

## LESERBRIEF

Nein zur Stiftungs-  
vorlage der ExekutiveIG Alter Hinwil für Stiftung, TA vom  
15. Mai.Wenn gemäss der schönfärberischen Wei-  
sung des Gemeinderates schon eine Stif-

tung die allein seligma-  
chende, zeitgemässe künf-  
tige Rechtsform für die  
Hinwiler Alterseinrichtun-  
gen sein soll, weshalb denn  
nicht wenigstens eine Bes-  
chränkung auf eine bloss  
Betriebsstiftung mit Leis-  
tungsauftrag? Damit er-  
halte die künftige Träger-  
schaft samt Heimleitung die verständli-  
cherweise gewünschte Flexibilität und  
Ellbogenfreiheit in der Betriebsführung,  
ohne dass

- die Stimmbürger, wie bei der gemein-  
derätlichen Vorlage, jegliche Mitsprache-  
rechte im Altersbereich verlieren würden,  
indem die Liegenschaften weiterhin im öf-  
fentlichen Gemeindeigentum verblieben.

- das fragwürdige krampfhaft Kon-  
strukt mit einem zweistelligen Millionen-  
Darlehen jenseits aller Usanzen und mit  
unüberschaubaren Auswirkungen auf den  
Gemeindehaushalt auf Generationen hi-  
naus notwendig würde.

Die Gemeinde würde (wie schon die  
bestehenden Bauten) selber den projek-  
tierten Erweiterungsbau ausführen, und  
auch dieser bliebe im Gemeindeeigen-  
tum. Also eine klare Trennung zwischen  
Infrastruktur (Gemeinde) einerseits und  
Betrieb (Stiftung) andererseits. Zu einer  
solchen Möglichkeit oder gar deren Prü-  
fung hat der Gemeinderat kein Wort ver-  
loren.

Geben wir ihm hiezu und zur Prüfung  
weiterer möglicher Organisationsstruktu-  
ren sowie deren Kommunizierung am  
1. Juni mit dem Stimmzettel nachträglich  
Gelegenheit durch ein «Nein» zum Haupt-  
antrag und ein klares «Ja» zum Alternativ-  
antrag (Objektkredit). Und nicht verges-  
sen: Stichfrage Vorlage B ankreuzen.

HEINI SCHNEIDER, HINWIL

## Lehrlinge stellen ihr Können unter Beweis

Zehn Jahre Restaurant Traube,  
zehn Jahre Axis-Bildung.  
Wahrlich ein Grund für die  
Kochlehrlinge der Traube, ihr  
Können den Gästen in  
Ottikon zu demonstrieren.

Von **Martina Gradmann**

**Gossau.** - Es brutzelt und dampft im gros-  
sen Wok, ein junger Kochlehrling rührt  
bedächtig, und drei weitere schauen noch  
ein bisschen unsicher zu. «Und was ma-  
chen wir jetzt?», hört man sie den Küchen-  
chef fragen. Denn bereits stehen die ersten  
Gäste an, um sich mit Paella oder Gemüse  
mit Reis verwöhnen zu lassen. Eric Ander-  
matt bleibt gelassen und erklärt ohne Hek-  
tik das weitere Vorgehen. In der Gastron-  
omie wahrlich eine Seltenheit. Doch in der  
«Traube» arbeiten ja auch keine gewöhn-  
lichen Kochlehrlinge. Sie sind dem Res-  
taurant vom Sozialprojekt Axis-Bildung  
Bülach vermittelt worden, haben einen  
schwierigen Lebenslauf hinter sich und  
sind teilweise lernschwach.

**Soziale Verantwortung**

Mit solchen Lehrlingen zu arbeiten, be-  
deutet für die Trauben-Crew ein grosses  
Engagement, das Angelika und Patrick  
Boesch gerne übernommen haben. Sicher,  
es sei nicht immer einfach, sagt Patrick  
Boesch, der als gelernter Pädagoge weiss,  
wovon er spricht. Verbindlichkeit, An-  
stand und Ehrgeiz seien Dinge, mit denen  
viele zu kämpfen hätten. Und manchmal  
erscheine ein Lehrling unangemeldet ein-  
fach nicht. Doch als sich das Ehepaar  
Boesch 2003 für die Zusammenarbeit mit  
Axis-Bildung entschloss, wollten sie ein  
Stück weit auch soziale Verantwortung  
mittragen.

«Diese Jugendlichen, die ihre Ausbil-  
dung bei uns machen, entsprechen ja nicht  
der Norm», erklärt Angelika Boesch, «das  
führt auch immer wieder zu Auseinander-  
setzungen und Konfrontationen». Ziel sei  
es, ihnen den Weg in die Arbeitswelt und

