

## Nachwuchsförderung

### Jugendliche schnuppern in Pontresina Gastro-Luft

Im Rahmen des Projekts «Klassengastro» tauschten Schülerinnen und Schüler der Oberstufe Pontresina das Klassenzimmer gegen die Küche: In zwei Pontresiner Betrieben lernten sie die Vielfalt und Herausforderungen der Gastronomie hautnah kennen.



*«Klassengastro»: Schülerinnen und Schüler der Oberstufe Pontresina konnten erste praktische Erfahrungen in Küche und Service sammeln.*

*Bild: zvg*

Am 31. März verwandelten sich das Restaurant im Hotel Maistra 160 und die «Trattoria» im Hotel Walther in Lernorte:

Im Rahmen des Projekts «Klassengastro – Schulklasse meets Restaurant» konnten Schülerinnen und Schüler der 7. und 8. Klasse der Oberstufe Pontresina praxisnah erleben, was Berufe in der Gastronomie bedeuten.

Initiiert wurde der Anlass von Gastro Graubünden und seinen Regionalsektionen. Das Projekt richtete sich an Schülerinnen und Schüler im Berufswahljahr der Oberstufe.

Ein Live-Erlebnis statt theoretischer Berufsbeschreibung sollte Einblick in den lebendigen gastronomischen Alltag bieten. Die 13- bis 15-jährigen Jugendlichen konnten so die Vielfältigkeit und Herausforderungen der Aufgaben in Küche & Service erleben.

Nachwuchsförderung als zentrales Anliegen

«Nachwuchsförderung gilt in beiden Betrieben als zentrales Anliegen. Das Ziel ist, die Jugendlichen für die Hotellerie und Gastronomie zu begeistern», sagt Janina Angermeier F&B

Managerin im Hotel Walther. «Es ist ausserdem ein cooles Projekt, bei dem wir dem Dorf auch etwas zurückgeben können», so Lucie Anderes, Projektleiterin im Hotel Maistra 160.

Im Hotel Maistra kochten und servierten zwölf Schülerinnen und Schüler der Oberstufe Pontresina für knapp 40 Gäste. Unter Leitung von Chef de Service Paolo Pagani lernten sie, ein Tableau mit Gläsern zu balancieren, von welcher Seite die Profis einen Teller servieren und wie man einen Tisch eindeckt.

In der Küche wurde unter Anleitung von Küchenchefs Priscilla Cavagliotti und Sebastian Cigolla den ganzen Nachmittag Gnocchi geformt, Tiramisu geschichtet und Arancini frittiert. Parallel dazu bereitete ein zweites Schülerteam unter der Anleitung des Küchenchefs Peter Maxlmoser in der Trattoria im Hotel Walther ein 3-Gang-Menü vor.

Abends war das Service-Team gefragt. Unter den Gästen befanden sich neben Eltern und Lehrpersonen auch Mitglieder des Schulrats, Hoteliers und reguläre Restaurantbesucher. Am Ende des Tages kehrten die Jugendlichen müde, aber stolz nach Hause zurück – mit neuen Eindrücken und vielleicht sogar einer Idee für ihre berufliche Zukunft. (mm)



### Über «Klassengastro – Schulklasse meets Restaurant»

Das Projekt, organisiert von Gastro Graubünden, feierte kürzlich seine Premiere in Graubünden. Für die ersten erfolgreichen Durchführungen konnten renommierte Betriebe wie die «Casa Caminada» in Fürstenaun, die Süsswinkel Brasserie in Chur, das Hotel Walther in Pontresina, das Hotel Maistra in Pontresina, das «Schloss Maienfeld» und das Hotel Weiss Kreuz in Thusis gewonnen werden.

Für viele Jugendliche ist Klassengastro der erste Kontakt mit der Arbeitswelt. Lehrerinnen und Lehrer berichten von der positiven Wirkung des Projekts: Es stärkt Teamgeist, fördert Verantwortungsbewusstsein und zeigt den Schülerinnen und Schülern neue Perspektiven auf. Die Jugendlichen erleben hautnah, wie vielseitig die Berufe in der Gastronomie sind.