



Die Lernenden des Restaurants Rössli Illnau: Clara Minsch, HO-KO-Fachfrau drittes Lehrjahr; Nico Vettiger, Restaurantfachmann erstes Lehrjahr; Roy Stauber, Koch drittes Lehrjahr; Arno Kaspar, Koch zweites Lehrjahr (linkes Bild, von links nach rechts).

Spring Dinner: Lernende rocken das Rössli Illnau

Im Restaurant Rössli Illnau ZH organisieren vier Lehrlinge ein exklusives Dinner für 50 Gäste – von der Menüplanung über das Marketing bis zur Durchführung. Ein ambitioniertes Projekt mit viel Verantwortung und Lernpotenzial.

TEXT UND FOTOS PETRA SCHWINGHAMMER

«Unsere Lehrlinge sollen Verantwortung übernehmen und dabei wichtige Erfahrungen sammeln», sagt Rainer Hoffer, Geschäftsführer Rössli Illnau, Coach bei FOH Consulting und Influencer. Das Projekt «Spring Dinner» entstand aus einer Idee Hoffers und entwickelte sich in Zusammenarbeit mit den Lernenden verschiedener Fachrichtungen.

Storytelling in der Küche

In der Küche sind es die Kochlehrlinge Roy Stauber und Arno Kaspar, die das Menü gestalten und die Hauptverantwortung tragen. Sie müssen die Gerichte

ausdenken, die Menüpreise kalkulieren, den Einkauf planen und die gesamte Küchenorganisation übernehmen. Zudem haben sie den Anspruch, auch noch selbst Bärlauch zu sammeln. «Wir wollen nicht nur kreativ kochen, sondern Geschichten erzählen», sagt Roy Stauber, Koch im dritten Lehrjahr und Projektleiter des Spring Dinner. «Es geht darum, Gerichte zu kreieren, die eine Bedeutung haben.» Normalerweise arbeiten sie à la carte oder cateringmässig für Events, jetzt dürfen die Kochlehrlinge ihr eigenes Konzept entwickeln. Roy Stauber und Arno Kaspar haben ein Menü kreiert, das

die Geschichte des Frühlings erzählt – vom kargen Acker über das erste Spriesen bis hin zum Erblühen der Pflanzen: Im ersten Gang symbolisiert ein Randen-Ragout mit seinem erdigen Geschmack den Acker. Die Sprossen im zweiten Gang, auf einer Steinpilz-Shiitake-Suppe, stehen für das Keimen. Mit jedem Gang wächst das Menü und wird farbiger: Der dritte Gang bringt das frische Grün auf den Teller, indem er Fisch mit Erbse und Bärlauch begleitet, während der Hauptgang mit Rind, Kartoffeln und verschieden farbigen Rüeblen die bunte Vielfalt der Natur darstellt. Zum

Dessert krönt eine Veilchenblüte – welche die Vollblüte symbolisiert – ein Matcha-Biskuit, Sesam-Sablé, Passionsfrucht-Erdnussmus und Thai-Basilikum-Sorbet. Das Menü zeigt, wie durchdacht und vielseitig die jungen Köche arbeiten. Arno Kaspar, Koch im zweiten Lehrjahr, sieht grosse Chancen: «Ich kann hier alles lernen – von gutbürgerlicher bis zur gehobenen Küche.» Das Rössli in Illnau hat 13 GaultMillau-Punkte.

Beide Köche sind Teil der Talentklasse in der Berufsschule und gehören zu den besten ihres Jahrgangs. Doch sie wissen, dass Perfektion nicht einfach ist. «Es ist schwierig alles so umzusetzen, wie man es im Kopf hat», sagt Arno Kaspar. «Aber man muss immer das Positive sehen und aus jeder Situation lernen.»

