

Weichen für die Gastro-Zukunft sind gestellt

Lenzburg Anfang Januar konnte der Branchenverband GastroAargau im Quartier Im Lenz seine Räumlichkeiten beziehen. Erste Kurse im Gastro-Bildungszentrum laufen bereits und die Abschlussprüfungen im Mai und Juni für Köche und Servicefachleute sind aufgegleist.

■ CAROLIN FREI

Noch sind nicht ganz alle Arbeiten am Innenausbau fertiggestellt. Da und dort trifft man noch Handwerker, die dem Gebäude den letzten Schliff erteilen. Der Empfangsbereich, die Büros, die vier Schulzimmer, der Pausen- und Aufenthaltsraum sowie die 24 Kochplätze sind jedoch seit Anfang Januar einsatzbereit. Und werden rege genutzt. Im einen Schulzimmer lassen sich gerade angehende Wirte vom Experten ins Reich der Gastronomie einführen.

2,7 Kilometer Holz sorgen für ein edles Ambiente

Im Zimmer nebenan bereitet sich die Kursleiterin für die nächste Lektion mit ihren Servicefachleuten vor. Und im Aufenthaltsraum, der mit Stehtischen und einer Sitzgruppe ausgestattet ist, geniesst eine Gruppe ihren Pausenkaffee. «Um den Räumen ein einladendes Ambiente zu beschern, haben wir die Wände mit Holzelementen versehen», sagt Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau. «Ganze 2,7 Kilometer Holz wurden dafür benötigt», betont Lustenberger und fügt lachend an: «So erstaunt denn nicht, dass der Holzlieferant beim Schreiner zweimal nachfragte, ob die Bestellmenge auch stimme.»

Hightech-Geräte für Auszubildende

Nicht nur aufs Ambiente wurde Wert gelegt, sondern auch auf moderne Arbeitsplätze für die rund 600 Auszubildenden pro Jahr. Den angehenden Köchen stehen Hightech-Geräte zur Verfügung und die einzelnen Kochplätze sind so eingerichtet, dass effiziente Abläufe gewährleistet sind. Auszubildende dürfen ihren überbetrieblichen Kurs (ÜK) bereits am neuen Standort absolvieren und die ersten Lehrab-



Dürfen ihren überbetrieblichen Kurs bereits als Erste in der Hightech-Küche absolvieren: Die angehenden Köche Yannick Urech, Ivana Popadic, Dominique Pauli und Ryan Gauch. Ganz links Urs Kohler, Direktor GastroAargau, und Bruno Lustenberger, Präsident GastroAargau.

Foto: Carolin Frei

schlussprüfungen werden im Mai und Juni abgenommen.

Für die künftigen Servicefachleute steht ein komplett eingerichtetes Restaurant zur Verfügung, in dem alles 1:1 geübt werden kann. Jeder Lernende hat seinen eigenen «Servicewagen», der mit allem bestückt ist, was es für den perfekt gedeckten Tisch braucht. Und für spezielle Anlässe wird eine «wandelbar» geboten, die zum Showkochen, für Cocktailmixkurse und einfach zum gemütlichen Verweilen einlädt.

«Nach zwei Monaten intensiver Planung und sieben Monaten Bauzeit konnten die Räumlichkeiten für GastroAargau und die Hotel & Gastro formation Aargau Anfang Januar eingeweiht werden», sagt Direktor Urs Kohler stolz. «Es war ein sportliches Ziel, das Bruno Lustenberger, dem Architekten und mir einige schlaflose Nächte bereitete», fügt er lachend hinzu.

Aber es habe sich gelohnt, das Resultat – ein schweizweit einzigartiges Ausbildungszentrum in dieser Art – könne

sich zeigen lassen, betont Kohler. Aus Platzgründen war man vor gut einem Jahr auf der Suche nach Ersatz für den alten Standort in Unterentfelden. In Lenzburg wurde man fündig, da die zentrale Lage überzeugte und die Anbindung an den öV wunderbar gewährleistet ist.

