

Publiziert am Mittwoch, 13. Januar. 2010 10:19

## «Märchenhafte» Arbeitswelt

[Von: Rafaela Roth](#)



Matthias Ganz und Stefanie Perret servieren Märchenhaftes aus der Küche von Laura Canonica und Fortesa Haklaj.

Im «Märliland» Sporrer werden die Gäste noch bis zum siebten Februar vom Rotkäppchen und einem Zwerg begrüsst. Dekoration, Speisekarte, Service und Gerichte zeugen von der grossen Kreativität der Lernenden, die für einmal die Chefs sind.

Es war einmal im Restaurant «Sporrer» in Wülflingen, wo ein findiger Wirt entschied, sein Zepter für einen Monat seinen Untertanen zu überlassen. So geschehen, verwandelte sich die Schenke am 4. Januar dieses Jahres in ein zauberhaftes Märchenland.

Bereits im Sommer 2009 hatten die vier Sporrer-Lehrlinge mit den Vorbereitungen für den Lehrlingsmonat, geplant für Januar 2010, begonnen. Sie schätzen das Vertrauen ihres Chefs, Emanuel Bosshart, der mit dieser Aktion seinen Auszubildenden die Möglichkeit bietet, sich kreativ auszuleben und Organisationskompetenz zu entwickeln. Sie entschieden sich für das Motto «Märchenland». Daran lehnt sich nun von Dekoration bis Service alles an.

«Die Erstellung der Speisekarte hat am meisten Zeit gebraucht», erzählt die 18-jährige Laura Canonica, die im zweiten Lehrjahr zum Koch ist. Nun gibt es denn auch wunderliche Speisen. Über Hänselsuppe und Zigeunerpoulet bis Rapunzelsalat kann man alles bestellen, und gerne lassen sich die Gäste von einem Märli-Apéro überraschen.

«Wir konnten viel über die Kommunikation in einem Team lernen», erzählt Matthias Ganz aus Ohringen, im zweiten Lehrjahr zum Restaurationsfachmann. «Man ist ja fast gezwungen, miteinander zu reden», meint der 18-Jährige lachend. Die Auszubildenden fällen jede Entscheidung im Betrieb selber, was gar nicht so einfach ist. «Erst dann realisiert man, wie viel man den Chef im ganzen Arbeitsprozess immer wieder fragt», erzählt Fortesa Haklaj. Der 17-Jährigen, im ersten Lehrjahr zum Koch, haben sogar die Geschwister beim Basteln des Cinderella-Kürbis geholfen. «Wir haben viel Freizeit investiert. Aber es macht einfach Spass.» Sie darf diesen Monat die Bestellungen eigenhändig aufschreiben. Sogar die Einsatzpläne erstellen sie selber. Der Kontrollblick des Chefs beruhige sie aber trotzdem. Auch die 20-jährige Stefanie Perret sieht das Positive: «Wir erhalten durch den Lehrlingsmonat Einsicht in Abläufe, die wir sonst nicht sehen», erzählt die Restaurationsfachfrau im zweiten Lehrjahr.

Emanuel Bosshart und seine Frau Bettina haben das Restaurant Sporrer 2005 der Stadt abgekauft und letztes Jahr vergrössert. Die Idee für einen Lehrlingsmonat sei dem Wirt schon lange im Kopf «rumgespuckt». Obwohl es für alle Beteiligten einen Mehraufwand bedeutet, wird diese Aktion schon zum Dritten Mal durchgeführt. «In meinem Betrieb helfen die Lehrlinge früh mit und durch den Lehrlingsmonat werden die jungen Leute viel selbstständiger und erhalten den Mut, vermehrt Initiative zu ergreifen», erklärt der 39-Jährige. Ausserdem sieht es das Vorstandsmitglied von Gastro Winterthur als seine Pflicht, gute Ausbildungsplätze anzubieten. «Junge Menschen haben Chancen verdient», meint er. Seine Ehefrau kann dem Lehrlingsmonat ebenfalls nur Positives abgewinnen. «Die Lernenden erhalten den Blick für das Ganze und werden in ihrem Selbstwertgefühl gestärkt.»