

Ausbildung in Küche und Restaurant

Das Johanneum führt als Ausbildungsbetrieb für die Berufe in der Gastronomie das Restaurant Sonne in Neu St. Johann. Dort absolvieren Lernende die Berufslehren Koch und Restaurationsfachangestellte. Für Praktika der angehenden Berufsleute setzt man auf Lehrverbunde.

SABINE SCHMID

NEU ST. JOHANN. Jamie Oliver hat einen Boom ausgelöst. Als der freche Engländer im Fernsehen seine coolen Kochrezepte präsentiert hat, weckte er bei zahlreichen Jugendlichen das Interesse für eine Kochlehre. Dieses Interesse hat nun abgenommen, die Nachteile, die diese Ausbildung mit sich bringt, sind wieder zum Thema geworden. Drei Lernende stehen derzeit in der Küche des Restaurants Sonne in Neu St. Johann, dem Ausbildungsbetrieb des Bereichs Gastronomie im Johanneum. Für das kommende Ausbildungsjahr hat es nach wie vor Plätze frei. Es kämen zwar einige Schüler des Berufsvorbereitungsjahrs zum Schnuppern, erklärt Ruth Roth, die zusammen mit Ursi Blatter als Berufsbildnerin die Restaurationsfachangestellten ausbildet. Aber nur wenige entscheiden sich schliesslich für die Gastronomie.

Regionales frisch zubereitet

In der Küche der «Sonne» geht es zu und her wie in jedem anderen Betrieb. Täglich wird ein preiswertes Mittagsmenu mit Suppe, Salat, Hauptspeise aufgetischt. Aufgrund der Auslastung werden an einigen Tagen die Menus in der Klosterküche des Johanneums zubereitet und in



Bild: Sabine Schmid

Die Lernenden bereiten in der Küche des Restaurants Sonne in Neu St. Johann Salatsauce zu, die über die Gasse verkauft wird.

der «Sonne» angerichtet und serviert. Bis am Mittag wird gekocht, dabei werden die Lernenden je nach ihren Stärken eingesetzt. Verarbeitet werden saisonale Produkte, nach Möglichkeit aus der Region. Um den Lernenden das Grundwissen zu vermitteln, wird alles selber gemacht, nur im Notfall greift man auf Halbfertigprodukte zurück. Nach dem Mittagsservice wird nicht nur aufgeräumt, dann ha-

ben die Lernenden und der Betriebsleiter auch Zeit, um Produkte für den Verkauf herzustellen. Im Angebot ist beispielsweise Salatsauce, Brot und in der Weihnachtszeit Guezli. Dazu fertigen die Köche und ihre Lernenden Torten für jeden Anlass. Die Idee dahinter sei nicht, innert einer kurzen Zeit möglichst viel zu produzieren, sagt der Ausbildungsverantwortliche Walter Knöpfel. Vielmehr sollen die Ler-

nenden vieles ausprobieren und in dem ihnen angepassten Tempo lernen.

Auf die Gäste zugehen

Beginnt ein Lernender die Ausbildung als Restaurationsfachangestellter, muss er zuerst die Bedienung der Maschinen kennen lernen. Ein grosser Schritt sei für die Lernenden auch, dass sie auf die Gäste zugehen und ihnen beispielsweise

ein Menu empfehlen, erklärt die Berufsbildnerin Ruth Roth. Umgangsformen und wichtige Punkte bezüglich der Hygiene gehören ebenso zur Ausbildung wie das Bedienen der Kaffeemaschine und die Arbeit hinter dem Buffet. Zu den Aufgaben der Restaurationsfachangestellten gehört ebenfalls, jeden Tag einen Znüni bereit zu stellen. «Nach einem Jahr in der Ausbildung mit Berufsattest sind unsere Möglichkeiten hier ausgeschöpft», erklärt Ruth Roth. «Daher sind wir besorgt für unsere Lernenden für das zweite Ausbildungsjahr einen Ausbildungsplatz im ersten Arbeitsmarkt zu finden.»

Begeistert vom Praktikum

Das Ziel der Ausbildung ist auch bei den Köchen die Integration in den ersten Arbeitsmarkt. Erste Schritte in diese Richtung machen die Lernenden während ihren Praktika.

«Die Lernenden sind begeistert vom Praktikum, auch wenn sie zuvor ziemlich nervös sind», berichtet Ruth Roth von ihren Erfahrungen. Die Lernenden kommen in ein anderes, für sie ungewohntes Umfeld. Weil der geschützte Rahmen wegfällt, kommen sie vermehrt unter Druck. «Mit der richtigen Vorbereitung schaffen es die Lernenden schliesslich und sind entsprechend stolz», erzählt Ruth Roth.

