

«Für gute Leute muss man etwas tun»

Im hoch über dem Zürichsee gelegenen Restaurant zum Pflugstein haben schon viele Lehrlinge ihre Ausbildung abgeschlossen. Auch Kochlehrling Jerry Petignat und Cem Kütükcüoğlu, der eine Ausbildung im Service macht, fühlen sich im familiären Betrieb gut aufgehoben.

Karin Steiner

«Ich bilde schon seit 1996 Lehrlinge aus», sagt Jeannine Meili, die seit über 20 Jahren Gastgeberin im Restaurant zum Pflugstein ist. Sie ist im Vorstand von Gastro Stadt Zürich, einem Verband, der sich für die Anliegen von Gastronominnen und Gastronomen kümmert und sich für die Nachwuchsförderung engagiert. So hat Gastro Stadt Zürich das Ausbildungsprogramm Roast & Host gegründet, das Lernende durch einen zwei- oder dreijährigen Gastrolehrgang begleitet und ihnen in verschiedenen angeschlossenen Betrieben die Möglichkeit gibt, ihr Handwerk zu erlernen. «Die Lernenden können nach einem Jahr die Ausbildungsstätte wechseln und Einblick in einen anderen Betrieb bekommen, wenn sie möchten», erklärt Jeannine Meili. «Das macht die Ausbildung attraktiver.»

Ausbildungsstätten gesucht

Die Lehre als Koch sei durch die vielen TV-Sendungen sehr beliebt. «Es ist kein Problem, die jungen Menschen für diesen Beruf zu begeistern. Schwieriger ist es, Betriebe zu finden, die entsprechende Ausbildungen anbieten.»

Anders sehe es dagegen im Bereich Service aus, so Jeannine Meili. «Alle möchten das KV machen oder Kosmetikerin oder Coiffeuse werden. Eine Ausbildung im Service ist für sie oft die letzte Wahl. Dabei ist es so ein cooler Job.» Das bestätigt auch Cem Kütükcüoğlu, der seine Service-Ausbildung im Sommer abschliessen wird. «Mich fasziniert der Kundenkontakt», sagt er. «Und es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Schule ist für mich anspruchsvoll, der Stoff geht sehr in die Tiefe. Man muss viel auswendig lernen.»

Wohnen vor Ort

Jerry Petignat ist im 1. Lehrjahr als Koch. Der junge Mann ist ohne seine Familie aus Madagaskar in die Schweiz gekommen und hat grosse Ziele. «Mir gefällt die Ausbildung sehr und ich fühle mich hier in dieser familiären Atmosphäre gut aufgehoben. Ich liebe selber gutes Essen, und der Beruf als Koch ist sehr kreativ. Man kann experimentieren, und nach



Wie eine grosse Familie: Kochlehrling Jerry Petignat, Gastronomin Jeannine Meili und Service-Lehrling Cem Kütükcüoğlu (v.l.).

BILD KARIN STEINER

Abschluss der Ausbildung hat man auch Möglichkeiten, ins Ausland zu gehen.» Die Schule sei für ihn anfangs der Sprache wegen schwierig gewesen, aber jetzt könne er die Ausbildung bilingual auf Deutsch und Englisch machen, und das komme ihm sehr entgegen.

Das Restaurant zum Pflugstein befindet sich in einem der schönsten Häuser Erlenbachs. Das um 1750 erbaute ehema-

lige Bauernhaus besticht durch seinen Charme und die traumhafte Aussicht auf den Zürichsee. Die fantasievolle, gepflegte Küche, die Jeannine Meili und Küchenchefin Maria Appel 14 «Gault-Millau»-Punkte einbrachte, macht das Restaurant zu einer attraktiven Ausbildungsstätte für junge Menschen.

Im oberen Geschoss befindet sich eine Wohnung, in der Jeannine Meili Zimmer

an ihre Azubis vermietet. «Dadurch sind wir wie eine grosse Familie», sagt sie. «Wir essen zusammen und verbringen viel Zeit miteinander.»

Bei der Auswahl neuer Lehrlinge sind ihr weniger gute Schulnoten als vielmehr Werte wie Anstand, Pflichtbewusstsein, Zuverlässigkeit und Liebe zum Beruf wichtig. «Ich möchte bei den jungen Leuten die Freude am Beruf wecken. Service

bedeutet nicht nur Teller tragen. Man muss lernen, die Leute zuvorkommend zu behandeln und unsere Gäste glücklich zu machen.»

