BIRR: Sascha Huber ist Betriebsleiter Gastronomie im Berufsbildungsheim Neuhof

GA Brugg, 11.4.19

Kochen und Bildung in einem Topf

Sascha Huber kocht täglich zusammen mit sieben jungen Berufslernenden ein Dreigangmenü für interne und externe Mittagsgäste.

SASKIA ITEN

Viele haben den Glauben an sie verloren. Sie sind zwischen 15 und 24 Jahre alt: Manche von ihnen haben geklaut, gekifft, geprügelt – andere sind zu Hause nicht erwünscht oder ausgerissen. In einer wichtigen Lebensphase, in der beinahe jeder Jugendliche nach Lebenssinn sucht, haben sie den Halt verloren. Im Berufsbildungsheim Neuhof werden solche jungen Männer in sechs verschiedenen Ausbildungsbetrieben auf die Berufswelt vorbereitet.

Strukturen schaffen und fördern

Sascha Huber ist seit Dezember 2018 als neuer Betriebsleiter Gastronomie tätig. Die vorherige Arbeitsstelle in einer Grossküche hängte er dafür an den Nagel – «Ich brauche Entwicklung. Hier kann ich mehr tun, als Mahlzeiten zu kochen: Ich kann Strukturen schaffen und fördern», erklärt er. Sechs Lernende und einen Schüler bereitet er nun auf das Berufsleben vor und deckt mit ihnen das gastronomische Angebot vom Dreigang-Mittagsmenü über das Bankett-Angebot bis zum Catering-Service ab.

Wie geht es in einer Küche zu und her, in der junge Männer mit zivil- und strafrechtlichem Hintergrund unter Anleitung von zwei Betreuungspersonen kochen? Welche Herausforderungen bringt diese Aufgabe mit sich? Während Huber noch schnell Kaffee zubereitet, um danach im Speisesaal neben der Küche auf solche Fragen einzugehen, ist aus der Küche heiteres Pfeifen und Musik zu hören. Die Jugendlichen sind mit dem Abwasch beschäftigt. «Musik leiser!», ruft Huber und erklärt: «Man muss immer etwas schauen, sonst wird plötzlich nur noch getanzt.»

Sascha Huber schweben schon viele Pläne vor, um das Mittagsangebot im Berufsbildungsheim Neuhof attraktiver zu gestalten BILD: SIT

Nie ausgelernt

Als Jugendlicher wollte Huber Biologe werden – doch die schulischen Leistungen hätten nicht gereicht. So folgte er der Berufsvorstellung des Vaters und lernte Koch. Er ist überzeugt: «Ausbildung bedeutet lebenslanges Lernen.» So stieg er vom Koch zum Küchenchef auf, liess sich zum Fachlehrer weiterbilden und studiert aktuell Betriebsökonomie. «Der Traum, als Biologe zu arbeiten, ist zwar bis heute nicht ganz gestorben», erzählt er. Vielleicht ein Punkt, an dem sich der Betriebsleiter mit seinen Lernenden identifizieren kann? Denn die Entscheidungen, welche die Jugendlichen vom Neuhof heute treffen, prägen ihre Zukunft. Es sei tatsächlich nicht immer einfach, ein Mittelmass zwischen Nähe und Distanz zu den jungen Männern zu finden, stimmt Huber zu. «Manchmal würde ich sie gerne wachrütteln, ihnen absehbare Konsequenzen aufzeigen – doch das ist nicht meine Aufgabe.» Als Chef duldet Huber weder Respektlosigkeit noch Ignoranz. «Am schlimmsten sind Lügen: Das bedeutet für mich Beziehungsabbruch, dann bin ich handlungsunfähig.»

Neuerungen geplant

Vor einer halben Stunde verliessen die letzten Mittagsgäste den Speisesaal. Piccata milanese mit Tomatenspaghetti sowie singhalesische Linsenkrapfen mit Gewürzjoghurt: Rund 50 Menüs verliessen die Küche – nur zwei davon waren für externe Gäste. «Das ist zu wenig, um den Lernenden ein praxisnahes Trainingsumfeld zu schaffen», ist sich Huber bewusst. Er erklärt sich die noch geringe Besucherzahl unter anderem mit dem Bestellsystem: Wer im Neuhof essen will, muss sich bis 10 Uhr morgens für den Mittag anmelden. – In seiner Funktion als Betriebsleiter ist Huber jedoch stets in Bewegung. Ihm schweben schon viele Pläne vor, um das Mittagsangebot attraktiver zu gestalten. So solle beispielsweise auf der Terrasse ein unkomplizierter Selbstbedienungsservice entstehen – «und auch der Speisesaal wird gemütlicher werden. Das Ziel ist, dass über Mittag 40 bis 50 externe Gäste hier essen». Huber schaut auf die Uhr, der Mittagsdienst ist vorbei. Nun habe er noch einen Termin beim Getränkehändler, sagt er – währenddessen beseitigen die Jugendlichen die Essensreste, waschen Küche, Geschirr und Tische. In diesem Moment sind ihre Hintergründe nicht relevant – sie sind einfach ganz normale Lernende, auf dem Weg ins wahre Berufsleben.