Editorial

Autor(en): **Egli, Eugen**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

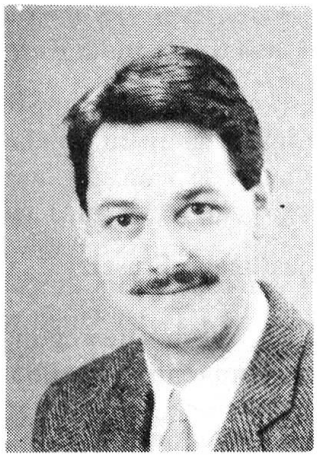
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Editorial



Ein junger Wirt, welcher notabene Juniorchef eines renommierten Emmentaler Gasthofes ist, hat sich mir gegenüber dahin geäussert, dass es um die Ausbildung der Kochlehrlinge nicht mehr zum Besten bestellt sei. Als Experte bei den Kochlehrabschlussprüfungen ist ihm seit längerer Zeit schon aufgefallen, dass an den Prüfungen zum Teil Kandidaten erscheinen, welchen nicht nur der letzte Schliff zum klassischen Berufsmann, sondern gar elementarstes Wissen gänzlich fehlt. Weil es sich dabei nicht nur um bedauernswerte Einzelfälle handelt, hat sich der engagierte Koch in ähnlicher Weise bereits gegenüber dem ‹Zentralblatt der Land- und Milchwirtschaft› geäussert. Er beklagte dort insbesondere den mangelnden Einsatzwillen der jüngsten Kochgeneration, der unter anderem dafür verantwortlich gemacht werden müsse, dass der Beruf des Kochs gar ins Mittelmass abzufallen drohe. Ohne entsprechende Kurskorrektur sieht der dezidierte Verfechter kreativer Küche die Gefahr einer Niveauabsenkung unabwendbar auf uns zukommen, und dies wäre natürlich unweigerlich auch mit einem Schlag in Richtung unseres Tourismus verbunden.

Den Hauptgrund der Misere sieht der Wirt aber darin, dass leider auch in Betrieben Lehrlinge ausgebildet werden, welche dafür gar nicht prädestiniert sind, dies unter anderem, weil deren betriebliche Einrichtungen nicht den heutigen Anforderungen entsprechen. Zudem verrichten die zukünftigen Köche während ihrer Ausbildung **zu oft** untergeordnete Arbeiten und schliesslich kommt dazu, dass die Lehrmeister sich vielfach die notwendige Zeit nicht nehmen, oder ihnen schlicht die Voraussetzungen dazu fehlen, um Lehrlinge richtig ausbilden zu können. So müssen die jungen Leute an den Prüfungen auch oft für das Unvermögen ihrer Lehrmeister büssen.

Probleme mit dem praktischen Können bekunden vielfach – so der Fachmann weiter – auch Lehrlinge mit Ausbildung in Spitälern und Heimen, welche grundsätzlich anders kochen lernen, als diejenigen aus Restaurants, wo viel mehr Beweglichkeit gefordert ist. Genau diese Flexibilität ist aber beim heutigen Koch des Gastwirtschaftsbetriebes ein absolutes Muss.

Grobe Fehler werden schliesslich auch – so weiss der junge Wirt zu berichten – bei den Gewerbeschulen gemacht, welche zu viele Stunden in theoretische Fächer, anstatt in die praktische Arbeit im Küchenbereich investieren. Gerade hier könnte aber die Schule gewisse Diskrepanzen im praktischen Wissen der einzelnen Lehrlinge ausgleichen, dazu wäre sie mit ihren zum Teil perfekten Einrichtungen ohne weiteres in der Lage.

So sollte es dann nicht mehr vorkommen, dass ein Kochlehrling an der Lehrabschlussprüfung einen Lattich als Salat verarbeitet . . .

Fourier Eugen Egli