

## Lehrlinge haben das Sagen

Von: [Roli Spalinger](#)



Wenn der neue Anbau steht, ist der Eingang zum «Sporrer» nicht mehr so versteckt wie heute.

Bild: Roli Spalinger

Lehrlingsmonat im «Sporrer» Wülflingen ist, wenn die Lernenden die Karte gestalten und die Einsatzpläne machen. Und wenn auch die Chefs noch etwas dazu lernen.

Rollentausch im Restaurant «Sporrer» oberhalb Wülflingen. «Der Chef führt Sie an Ihren Tisch», sagt Emanuel Bosshart und übergibt einen an Matthias Ganz. Noch bis Ende Januar ist der Lehrling im ersten Jahr einer der Chefs. «Er blüht richtig auf», freut sich Wirt Emanuel Bosshart. Er und seine Frau Bettina treten dafür einen Monat ins zweite Glied zurück und überlassen ihren Betrieb den Lernenden.

### **Sie wollen es**

Bereits im Januar 2008 war im «Sporrer» Lehrlingsmonat. «Wir wurden überrannt», blicken Bossharts zurück auf die Premiere, die «ein Hammermonat» war. Im Sommer fragten sie ihre Auszubildenden, ob die Aktion wiederholt werden solle. Und trotz Mehraufwand waren alle dafür. «Sie wollen es», sagt Emanuel Bosshart beinahe entschuldigend.

Nun schwingen also Laura Canonica und Alessandro Argenta die Kochlöffel und schmeissen Janine Erb und Matthias Ganz den Service (siehe Umfrage unten). Die Fünfte im Bunde, Alexa Hartmann, hat bis Dezember mitgezogen, macht nun aber Babypause.

Von der Aktion profitieren sowohl die Lernenden wie auch die Inhaber. «Wir fällen viele Entscheide so nebenbei», sagt Bettina Bosshart. Nun wenden sie und ihr Mann sich bei Fragen ans (Lehr-)Personal. Am Donnerstag zum Beispiel musste ein Ausfall kompensiert werden. «Was machen wir?», mussten die Lernenden entscheiden. «Ihr Selbstwertgefühl steigt dadurch», merken Bossharts. Die Lernenden würden sich getrauen, Entscheide zu fällen und wüssten, «was im Keller ist». Und was haben Bossharts gelernt? Seit dem Lehrlingsmonat zeigen sich Köche regelmässig in der Gaststube und erkundigen sich bei den Gästen, wie es geschmeckt hat. Und auch bringen diese zwischendurch einen Salat an den Tisch. «Die Gäste schätzen das, das haben wir übernommen», sagen sie.

### **«Sporrer» erhält Anbau**

Der «Sporrer» verändert sich jedoch sowieso. Anfang April soll der Anbau, der auch den neuen Eingang beinhaltet, bezugsbereit sein. Bereits betoniert ist der Keller, in dem auch Toiletten und Garderobe untergebracht werden. Diese Woche folgt der Holzbau. «Wir müssen Raum schaffen», sagt Emanuel Bosshart. Er verspricht sich viel vom Anbau mit Glasfront, die im Sommer beiseite geschoben werden kann. *spa.*

Weitere Informationen: [www.lehrlingsmonat.ch](http://www.lehrlingsmonat.ch), [www.sporrer.ch](http://www.sporrer.ch)

**Umfrage:**

**«Eine Chance und eine Herausforderung»**

Matthias Ganz, Restaurationsfachmann im 1. Lehrjahr



«Obwohl der Lehrlingsmonat erst begonnen hat, habe ich schon viel gelernt. Unter anderem bin ich dafür verantwortlich, dass der Service einwandfrei läuft. Die Baustelle im Restaurant ist da eine zusätzliche Herausforderung. Zudem mache ich die Reservationsplanung, und jeder von uns muss mal einen Arbeitsplan erstellen. Es ist spannend, einen Einblick in die stressige Arbeit des Chefs zu erhalten. Alles in allem sehe ich den Monat als Chance und Herausforderung.»

Laura Canonica, Koch im 2. Lehrjahr



«Normalerweise hat der Küchenchef das Zepter in der Hand, jetzt sind wir unsere eigenen Chefs. Manchmal ist es schwierig, Entscheidungen selbst zu treffen, aber am Ende des Monats werden wir hoffentlich alle davon profitiert haben. Im ersten Lehrjahr zum Koch kümmern wir uns als Gardemanager eigentlich um die kalte Küche, im zweiten als Entremetier um Beilagen. Jetzt haben wir die Chance, zwischen den Bereichen zu wechseln. Viel Arbeit haben wir gemeinsam bereits im Voraus geleistet.»

Janine Erb, Restaurationsfachfrau im 2. Lehrjahr



«Ich bin im Lehrlingsmonat darum besorgt, dass der Service gut funktioniert. Unser eigentlicher Chef ist in dieser Zeit nur Schnupperstift, wir selbst sind unsere Vorgesetzten. Das ist nicht immer einfach. Jetzt realisieren wir erst, was für eine grosse Arbeit unser Chef täglich leisten muss. Es ist «lässig», dass wir das machen können, denn es ist nicht selbstverständlich, dass wir diese Chance erhalten. An der Speisekarte haben wir sehr lange gearbeitet. Ich hoffe, dass sie bei den Gästen ankommt.»

Alessandro Argenta, Koch im 2. Lehrjahr



«Toll, dass wir selber kochen und entscheiden können. Wahrscheinlich werden wir beim Produzieren der Gerichte manchmal Stress haben, das könnte eine Schwierigkeit sein. Aber grundsätzlich ist der Lehrlingsmonat eine sehr gute Übung für die Lehrabschlussprüfung. Viel haben wir schon im Voraus gemacht: Gemeinsam haben wir die Dekorationen, die Speisekarte und Weiteres besprochen sowie erarbeitet.»

*Umfrage: Katja Fischer*