zu können.



Lorenz Baschnagel, Chef des Hotels Tannenhühle, an seinen Forellenteichen.

können“, meinte der 24-jährige Tobias Garcia, der nach einer abgeschlossenen Ausbildung zum Feinwerkmechaniker nun einen zweiten Beruf erlernt. Weil erst im Herbst nächsten Jahres seine Prüfung zum Koch ansteht, hat er in diesem Jahr noch keinen Blockunterricht in der Berufsschule gehabt. Ursprünglich habe er gehofft, die Lehrzeit aufgrund der bereits zweiten Ausbildung um ein halbes Jahr verkürzen zu können. Diese Hoffnung habe er aufgrund der fehlenden Praxis während der Corona-Zeit bereits zu den Akten gelegt. Mit seiner zweiten Ausbildung zum Koch möchte sich der junge Mann einen Traum erfüllen: „Nach der Ausbildung kann ich in dem Beruf die ganze Welt bereisen und dabei in landes-



Zwei angehende Köche helfen in der Halle des Zimmereibetriebes Kostenbader beim Balkenstreichen, die beim Umbau der Schlüchtmühle eingebaut werden (von links): Axel Kostenbader, Panji Wisnumurti und Elias Robold.

typischen Küchen Neues lernen.“ Auch seien weitere Möglichkeiten in dem Beruf gegeben. Neben der Ausbildung zum Küchenchef nannte er Spezialisierung in den Bereichen Diät, Vegetarisches oder Glutenfreies Kochen. Auch der aus Indonesien stammende Panji Wisnumurti, der im nächsten Frühjahr seine Ausbildung mit der Prüfung abschließen wird, zeigte sich zuversichtlich, die fehlende Praxis aufholen zu können. Er sei über eine Agentur für ein Praktikum auf der Insel Rügen nach Deutschland gekommen, bevor er im Hotel Tannenhühle einen Ausbildungsvertrag bekam. „Auf diesem Weg können wir Fachkräfte ausbilden, die wir dringend benötigen“, betonte Lorenz Baschnagel. Elias Robold, der sich im drit-

ten Lehrjahr befindet und im Mai seine Prüfung absolviert, zeigte sich zuversichtlich, die Prüfung trotz Corona erfolgreich abschließen zu können. Er sei froh, dass Lorenz Baschnagel den Auszubildenden in der Küche auch ohne normalen Gastbetrieb einiges beibringt. „Beim täglichen Kochen für Mitarbeiter können wir auch unsere eigenen Ideen einbringen und umsetzen“, freute sich Elias Robold.

Neben der Arbeit in der Küche werden die Azubis auf der Baustelle im Hotel Schlüchtmühle eingesetzt. Weiterhin waren sie in der Halle des Dachdecker- und Zimmereibetriebes Axel Kostenbader beim Streichen von Balken im Einsatz, die in der Schlüchtmühle Verwendung finden.