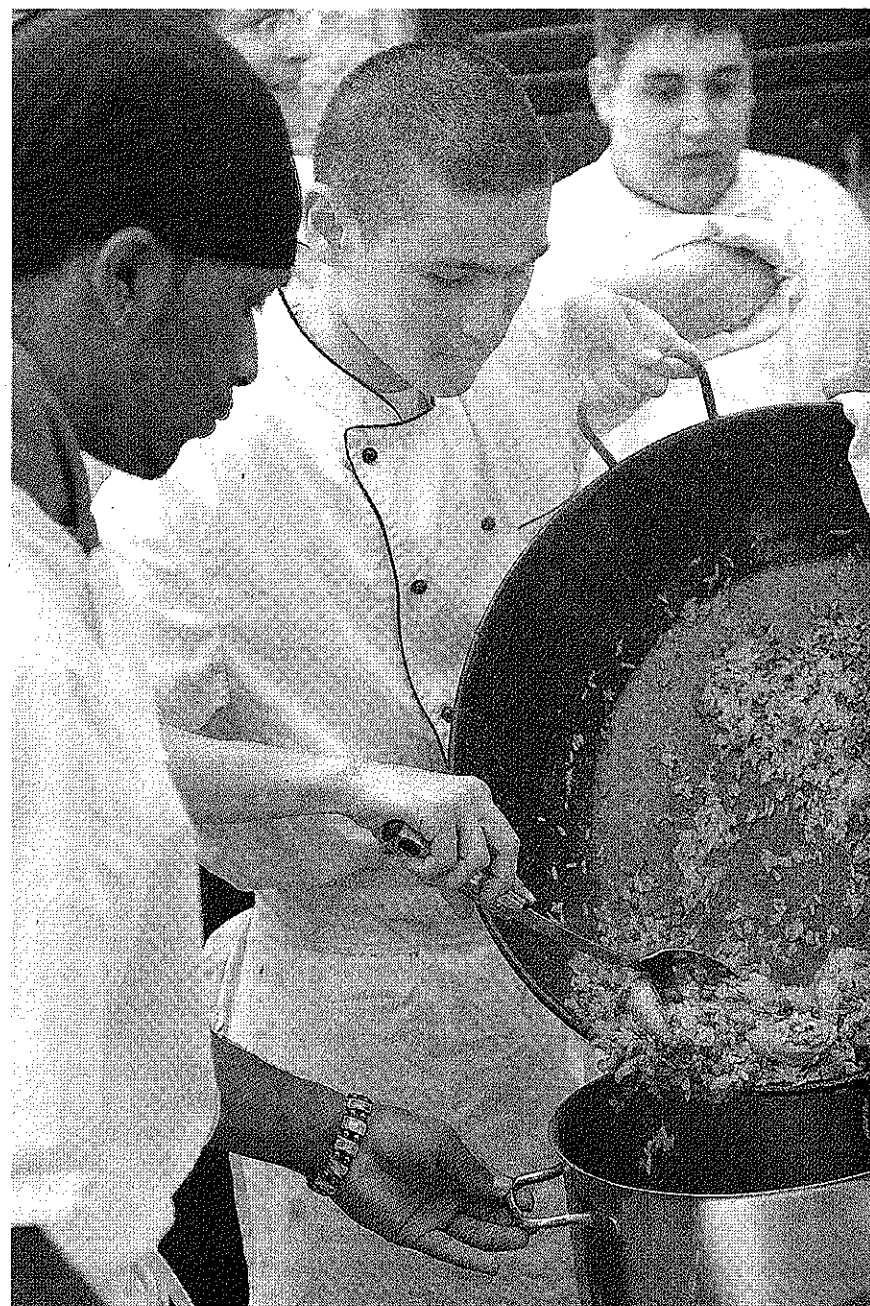


BILD CHRISTOPH KAMINSKI

Keine Hektik: Die Kochlehrlinge müssen den Weg in den freien Markt finden.

die freie Marktwirtschaft zu öffnen. «Wir  
wollen diese jungen Menschen nicht um-  
formen, damit sie passen, sondern ihnen  
Verhaltensweisen lehren, damit es passt»,  
erklärt die Betriebsinhaberin. Die an die-  
sem Freitagabend angereisten Eltern, Ver-  
wandten, Freunde und Gäste jedenfalls  
wussten die Arbeit der Lehrlinge zu schät-  
zen. Es sei toll, dass ein Betrieb solche  
Ausbildungsplätze anbiete, sagte ein Be-  
kannter einer Lehrtochter.

**Es fehlen die Anschlussbetriebe**

Seit 2004 bildet das Trauben-Team  
seine Lehrlinge selbst aus, seit 2005 auch  
nach dem neuen Berufsbildungsgesetz.  
2005 kam auch das Sousol, ein Kantinen-  
betrieb im Industriegebiet Wetzikon-  
Kempten, dazu. «Mittlerweile bilden wir  
25 Lehrlinge aus, 23 Koch- und leider nur  
gerade zwei Servicelehrlinge», sagt Päd-  
agoge Patrick Boesch. Weil er befürchtete,  
dass seine Lehrlinge den Anforderungen  
der neuen Berufslehren nicht gewachsen  
sein könnten, führte er in Zusammenar-  
beit mit Axis-Bildung einen zusätzlichen  
Schultag im Betrieb ein und richtete im  
ersten Stock des Restaurants Traube eine  
Prüfungsküche ein. Mit Erfolg, wie sich  
zeigte. 2007 bestanden alle sechs Lehrab-  
gänger ihre Prüfung.

Gelohnt hat sich das Engagement auch  
für das Betriebsinhaberpaar. Nach anfäng-  
lichen Schwierigkeiten hat sich das Res-  
taurant Traube mittlerweile auf hohem  
Niveau stabilisiert und bietet heute bio-  
zertifizierte Produkte und eine Gout-  
Miéux-Küche an. «Dank unseren Lehrlin-  
gen ist alles hausgemacht», sagt Boesch.  
Das sei eine Win-win-Situation für den  
Betrieb und die Lehrlinge.

Das Einzige, was Boesch manchmal  
Bauchweh macht: Er findet fast keine An-  
schlussbetrieb für seine Lehrlinge. Gas-  
tronomen also, die bereit sind, seine Leh-  
rlinge weiterzubeschäftigen. «Einer unse-  
rer Kochlehrlinge konnte sein letztes Aus-  
bildungsjahr im Il Casale in Wetzikon be-  
enden, was doch zeigt, dass auch Jugendli-  
che mit einem schwierigen Hintergrund  
noch den «Knopf aufmachen» können»,  
schmunzelt Boesch.

D...il...ist...eine...Fr...ste...d...

Künstlerin Anne Loet Des Combes