

FRONT ZU

[Schlagzeilen](#)

[Blickpunkt](#)

[Kommentare](#)

[Foren](#)

REGIONAL

[Furttaler](#)

[Glattaler](#)

[Rümlanger](#)

RESSORTS

[Sport](#)

[Mixer](#)

[Agenda](#)

UMFRAGEN

[Aktuelle](#)

[Bisherige](#)

LINKS

[ZU-Links](#)

[Leserlinks](#)

MARKTPLATZ

[BranchenBox](#)

[Online Inserate](#)

[Fotomanager](#)

[NZZ Domizil](#)

GÄSTEBUCH

[Gästebuch](#)

ARCHIV

[Suche](#)

ABOS

[Übersicht](#)

[Bestellungen](#)

[Adressänderung](#)

[Umleitung](#)

[Unterbruch](#)

INSERATE

[Online Inserate](#)

[Technisches](#)

[Publicitas](#)

VERLAG/KONTAKT

[Redaktionen](#)

[Kontakt](#)

[ZUM AG](#)

Mittwoch, 17. Mai 2006

BACHS Mit Bankdarlehen und Eigenleistungen die Renovierungsarbeiten finanziert

Mit 300 000 Franken Ausbildungsplätze im «Neuhof» gesichert

Die Finanzierung des Umbaus des «Neuhofs» in Bachs ist gesichert. Die Banken haben Kredite über insgesamt 300 000 Franken gesprochen. Der Rest der Kosten wird durch Eigenleistungen gedeckt.

Sandra Zrinski



Jose Monegat und der Ausbildungsverantwortliche Andreas Handke in der neu renovierten Küche des «Neuhofs». (zri)

Die Renovationsarbeiten im «Neuhof» Bachs sind am Laufen. Das Treppenhaus wird neu gestaltet. Hier und dort sind Wände neu verputzt, Planen decken den Boden ab, und mit Holzstegen werden hohe Absätze verbunden. Der Betrieb in der Küche wird dadurch aber nicht gestört. Die Lehrlinge räumen auf und waschen das Geschirr des Mittagessens ab.

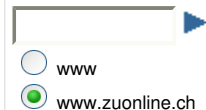
Kochen lernen werden sie auch in Zukunft im «Neuhof». Dies war vor einiger Zeit noch ungewiss. Die Banken haben nun Kredite von insgesamt 300 000 Franken gesprochen. Damit kann der Besitzerverein Neuhof die notwendigen Renovationsarbeiten am Gebäude vornehmen. Ohne diese hätte die Küche nicht mehr weiterbetrieben werden können.

Unterdessen ist diese erneuert worden. Nun erhalten die Büroräumlichkeiten ein Facelifting, und im Herbst werden die Fassade und das Dach in Schuss gebracht. «Mit den Bankenkrediten allein hätten wir die Arbeiten aber nicht durchführen können», so Geschäftsleiter Patrick Honauer. Gut 220 000 Franken übernimmt der Verein Axis-Bildung, der die Jugendlichen im «Neuhof» ausbildet, in Form von Eigenleistungen. Das heisst, die Lehrlinge aus dem Werkhof führen unter fachkundiger Leitung Renovationsarbeiten durch.

Neuer Mietvertrag abgeschlossen

«Aufgrund der gesicherten Renovation hat der Verein Axis-Bildung einen neuen Mietvertrag mit dem Besitzerverein Neuhof abgeschlossen. Er läuft zehn Jahre», so Honauer. Der alte Vertrag war vorsorglich gekündigt worden, als noch unklar war, ob die Finanzierung der Umbauarbeiten zustande kommen würde. «Wir haben uns sogar andere Lokalitäten angeschaut, um dort unsere Jugendlichen ausbilden zu können. Wir haben jedoch keine geeigneten Räumlichkeiten gefunden», erklärt der Geschäftsführer. Zudem tue es den Auszubildenden gut, wenn sie ihre Lehre in einer ländlichen Umgebung absolvieren. «Ebenso machen wir gute Erfahrungen mit betreutem Wohnen auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Umgebung.»

Google



Neue Ideen entwickelt

Für den «Neuhof» haben Honauer und das Team bereits neue Visionen und Ideen entwickelt. «Wenn möglich, realisieren wir eine Holzofenbäckerei, wir wollen eine eigene Teigwarenproduktion und vermehrt selber Essig herstellen.» Und vielleicht, so liebäugelt Honauer, reiche es sogar für eine Käseproduktion. «So können wir den Lehrlingen die Herstellung von Lebensmitteln von Grund auf vermitteln.»

Mit dem neu gewonnenen Schwung ist ein neuer Auftritt des Restaurants umgesetzt worden. «Wir wollen unsere Gäste vermehrt darauf aufmerksam machen, dass wir eine Lehrwerkstatt sind», erklärt Honauer. Dies beginnt bereits mit der Menükarte, wo die Philosophie und die Struktur des «Neuhofs» als Ausbildungsstätte beschrieben werden. Auch die Karte hat sich geändert. Das Preisniveau ist gesenkt worden. «Wir setzen auf einfachere Speisen.»

Zudem stellt sich zukünftig alle drei Wochen ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin mit einem selbst kreierten Menü vor. Da die Teammitglieder aus insgesamt 16 verschiedenen Ländern stammen, wird das jeweilige Menü variantenreich sein.

Auf neues Umfeld vorbereiten

Im Restaurant werden momentan 30 Jugendliche ausgebildet. 18 davon arbeiten im «Neuhof» selbst, 12 sind in einem Verbundbetrieb in der freien Wirtschaft beschäftigt. Letztere behalten jedoch ihren Lehrvertrag beim Verein Axis-Bildung. «Die Jugendlichen arbeiten in der dritten und letzten Phase ihrer Ausbildung in der freien Wirtschaft. So werden sie auf das zukünftige Arbeitsumfeld vorbereitet.»

Informationen: Weitere Informationen zum «Neuhof» und zum Verein Axis-Bildung sind unter www.zuonline.ch oder unter www.neuhof.rundumkultur.ch zu finden.