Johanneum 15 Ausbildungsrichtungen

Im Johanneum in Neu St. Johann absolvieren Jugendliche in einem von 13 Lehrbetrieben eine EBA-Ausbildung (eidgenössisches Berufsattest) oder eine PrA-Ausbildung (praktische Ausbildung). Unsere Zeitung hat in einer losen Serie sämtliche Berufsrichtungen des Johanneums vorgestellt. Im letzten Teil geht es um die Gastronomie, wo Koch und Restaurationsfachangestellte EBA und PrA im Restaurant Sonne in Neu St. Johann ausgebildet werden. (sas)

Restaurant Sonne Znüni und Zmittag

Das Johanneum führt seit rund 20 Jahren das Restaurant Sonne im Sidwald, Neu St. Johann. Es ist von Montag bis Freitag von 9 bis 14 Uhr geöffnet. Auf Reservation sind auch Feiern in der Gaststube oder auf der Sonnenterrasse möglich. (sas)

Zeremonieller Auftakt für Heberlein-Überbauung

Die St. Galler Pensionskasse investiert 33 Millionen Franken in die Überbauung des ehemaligen Heberlein-Areals in Wattwil. Die Verkaufsflächen sollen Ende 2016 und die Wohnungen im Frühling 2017 fertiggestellt sein. 42 Mietwohnungen entstehen.

MARTIN KNOEPFEL

WATTWIL. Was diese Zeitung im April vermutete, wurde gestern bestätigt. Lidl mietet sich in der Überbauung auf dem früheren Heberlein-Areal in Wattwil ein. Gestern fand der Spatenstich für die Grossüberbauung zwischen der Ebnater- und Rietwisstrasse statt. Das Projekt heisst «Elanca» und spielt damit auf die Kunstfaser Helanca an, die den Heberlein-Konzern gross gemacht hat.

Bauherr ist die St. Galler Pensionskasse (SGPK). Die SGPK sei bisher nicht im Toggenburg engagiert, sagte Philipp Zünd, Leiter Immobilienanlagen. Die SGPK investiert auf dem Ex-Heberlein-Areal rund 33 Millionen Franken, inklusive Land. Ende 2014 hätten Vertreter der SGPK



Bild: Martin Knoepfel

Spatenstich auf dem Heberlein-Areal mit (von links) Heinz Gutermann (SGPK), Alois Gunzenreiner, Benno Zoller (Zoller & Partner), Norbert Stieger, Philipp Zünd und Martin Döbeli.

und der Totalunternehmerin Rimaplan sich getroffen. Im Mai habe die SGPK das Land gekauft und den Vertrag unterzeichnet, sagte Philipp Zünd. Die Konkurrenz anderer neuer Überbauungen in Wattwil fürchtet er nicht. «Die anderen kommen später.»

Die Rimaplan suche erst Mieter und baue dann nach deren Wünschen, sagte Rimaplan-CEO Martin Döbeli. Der Gemeinde wand er ein Kränzchen. Man habe ihn freundlich empfangen, als er seine Pläne vorstellte. Offenbar war das andernorts anders. 2012 habe Denner etwas Neues gesucht. Dann sei alles recht rasch gegangen, sagte Martin Döbeli. Gemeindepräsident Alois Gunzenreiner erinnerte daran, dass auf diesem Areal einst Tausende gearbeitet haben. Dass

es gegen ein so grosses Bauprojekt keine Einsprachen gegeben habe, sei nicht alltäglich. Die Investoren gingen mit dem kulturhistorischen Objekt so um, wie man es tun sollte, sagte er.

Die Überbauung umfasst 42 barrierefreie und über Lifts zugängliche Mietwohnungen mit 2½ oder 3½ Zimmern. Dazu kommen Ladenflächen, Büro- oder Praxisräume und 120 Parkplätze. Norbert Stieger, Mitglied des Stiftungsrats der SGPK, sagte, dass die Gebäude an den Fernwärmeverbund angeschlossen werden. Die Ladenflächen sollen Ende 2016 und die übrigen Räume im März 2017 bezugsbereit sein. Projektleiter Silvio Huser sagte dieser Zeitung, beim Umbau des Altbaus habe man fast alle Arbeiten regional vergeben.

Anzeige



Ganz Familie sein.

acrevis – weil es um Sie geht!

Marcel Schneider
acrevis Bank Wil

Wir fühlen uns dort zuhause, wo wir verstanden werden. Mit einer Bank an der Seite, der wir vertrauen und einem Berater, der unsere Anliegen kennt, entsteht in unserem Zuhause Grosses – Schritt für Schritt.

acrevis
Ihre Bank, näher bei Ihnen

www.acrevis.ch

St. Gallen • Gossau SG • Wil • Wiesendangen • Bütschwil • Rapperswil-Jona • Pfäffikon SZ • Lachen SZ • Wittenbach