



Ob im Restaurant oder in der Küche – die Jugendlichen lernen die Arbeitsabläufe in der Gastronomie gleich vor Ort.

Fotos: Fadrina Hofmann und Lorenzo Tuena

Nachgefragt

«Wollen Werbung für Berufslehre machen»

LORENZO TUENA

Engadiner Post: Markus Keller, was erhofft sich die Schule von Pontresina vom Klassengastro-Projekt?

Markus Keller: Hauptsächlich geht es darum, dass die Schüler einen Einblick in die Berufswelt bekommen. Zudem wollen wir Werbung für die Berufslehre machen. Wir als Schule, aber auch die Betriebe geben uns dabei grosse Mühe. Die Schülerinnen und Schüler sollen sehen, dass man seine beruflichen Ziele nicht nur über weiterführende Schulen erreichen kann.

Wie ist die Vorbereitung auf diesen Tag konkret abgelaufen?

Zunächst kam die Anfrage von Gastro Graubünden, dieses Projekt zu starten. Die Reaktion fiel positiv aus. Die Schülerinnen und Schüler waren sofort dabei. Danach haben wir den genauen Ablauf mit den Hotels besprochen. Dann ging es auch schon um die Auswahl des Menüs.

Hatten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, das Menü mitzugestalten?

Die Schülerinnen und Schüler konnten eigene Vorschläge machen, die dann vom Küchenteam beurteilt worden sind. Ein wichtiges Kriterium war, dass die Jugendlichen möglichst viel mitarbeiten können. Auch bei der Tischdekoration und Gestaltung der Menükarte hatten die Schülerinnen und Schüler freie Hand.

Gab es schon Reaktionen beziehungsweise Feedback von anderen Schulen oder Betrieben zum Projekt?

Von den Schulen weniger, die waren von uns nicht über dieses Projekt informiert worden. Von einigen Hotels wurden wir aber angesprochen. Sie hielten es für eine ausgesprochen gute Idee. Einige fanden es schade, dass dieses Projekt nicht in ihrem Betrieb stattfindet und teilten uns mit, dass sie im nächsten Jahr gerne zur Verfügung stehen.

Wie stehen die Chancen, dieses Projekt langfristig durchführen zu können?

Das Feedback ist grundsätzlich positiv. Wir sind dem gegenüber sehr offen. Wir haben dieses Jahr zwei Jahrgänge dabei. Eine Alternative wäre demnach, dieses Projekt alle zwei Jahre durchzuführen. Es gibt aber natürlich auch, in andere Branchen, bei denen es sich lohnt, hineinzuschauen.

Markus Keller ist Lehrer an der Oberstufe Pontresina und die Kontaktperson beim Projekt Klassengastro.

Schülerinnen und Schüler bitten zu Tisch

Einmal Gastgeberin oder Gastgeber sein – das durften am Montagabend die Schülerinnen und Schüler der Oberstufe Pontresina erleben. Sie haben Gäste im Hotel Walther und im Hotel Maistra 160 empfangen. Das Projekt «Klassengastro – Schulklasse meets Restaurant» kommt gut an.

FADRINA HOFMANN

Richtig den Tisch decken, Besteck polieren und korrekt anordnen, lernen, wie man den Gast begrüsst, von welcher Seite serviert wird, das Menü anpreisen – das lernen die 13- bis 15-jährigen Schülerinnen von den Restaurationsfachmännern in La Trattoria im Hotel Walther. Einen Nachmittag lang haben sechs Mädchen der Oberstufe Pontresina Zeit, in die Rolle der Gastgeberinnen zu schlüpfen. Am Abend wird hier nämlich ein Vier-Gänge-Menü serviert, gekocht von sechs gleichaltrigen Kolleginnen und Kollegen, welche im Küchenteam eingeteilt sind. Unter anderem machen

die Jugendlichen Focaccia, Bruschetta, Saltimbocca, Safranrisotto oder Tiramisu.