Den Nachwuchs motivieren

Der Fachkräftemangel in der Gastrobranche ist gross. «Wir müssen alle zusammen etwas dagegen unternehmen und mit Enthusiasmus Nachwuchs ausbilden. Wenn man gute Leute will, muss man etwas dafür tun. Was man sät, erntet man auch.» Jeannine Meili beschäftigt auch vorläufig aufgenommene Asylbewerberinnen und -bewerber. «Wenn sie die Sprache besser können und ihre Arbeit gut machen, versuche ich sie dazu zu bewegen, eine Ausbildung zu machen.»

Besonders glücklich macht es die Gastronomin, wenn fertig Ausgebildete auch nach der Lehre im Betrieb bleiben. «Aber ich verstehe natürlich auch, wenn sie weiterziehen wollen. Wichtig ist, dass das erlernte Know-how der Branche nicht verloren geht. Die Arbeitszeiten im Gastrogewerbe sind schwierig, das führt leider oft dazu, dass die Leute den Beruf wechseln.»

Lehrstellenförderung: Im Einsatz für den Nachwuchs

Der Fachkräftemangel ist für Gastro Stadt Zürich auch in diesem Jahr ein Thema von höchster Priorität. Mit dem zertifizierten Bildungsangebot Roast & Host startet der Gastrolehrverbund Zürich in die Gastroausbildung der Zukunft.

Auch für Regula Hunziker von der Lehrstellenförderung Bezirk Meilen ist es besonders wichtig, von Fachkräftemangel betroffene Branchen anzusprechen und entsprechende Firmen zu ermutigen, sich für den Nachwuchs zu engagieren. Die Lehrstellenförderung Bezirk Meilen wird von den Gemeinden Stäfa, Meilen, Männedorf, Herrliberg, Erlenbach und Küsnacht finanziert und unterstützt Arbeitgeber bei der Schaffung und Erhaltung von Lehrstellen. Seit 2007 wurden durch diese Initiative mehr als 160 neue Lehrstellen geschaffen. ■

ANZEIGEN

Ich biete Gartenpflege, Reinigung und weitere Dienste an.
076 433 04 24

IMMOBILIEN

Unsere Familie sucht aufgrund unseres Hausumbaus in Küsnacht eine befristete Unterkunft für ca. 10 Monate (ab Mai/Juni 2025). Wir suchen eine Wohnung oder ein Haus mit mind. 3 Schlafzimmern zur Vermietung in Küsnacht oder Region.
Bitte melden: weebersophia@gmail.com

Von Akku bis Zahnbürste – wir beraten Sie gerne.

Obere Dorfstrasse 32
8700 Küsnacht
Tel. 043 222 32 00
info@ewladen.ch
ewladen.ch



ACHTUNG!

Sammler kauft Geigen, Cello, Bratsche und Kontrabass. Experte vor Ort

Wir kaufen in Form von

- Geigen
- Cello
- Bratsche
- Kontrabass
- Bögen

Wir kaufen auch defekte Instrumente. Zustand egal. Hochwertige Instrumente kaufen wir auch.

Können Sie nicht vorbei kommen, kein Problem. Wir bieten gratis Hausbesuche an bis zu 70 Kilometer.

Wir schätzen Ihre Artikel kostenlos und bieten Ihnen sofort Bargeld
Gratis Schätzung



9. und 10. April 2025
Gasthof Restaurant
Oxen
Dorfstrasse 25
8700 Küsnacht
10 - 18 Uhr
Gratis Kaffee
Ziegler
076 447 55 80



ALLES IST BESSER GESCHÜTZT



AMNESTY INTERNATIONAL

«An manchen Tagen erscheint mir jede Treppe wie die Eiger-Nordwand»
Die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft unterstützt alle Menschen, die von MS betroffen sind.
Helfen auch Sie: www.multiplesklerose.ch

damit es besser wird MS Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft

FS Fritz · Steffen + Partner
FINANZEN | STEUERN | ERBSCHAFTEN

8125 Zollikerberg | Forchstrasse 191 | Telefon 044 - 481 80 80 | info@fritz-steuerberatung.ch

IHR PARTNER FÜR
STEUERBERATUNG
UND VORSORGEPLANUNG



Schulhausstrasse 6
8704 Herrliberg
Telefon 044 915 21 15
info@drogerie-herrliberg.ch
www.drogerie-herrliberg.ch

