

Ein Wirt mit Herz für Flüchtlinge

Autor(en): **Aegerter, Tanja**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitschrift für Sozialhilfe : ZESO**

Band (Jahr): **115 (2018)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-839894>

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.



Der SVP-Politiker und Wirt Ernst Bachmann bietet Flüchtlingen in seinem Restaurant in Zürich-Wollishofen eine Lehrstelle an.

Bild: Palma Fiacco

Ein Wirt mit Herz für Flüchtlinge

PORTRÄT Ernst Bachmann ist erfolgreicher Gastronom und sitzt für die SVP im Zürcher Kantonsrat. Er hat eine soziale Ader und bildet in seinem Restaurant Flüchtlinge aus.

Ernst Bachmann ist ein Vollblut-Gastronom. Mit 16 absolvierte der Sohn einer traditionellen Bauernfamilie eine Lehre als Koch und konnte bereits vier Jahre später das einstige Restaurant Schweizerhof übernehmen. Jetzt ist er Wirt in Zürich-Wollishofen – seit über fünfzig Jahren. 32 Jahre lang bewirtete er Gäste im Restaurant Bahnhof, bevor er 2009 ins Restaurant Muggenbühl wechselte. Für die Gastronomie setzt sich Bachmann auch im Rahmen seiner Ämter ein: Als Wirtepräsident von Stadt und Kanton Zürich, als Vizepräsident bei Gastro Suisse und als Kantonsrat, denn er ist davon überzeugt, dass die Wirte in der Politik untervertreten sind.

Als Wirt engagiert sich der 72-jährige SVP-Politiker für die Flüchtlinge im Stadtteil. Er ermöglicht ihnen in seinem Restaurant eine Ausbildung. «Sobald die Flüchtlinge eine Aufenthaltsbewilligung haben und sie motiviert sind, müssen sie gefördert werden», ist Bachmann überzeugt. In Zusammenarbeit mit dem Weiterbildungsprogramm Progresso wurden im Restaurant Muggenbühl bis jetzt fünf Flüchtlinge ausgebildet. Kritische Stimmen gab es laut Bachmann keine. Für die Restaurantbesucher spiele es keine Rolle, von wem sie bedient würden. In der Partei empfindet man das Projekt sogar als gute Werbung. Mit Flüchtlingen gebe es nur Probleme, wenn sie zu wenig Deutsch

sprächen. Deshalb arbeiten die Flüchtlinge zuerst einen Monat auf Probe, um festzustellen, ob sie die Voraussetzungen für eine Absolvierung der Lehre mitbringen. So kam es auch bereits vor, dass zwei Flüchtlinge wegen mangelnder Deutschkenntnisse abgelehnt wurden. Ist die Sprachhürde aber genommen, macht dem Zürcher Wirt die Arbeit mit den Flüchtlingen Spass. Sie seien voller Schaffensdrang, weil sie so froh seien, dass sie diese Lehre machen könnten, sagt er. Ernst Bachmann ist ein guter Patron. Das Wohl seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liegt ihm sehr am Herzen. Für gute Arbeits- und Lebensbedingungen zu sorgen, ist ihm wichtig. Er hilft seinen Angestellten wenn nötig auch, eine Wohnung in der Nähe des Restaurants zu finden, damit nicht lange Arbeitswege die Lebensqualität zu sehr beeinträchtigen.

Bei den Gästen beliebt

Der Erfolg gibt Bachmann Recht. Das Restaurant ist meist gut besucht, während in der Umgebung andere Restaurants schliessen müssen. Die Flüchtlinge sind bei Gästen wie Mitarbeitenden beliebt. So wollte bisher jeder Flüchtling, der in Bachmanns Restaurant seine Lehre abgeschlossen hat, am liebsten im Restaurant bleiben. Da Bachmann aber nicht alle anstellen kann, hilft er ihnen, in anderen Restaurants eine

Stelle zu bekommen. Als bekannte Grösse der Gastrobranche findet er für seine Schützlinge ohne Mühe eine neue Stelle.

Wie bringt er seine vielen Aktivitäten unter einen Hut? Der gelernte Koch winkt ab: «Ich habe sieben Tage in der Woche zur Verfügung». Die fünf Kinder sind alle erwachsen und stehen auf eigenen Beinen. Ein Erfolgsrezept hat Bachmann nach eigenen Angaben nicht. «Solange das Essen gut ist und die Bedienung freundlich, kommen Gäste», sagt er und betont, dass man sich jeden Tag Mühe geben und sich überlegen müsse, ob man etwas Neues machen könne: «Man sollte nicht das kochen, was man selbst gerne isst, sondern etwas, das die Gäste mögen.»

Mit der Politik will er jetzt bald Schluss machen. Der Abgang ist organisiert, seine letzte Motion wurde kürzlich überwiesen. Ans Aufhören in seinem Restaurant denkt Bachmann jedoch nicht. «Sollte es mit mir mal aus sein, läuft das Restaurant aber auch ohne mich weiter. Dafür habe ich gesorgt» sagt der Wirt und fügt an, dass es wichtig sei, ein gutes Team um sich zu haben. Man sollte nicht immer alles an sich reißen, findet er.

Bis es soweit ist, investiert er aber weiterhin sieben Tage die Woche für sein Restaurant und das Gastgewerbe. ■

Tanja Aegerter