Die Pontresiner Schülerinnen und Schüler sind Rahmen des Live-Projekts zur Nachwuchsförderung «Klassengastro» für einen halben Tag im Hotel Walther. Für sie zuständig ist hier Janina Angermeier. «Wir erwarten zum Abendessen Eltern, Lehrpersonen, Schulratsmitglieder, andere Hoteliers, aber auch Gäste», erklärt die F&B Managerin. Das Projekt sei eine willkommene Gelegenheit, um das Haus gegen aussen zu repräsentieren.

Jugendliche für Gastro begeistern

Das Projekt «Klassengastro» ist neu und stösst auf Interesse. Initiiert wurde es von Gastro Graubünden. Es richtet sich an Schülerinnen und Schülern im Berufswahljahr der Oberstufe und findet direkt im laufenden Restaurantbetrieb statt. «Das Ziel ist, die Jugendlichen für die Gastronomie und Hotellerie zu begeistern», sagt Janina Angermeier.

Für Hoteliere Anne-Rose Walther ist das Projekt eine Chance, dem Nachwuchsproblem und Fachkräftemangel entgegenzuwirken. «Es ist eine super Möglichkeit für die jungen Leute, einmal nicht als Gast ein Hotel kennenzulernen, sondern einen Seitenwechsel

zu machen und die Vielfalt des Berufs kennenzulernen», sagt sie. Beim Projekttag gehe es darum, das Hotelambiente hautnah zu erleben. Arbeiten am Wochenende und am Abend wirke auf junge Menschen auf den ersten Blick oftmals nicht attraktiv. «Wir versuchen vor allem zu zeigen, welche Möglichkeiten ein Beruf in der Hotellerie und Gastronomie eröffnet, es ist ein tolles Karriere-Sprungbrett», meint Anne-Rose Walther.

Teamarbeit und Präzision

In der Küche des Hotels Walther ist die Tiramisu-Herstellung im vollen Gange. Küchenchef Peter Maxlmoser weiss aus eigener Erfahrung, wie wichtig es für junge Menschen ist, einen Blick hinter die Kulissen werfen zu können. «Es ist schön zu sehen, wie die jungen Leute mit anpacken», sagt er. Selbst habe er mit 13 Jahren erstmals während einer Woche in einer Küche schnuppern können und seither sei klar gewesen, dass er Koch werden würde. Die Jungmannschaft in das Küchenteam einzubauen, das sei gegen Saisonende kein Problem. «Mein Team weiss, was zu tun ist.» Der Einblick in den gastronomischen Alltag soll den Jugendlichen auch nahebringen, welche Bedeutung Teamfähigkeit und Präzision haben.

«Es braucht am Ende alle, damit es funktioniert», erklärt Peter Maxlmoser.

Auf jeden Fall ein Erlebnis

Die beiden Restaurantbetriebe im Hotel Walther und im Hotel Maistra 160 stellen für das Projekt ihr Know-how, ihre Räumlichkeiten und eine leitende Person aus Küche und Service zur Verfügung. Sie organisieren den Anlass gemeinsam mit den Lehrpersonen der Oberstufe Pontresina. Nachwuchsförderung ist in beiden Betrieben ein zentrales Anliegen. «Es ist ausserdem ein cooles Projekt, bei dem wir dem Dorf auch etwas zurückgeben können», meint Lucie Anderes, Projektleiterin im Hotel Maistra 160.

Realschullehrer Markus Keller rotiert zwischen Küche und Restaurant, zwischen Hotel Walther und Hotel Maistra 160. «Im Fach berufliche Orientierung ermöglichen wir Schnuppernachmittage bis hin zu dreitägigen Schnupperlehren und Berufsausstellungen», erzählt er. Für die Siebt- und Achtklässlerinnen und -klässler sei «Klassengastro» ein Erlebnis, unabhängig davon, welchen beruflichen Weg sie später einschlagen werden oder ob sie bald die Mittelschule besuchen. Schliesslich bewirten die Jungtalente an diesem Abend insgesamt 120 Gäste.



«Es ist spannend zu sehen, wie es in einem Restaurant läuft»

Tara



«Nicht mein Traumberuf, aber es macht Spass»

Luna



«Es kann einigen von uns Orientierung geben»

Yevgeniy



«Ich finde es toll, dass wir so etwas ausprobieren können»

Lara



«Ich finde die Idee gut, man kann viel lernen»

Ellen