Zeitschrift: Sonos / Schweizerischer Verband für Gehörlosen- und Hörgeschädigten-Organisationen

Herausgeber: Sonos Schweizerischer Verband für Gehörlosen- und Hörgeschädigten-Organisationen

Band: 96 (2002)

Heft: 3

Artikel: "In der Schule koche ich für 180 Kinder"

Autor: Beyeler, Stéphane / Auger-Micou, Pierrot

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-924212

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: 24.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der gehörlose Stéphane Beyeler rührt in Confignon die Kelle

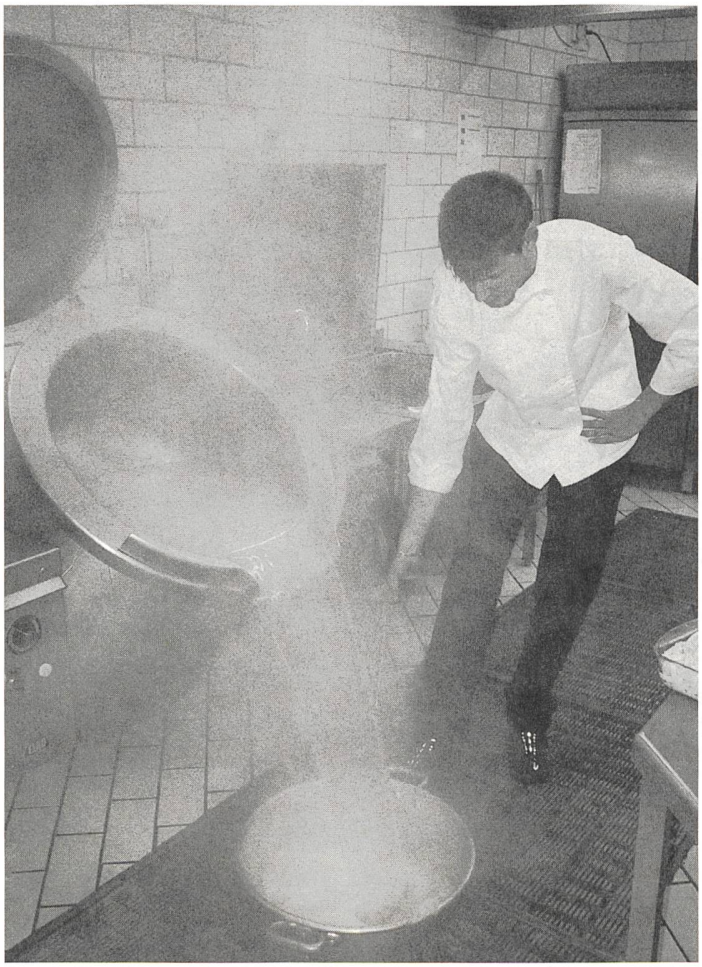
«In der Schule koche ich für 180 Kinder»

gg/Das der Zeitschrift «Sourd aujourd'hui» entnommene Interview betrifft einen zwanzigjährigen Koch an der Rudolf-Steiner-Schule* in Confignon. Das Dorf liegt auf Genfer Boden unweit von Bernex. Stéphane Beyeler gehört zu den wenigen gehörlosen Köchen in unserem Lande.

Der Mitarbeiter der welschen Gehörlosen-Zeitung «Sourd aujourd'hui», Pierrot Auger-Micou (PAM), traf in Confignon mit Stéphane Beyeler (SB) zusammen, der als gehörloser Koch nahe von Bernex die Kelle schwingt. Die Begegnung führte zum nachfolgenden Interview.

PAM: Erzähle bitte etwas aus deinem Leben.

SB: Ich wurde in der Genfer Gehörlosenschule Montbrillant eingeschult. Später kam Schritt für Schritt meine Integration in der Rudolf-Steiner-Schule, zuerst einmal pro Woche jeweilen am Mittwoch. Nach der dritten Primarklasse konnte ich dort dem Unterricht täglich folgen bis zur sechsten. Die Lehrerinnen und Lehrer waren sehr anspruchsvoll. Die siebente bis neunte Klasse absolvierte ich im Cycle d'Orientation des Coudriers (wissenschaftliche Abteilung). Wir waren nur 14 Schüler, darunter eine weitere Gehörlose, Noha El Shawy. Mit Hilfe der Gebärdensprache wurden wir von den Lehrerinnen Jeanette Steiger und Florence Innocenti-Battaglini in verschiedenen Fächern sehr gefördert.



Für 180 Kinder kochen braucht Augenmass und Erfahrung.

PAM: Wie verlief deine Lehrzeit?

