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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 1

Vorwort: Editorial

Autor: Egli, Eugen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

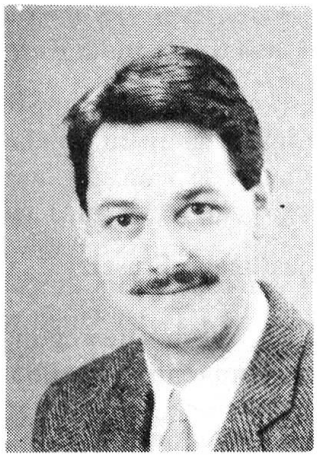
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 23.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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