Marketing und Service organisieren

Nico Vettiger ist Restaurantfachmann im ersten Lehrjahr. Er trägt am Spring Dinner die Verantwortung für den Service. Besonders wichtig ist ihm die richtige Abstimmung mit Clara Minsch, Hotel-Kommunikationsfachfrau im dritten Lehrjahr, die für das Marketing sowie den Ticketverkauf im Vorfeld verantwortlich ist und am Anlass im Service unterstützt. Sie hat das Spring Dinner auf der Webseite aufgeschaltet, über Instagram, Facebook, LinkedIn und TikTok beworben, Flyer gestaltet und den Ticketverkauf organisiert.

Für Nico Vettiger ist es eine Herausforderung, nicht nur den Service zu leiten, sondern auch die Weinbegleitung zu gestalten. Er setzt dabei auf Schweizer Weine, ergänzt durch Spezialitäten wie Sake oder Orange-Wein. «Ich überlege noch, ob ich das Menü direkt am Tisch erkläre oder mit Mikrofon auf der Bühne», sagt er.

Herausforderungen und Pläne

Die Lernenden haben eine klare Sicht auf die Branche. «Die Arbeitszeiten sind manchmal schwierig, besonders im Vergleich zu Freunden ausserhalb der Gastrobranche», meint Nico Vettiger. Clara Minsch hat während ihrer Ausbildung vier verschiedene Betriebe kennengelernt: «Ob man in einem Grossbetrieb, einem kleinen Betrieb oder einem Landgasthof arbeitet, macht einen Unterschied.»

Arno Kaspar sieht vor allem den Umgang miteinander kritisch. «Wenn es zu viel negativen Stress gibt, verliert man die Lust. Viele Köche verlassen den Beruf, weil die Stimmung in der Küche nicht stimmt. Das ist schade, denn Kochen ist nicht nur ein Beruf, sondern eine Leidenschaft, die Einsatz erfordert.» Roy



Rainer Hoffer ist Initiant des Projekts und Geschäftsführer Rössli Illnau sowie Delegierter GastroZürich Oberland und Inhaber FOH Consulting.

Stauber ergänzt: «Die Branche muss und ist sich am Verändern – autoritäres Gehabe nimmt ab. Das ist gut so, denn Kochen ist Teamwork und ein unglaublich erfüllender Beruf, wenn die Bedingungen passen.»

Das Spring Dinner ist für die vier Lehrlinge ein wichtiger Meilenstein in ihrer Ausbildung – aber erst ein Anfang ihrer Karriere. Clara will nach ihrem Ab-

schluss an einer Hotelrezeption arbeiten und dann die BMS oder die Hotelfachschule besuchen. Ihr Ziel: Ein eigenes Hotel führen. Nico strebt einen Abschluss mit mindestens Note 5 an, um prüfungsfrei an die BMS zu gelangen. Sein Traum: ein eigenes Restaurant. Arno sieht seine Zukunft als Koch in der gehobenen Gastronomie, und Roy sucht nach seiner Lehre eine Stelle in der Sterneküche. «Ich will so viel wie möglich lernen und meine Fähigkeiten weiterentwickeln.»

Ein Modell für andere Auszubildende

Das Spring Dinner zeigt, wie eine innovative Ausbildung aussehen kann. Rainer Hoffer, Geschäftsführer im Rössli Illnau, sagt: «Ich hoffe, dass mehr Betriebe den Mut haben, Lernenden Verantwortung zu übergeben. Klar, man muss loslassen können – aber es lohnt sich.» Er sieht es als Investition in die Branche: «Ein gut geschulter Mitarbeiter ist produktiver und bleibt länger im Betrieb. Fachkräfte entstehen nur durch eine hochwertige Ausbildung.»



VON GASTRONOMEN FÜR GASTRONOMEN

Profitieren Sie JETZT von den Einlösungen der zahlreichen Weihnachtsgeschenken in Form von Lunch-Check oder RestaurantChoice Geschenkkarten.

Mit einer kleinen Kommission von nur 0,95% ist Lunch-Check ein attraktives Zahlungsmittel, das Millionenumsätze exklusiv für die Gastronomie generiert.

Jetzt anmelden und profitieren:

LUNCH-CHECK 