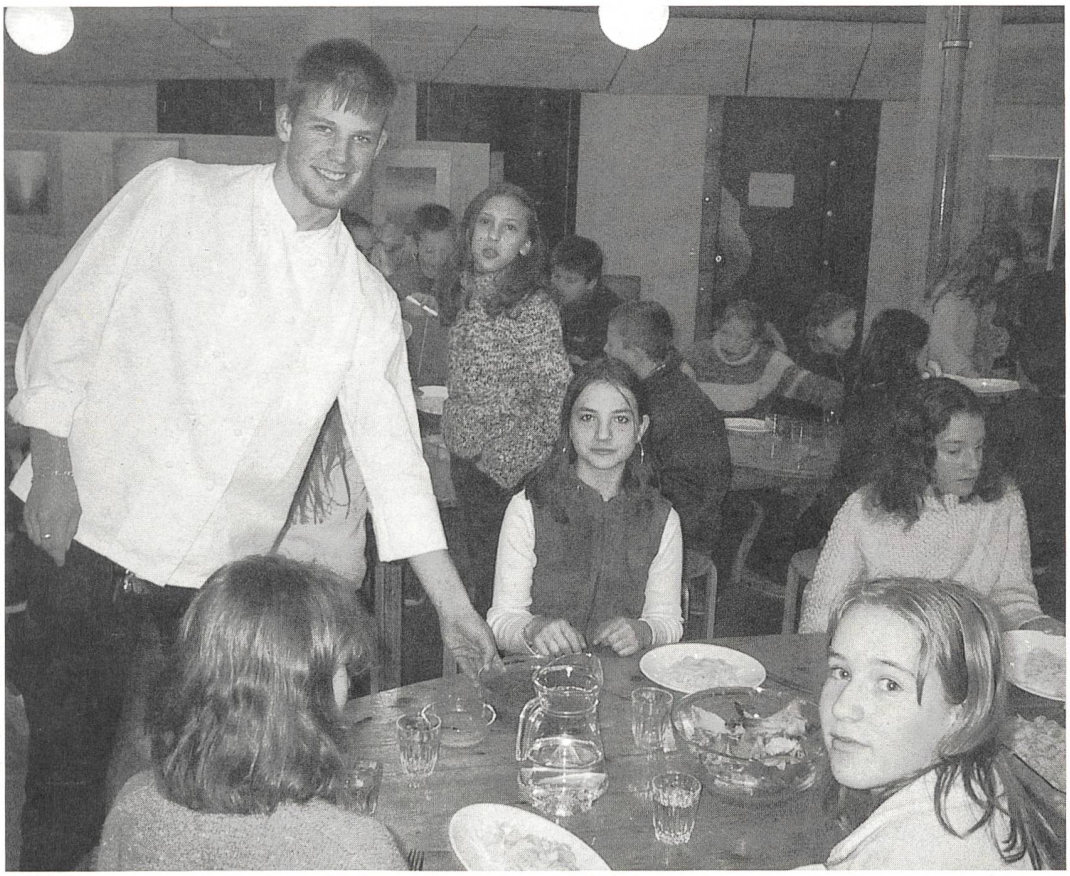
SB: Teils in der Schule, teils bei einem Lehrmeister. In der Berufsschule in Montreux erfolgte die Ausbildung Richtung «Gastrofutura» (Gastronomie der Zukunft). Beim Lehrmeister hatte ich im ersten Lehrjahr in drei Abschnitten je vier Wochen Berufsschule, im zweiten und dritten Lehrjahr in zwei Abschnitten je vier Wochen.

PAM: Immer beim gleichen Lehrmeister?

SB: Nein, nur das erste Jahr, wo ich beim «Ecu Vaudois» in Begnins lernte. Dann wechselte ich fürs zweite und dritte Lehrjahr zur «Auberge du Lion d'Or» nach Tannay. Im Juni 2000 erhielt ich meinen eidgenössischen Fahigkeitsausweis. Dann half ich meinem Vater, der im Wallis, in Champex-Lac, ein Hotel führt. Ich wohne bei meiner Mutter in Le Vaud bei Saint-Cergue. Ich bin 20 Jahre alt.

PAM: Bist du von Geburt an schwerhörig?

SB: Ja, und zwar wegen schweren Komplikationen, die während meiner Geburt auftraten. Mein Kopf soll ganz violett gewesen sein. Ich bin schwerhörig, kann aber mit Hörapparaten hören.



Die Kinder mögen, was der gehörlose Koch Stéphane Beyeler kocht.