Kosten fallen etwas höher als budgetiert aus

Das Budget von 4,4 Millionen Franken konnte nicht ganz eingehalten werden,

die Kosten schlagen mit 5 Millionen Franken zu Buche. «Gerade bei den Elektroinstallationen kamen höhere Kosten auf uns zu, da wir für 24 Kochplätze natürlich eine entsprechende Stromversorgung benötigen», sagt Lustenberger. Nichtsdestotrotz, Bruno Lustenberger und Urs Kohler sind stolz auf den gelungenen, topmodernen Neubau und sind überzeugt, damit ein zukunftsweisendes Signal für «Freude machende Ausbildungsplätze» gesetzt zu haben.

Kooperation von «TennisTotal» und Amra Sadikovic

Tennis Ab der nächsten Sommersaison arbeitet die Tennisschule «TennisTotal Martin Koth» mit der «Tennis Academy Amra Sadikovic» zusammen. Die frühere Profispielerin wird sich dabei in Lenzburg um den Wettkampfbereich kümmern.

Im Hinblick auf die neue Sandsaison, die Ende April beginnt, hat Martin Koth sein Trainerteam verstärkt. Der Inhaber der Tennisschule «TennisTotal», die ihren Sitz seit 2008 in Wettlingen hat und seit einem Jahr im Tennisclub Lenzburg einen zweiten Standort betreibt, hat Amra Sadikovic ins Boot geholt.

Die frühere Profispielerin aus Birr wird sich dabei ausschliesslich um den Wettkampfbereich kümmern. «Amra ist eine ideale Verstärkung für unser Team», ist Martin Koth überzeugt. «Unsere Tennisschule war im Kids-Bereich und im Breitensport schon länger stark aufgestellt. Mit Amra haben wir jetzt auch einen richtigen Profi im Bereich Wettkampftennis an Bord.»

Vorerst wird Sadikovic ausschliesslich auf der Anlage des Tennisclubs Lenzburg für «TennisTotal» unterrichten. Geplant ist, dass sie jeweils am Dienstag- und am Freitagabend im Einsatz stehen wird.

Sadikovic, die während ihrer Profikarriere die Weltnummer 126 war und 2016 ihr grösstes Match auf dem Center Court von Wimbledon gegen Serena Williams bestritten hat, wird in Lenzburg sowohl Kinder als auch Erwachsene betreuen, sofern diese ambitioniert



Arbeiten zusammen: Tennisschulleiter Martin Koth und Ex-Profi Amra Sadikovic. Foto: zvg

Wettkampftennis spielen. «Ich freue mich auf die neue Herausforderung und möchte in Lenzburg etwas Längerfristiges aufbauen», sagt Sadikovic.

Die 30-Jährige kann auf einen grossen Erfahrungsschatz aus ihrer Aktivzeit zurückgreifen und möchte ihr Wissen an ihre Schützlinge weitergeben. «Neben der Arbeit im technischen und taktischen Bereich werde ich mich auch um die Planung und Betreuung meiner Spieler kümmern. Gerade die Trainings- und Turnierplanung ist extrem wichtig», betont Amra Sadikovic, die seit ihrem Rücktritt vom Profisport vor einem Jahr ihre eigene Academy mit Standort in Birrhard betreibt.

Martin Koth und Amra Sadikovic sind überzeugt, dass sie dank der Part-

nerschaft ihrer beiden Tennisschulen für die Zukunft bestens gerüstet sind. «Gemeinsam sind wir breiter aufgestellt und können den Spielerinnen und Spielern aus der Region ein individuelleres Angebot offerieren», sagt Martin Koth. «Es ist wichtig, dass wir in der Aargauer Tennisszene künftig noch stärker zusammenarbeiten – auch über die Clubgrenzen hinaus. Das geschieht aktuell leider noch zu selten.» Martin Koth und Amra Sadikovic hoffen, dass sie ihre Partnerschaft in Zukunft weiter ausbauen und vielleicht auch noch an anderen Standorten gemeinsam unterrichten können. (pd/ttmk)

■ **Informationen:** www.tennistotal.ch und www.sadikovic.ch.