

Wochen-Zeitung

FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLEBUCH

Zu viele Köche verderben den Brei – wenn sie nicht miteinander sprechen

27.09.2018 :Bruno Zürcher

Die Geschichte der geplanten Kochakademie, im einstigen Erholungsheim, gleicht einem Mehrgang-Menü, das zwar gekocht ist, aber nicht allen schmeckt.

«Sie wissen wahrscheinlich mehr als ich», meint Peter Kurath, angesprochen auf die Meldung der Hotel & Gastro Union, dass die höhere Fachschule auf Eis gelegt sei. Dabei ist Peter Kurath nicht irgend jemand: Er ist Verwaltungsrat der Odinga Holding AG zu der die Tochtergesellschaft Odinga Promotions AG gehört. In deren Besitz befindet sich die Liegenschaft auf Heiligkreuz, wo die Kochakademie dereinst betrieben werden soll. An der Ausgangslage habe sich an sich nichts geändert, sagt Kurath. «Es wäre nicht seriös, jetzt alles über den Haufen zu rühren. Wir haben unsere Hausaufgaben gemacht; insbesondere die Planung der Bauarbeiten. Nun warten wird darauf, dass die Umzonung erfolgt.»

Umzonung ist unbestritten

Die Umzonung wird, wie Thomas Rööfli, Gemeindepräsident von Hasle, erklärt, an der nächsten Gemeindeversammlung traktandiert. Die Unterlagen zur geplanten Sonderbauzone Bildungsakademie auf Heiligkreuz sind bis am 11. September aufgelegt; Einsprachen sind keine eingegangen. Die Umzonung sei unumstritten. Dies auch, weil die Nutzung sehr eng auf Bildung definiert sei, erklärt Rööfli.

Umstritten ist hingegen, wie die angedachte Kochakademie geführt werden soll und vor allem, wer dort ausgebildet werden soll. Die Hotel & Gastro Union (HGU), zu der unter anderem der Schweizerische Kochverband oder der Berufsverband Restauration zählen, hatte die Absicht auf Heiligkreuz im Rahmen eines Public-Privat-Partnership eine höhere Fachschule Kulinarik zu realisieren. «Anders als früher gehen junge Köche heute kaum mehr im In- und Ausland auf Wanderjahre, um ihr Wissen zu vertiefen», sagt Urs Masshardt, Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union. Mit der Kochakademie sollte auch dem Fachkräftemangel entgegengewirkt werden. «Zudem würde die Ausbildung an einer höheren Fachschule die Perspektiven für junge, motivierte Berufsleute verbessern», fügt Masshardt an. «In jedem anderen Beruf gibt es die Möglichkeit einer höheren Fachschule, nur als Koch nicht, mit Ausnahme der Hotelfachschule. Aber nicht alle Köche wollen später ein Hotel leiten.»

«Leider müssen wir zum heutigen Zeitpunkt konsterniert feststellen, dass eine HF (höhere Fachschule) Kulinarik in unserer Branche nicht erwünscht ist», steht in einem Schreiben der HGU. «Die Exponenten von Hotelleriesuisse und Gastrosuisse bezweifeln unter

anderem, ob die Nachfrage nach einer HF Kulinarik gegeben sei.» Weil die Arbeitgeberverbände das Projekt nicht mittragen wollten, werde nun beim Bund kein Gesuch um die Betriebserlaubnis einer eidgenössischen höheren Fachhochschule eingereicht, schreibt die HGU weiter. Dies, obwohl der Rahmenlehrplan dafür bereits ausgearbeitet worden sei. Ist die Kochakademie damit vom Tisch? «Gestorben ist die Idee keinesfalls. Manchmal braucht es halt etwas länger», sagt Urs Masshardt.

Köche anders weiterbilden

Es ist gut möglich, dass künftig auf Heiligkreuz trotzdem Köche ausgebildet werden: «Statt der höheren Fachschule könnte eine neue Berufsprüfung Kulinarik dort durchgeführt werden. Diese Ausbildung würde weniger lange dauern, könnte dafür von mehr Personen absolviert werden», erklärt Masshardt. Ein Grund, warum diese Ausbildung auch von Hotelleriesuisse und Gastrosuisse begrüsst wird, ist auch die Finanzierung. Die Ausbildungskosten für die Berufsprüfung wären voraussichtlich ganz über eine Vereinbarung im Gesamtarbeitsvertrag gedeckt, während bei einer höheren Fachschule die Ausbildung zu Lasten der Angestellten gehen. «Zudem werden bei einer Berufsprüfung die Arbeitgeber entschädigt, wenn ein Angestellter an einem Kurs teilnimmt», ergänzt der HGU-Geschäftsleiter. Die Infrastruktur, welche für diese Ausbildung benötigt würde, sei im Prinzip identisch mit jener einer höheren Fachschule. Es brauche Unterrichtsräume, Küchen und Zimmer zum Übernachten.

Die Odinga Promotions AG hat die Liegenschaft also wohl doch nicht umsonst erstanden und die Planung vorangetrieben – vorausgesetzt, die Berufs- wie Arbeitgeberverbände einigen sich auf dasselbe Menü, mit oder ohne Suppe.

Einst Erholungsheim der Ingenbohler Schwestern

Das Kloster Ingenbohl betrieb auf Heiligkreuz seit 1892 das Erholungsheim «Dependance». Dieses wurde 1968 durch einen Neubau ersetzt. Das «Schwestern Erholungsheim» umfasst 55 Zimmern, die alle einen eigenen Balkon haben, dazu diverse Säle, eine Hauskapelle sowie ein Hallenschwimmbad. Nachdem das Kloster Ingenbohl bekannt gab, dass es keine Verwendung mehr für sein Erholungsheim habe, suchte im November 2014 der Verein «Chance Heiligkreuz» im Auftrag des Klosters nach einer künftigen Nutzung. Fünf Szenarien wurden ausgearbeitet, schliesslich entschied sich der Verein, das Projekt einer Kochakademie weiterzuverfolgen und hat die Liegenschaft der Odinga Promotions AG verkauft