PAM: Gibt es noch weitere gehörlose Köche in der Westschweiz?

SB: Meines Wissens nur Fabio Martella, der als Hilfskoch in Genf arbeitet.

PAM: Weshalb hast du diesen Beruf gewählt, wegen deines Vaters?

SB: Zuerst wollte ich Automechaniker werden, scheiterte daran aber wegen meiner Hörbeschwerden. Bergführer hätte mich auch interessiert, aber da sind Sprachkenntnisse gefragt und die Kommunikation spielt eine grosse Rolle. Auch waren die Termine, um sich für eine Ausbildung zu entscheiden, zu kurz. Ich besuchte mit meinem Vater in Lausanne den Gastronomie-Salon, und plötzlich habe ich mich für den Beruf des Koches entschieden. Dank meiner Mutter, die als Sekretärin an der Rudolf-Steiner-Schule tätig ist, engagierte mich diese Schule.

PAM: So ganz ohne Schwierigkeiten dürfte die Lehrzeit nicht abgelaufen sein?

SB: Zu Beginn beeindruckte mich der Berg von Ordnern, im ersten Lehrjahr gab es unglaublich viel Theorie. Die Lehrabschlussprüfungen verliefen aber dann erfreulich, nicht zuletzt meines Lehrers wegen, der sehr kompetent war. Er half mir vor allem im Fach Französisch, das mir grosse Mühe machte. Er verstand immer sofort, was ich schriftlich ausdrücken wollte. Nur für die mündlichen Examen begleitete mich eine Dolmetscherin.

PAM: Wie läuft die Verständigung mit deinen Kolleginnen und Kollegen?

SB: Kein Problem, weil in der Küche keine Kommunikation stattfindet. Ich kümmere mich um alles in der Küche, die übrigen Hilfskräfte nehmen sich anderer Arbeiten an, Tischservice, Geschirr usw. Diese Hilfe kommt meistens von den Eltern der Schüler. Wir sind eine private Schule, nicht subventioniert. Der Anfang war schwer, heute geht es besser. Hier bin ich der Chef.

PAM: Ist dein Beruf anstrengend mit langen Arbeitszeiten?

SB: Ja, denn ich besorge auch noch die Verwaltung, die Finanzen, den Menuplan. Offiziell dauert meine Arbeitszeit von 8 Uhr morgens bis 15 Uhr nachmittags. Ich koche für 180 Schüler im Alter zwischen 6 und 15 Jahren. Man darf an Ideen nicht verlegen sein, und man darf nicht zu viel und nicht zu wenig kochen. Das bedingt eine gute Organisation. Das eher bescheidene Budget ist einzuhalten. Die Kinder sind trotzdem mit mir zufrieden, denn meine Kost ist ausgeglichen. Früher assen die Kinder kein Gemüse. Da musste ein Ausweg gefunden werden. Also mische ich Gemüse unter andere Lebensmittel, und die Kinder leeren ihre Teller, oh-

Zwei Mitarbeiter der Rudolf-Steiner-Schule in Confignon: Koch Stéphane Beyeler und seine Mutter, Sekretärin.

ne zu merken, was sie gegessen haben. Hin und wieder machen sie sich in der Küche nützlich. Und hin und wieder geschehen schöne Überraschungen. Kürzlich brachte ein Kind eine Zeichnung, überschrieben mit «Stéphane-Beyeler-Club». Das hat mich sehr bewegt.

PAM: Wirst du eines Tages ein eigenes Restaurant eröffnen?

SB: Nein, das bedeutet noch mehr Arbeit, besonders abends und an Wochenenden. Ich schätze es, mit meinen gehörlosen Freunden auszugehen. Daher ziehe ich eine Arbeit an Orten wie Schulen, Spitälern usw. vor. Unabhängigkeit hat ihren Preis, und mit ihr sind ständige Sorgen verbunden.

PAM: Was ist dein Lieblingsgericht?

SB: Gnocchis à la romaine mit Griess und Polenta, im Ofen.

PAM: Und was lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen?

SB: Das chinesische süss-saure Poulet und natürlich die italienischen Teigwaren.

PAM: Bist du ein Gourmet oder ein Gourmand?

SB: Ein Gourmand mit der Vorliebe für gesalzene Gerichte.

PAM: Hast du schon mit deinem Vater zusammengearbeitet?

SB: Sehr oft während zweier Monate im Sommer. Er war, wie bereits erwähnt, im Wallis Gerant eines Hotels in Champex-Lac. Heute arbeitet er in einem Hotel in Vissoie in der Region von St-Luc-Zinal.

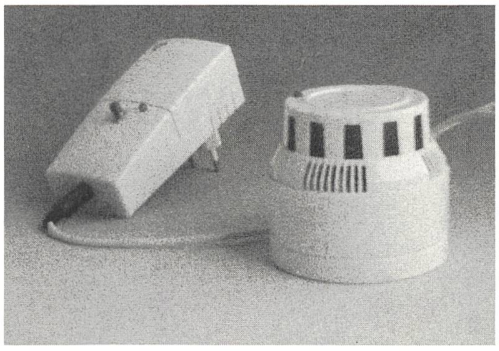
PAM: Was hast du für Hobbies?

SB: Ich nehme gerne an den Veranstaltungen mit Gehörlosen teil, beispielsweise Bowling in St-Julien (Frankreich) mit der Mannschaft des SSG (Société des Sourds de Genève). Skifahren und Reisen zählen zu meinen weiteren Hobbies. Nächstes Jahr werde ich nach dem kanadischen Montreal an den Weltkongress der Gehörlosen fahren und das Land näher kennen lernen. Vergangenen Herbst wurde ich vom welschen Gehörlosenbund FSS-RR als Verantwortlicher für den Sektor Junior'94 verpflichtet.

PAM: Kennst du die Rezepte auswendig oder brauchst du ein Kochbuch?

SB: Ich stelle meine Rezepte selber zusammen, ich brauche kein Kochbuch.

PAM: Gibt es hin und wieder



Hilfe es brennt !

Call-AVISO-A mit Feuermelder,
alarmiert durch Blitzen der Empfänger Rauchbildung.
Ein Muss für Ihre Sicherheit!

Call-Aviso-A ist für verschiedene Alarme, wie Einbruchmelder, Drücker oder Tritt-Mappe etc..

Kommunikationssysteme
für Hörgeschädigte
Hömelstrasse 17
CH-8636 Wald ZH
Telefon/Telescrit 055-246 28 88
Fax 055-246 49 49
email: info@ghe.ch

ghe-ces electronic ag

Schwierigkeiten mit deinen Kunden?

SB: Ja, vor allem am Anfang. Es war nicht einfach, die Mahlzeiten für so viele Personen zu berechnen. Es gab Reklamation wegen mangelnder Quantität. Das hat sich dann aber eingespielt, und was auf den Tisch kam, war immer gut.

PAM: Bist du gegen «la malbouffe» (schlechtes Essen), wie es im MacDo serviert wird?

SB: Nein, ich gehe trotzdem hin, das ist für mich kein Problem. Ich mag Fastfood. Bei uns werden alle Mahlzeiten mit biologischen Produkten hergestellt. Wir brauchen sehr wenig Rind, nur zwei- dreimal im Jahr, dagegen viel Schwein, Poulet, Fisch und Gemüse.

PAM: Welches Restaurant ziehst du vor?

SB: Ich mag Restaurants von hoher Qualität, wie dasjenige von Freddy Girardet beispielsweise. Ich absolvierte einmal eine "Werkwoche" in einem ähnlichen Etablissement. Das war ein sehr bereicherndes Experiment. Ich hätte dort arbeiten können, aber die Präsenzzeiten – jeden Tag bis Mitternacht, Weekend inbegriffen - passten mir nicht. Dann hätte ich meine gehörlosen Freunde nicht mehr gesehen. Für mich ein Ding der Unmöglichkeit.

PAM: Kaufst du das Gemüse auf dem Markt?

SB: Nein, ich bestelle direkt beim Bio Service in Neuenburg. Fehlt etwas, gehe ich persönlich zu Aligro. Hier in der Rudolf-Steiner-Schule kommt nur Biologisches auf den Tisch.

PAM: Gehörst du zu den Weinkennern?

SB: Nein, ich mag den Rotwein nicht, nur den leicht gezuckerten Weisswein. Ich trinke vor allem alkoholfreie Getränke. So sind halt die Jungen heute.

PAM: Hast du auch schon für Gehörlose gekocht?

SB: Gekocht eigentlich nicht, aber mitgeholfen, beispielsweise anlässlich der Westschweizerischen Badminton-Meisterschaft in Genf. Da machten wir Salatteller en masse. Dieser Anlass brachte mich mit vielen gehörlosen Freunden zusammen. Das habe ich sehr genossen.

Pierrot Auger-Micou/
«Sourd aujourd'hui»

** Rudolf-Steiner-Schulen sind unabhängige öffentliche Schulen. Sie praktizieren eine Pädagogie, welche die kreativen Fähigkeiten des Kindes fördert, seine persönliche Initiative und seine soziale Verantwortung.*