

# Helden von morgen statt Erbsen von gestern

GastroAargau hat in diesen Tagen in Lenzburg ein neues Bildungszentrum in Betrieb genommen. Es setzt schweizweit neue Massstäbe.

Text und Fotos Reto E. Wild

Es riecht so, wie es halt riecht, wenn Räumlichkeiten neu sind: Nur ein paar Fussminuten vom Bahnhof Lenzburg entfernt befindet sich das neue GastroBildungszentrum (GBZ) von GastroAargau, untergebracht in einem vierstöckigen Gebäude: Im zweiten Stockwerk ist die Geschäftsstelle des Verbands angesiedelt mit einer Rezeption wie in einem Hotel, im dritten Stock vier kleinere Schulzimmer für die Ausbildung sowie zuoberst eine moderne Küche mit 24 Ausbildungsplätzen, gleich davor das Restaurant «Bellavista» sowie die «Wandelbar», die wortwörtlich für Schulungszwecke wandelbar ist. Diese Stockwerke nehmen im modernen Betonbau 1300 Quadratmeter ein. Auf jeder Etage befindet sich eine Wasserausschankanlage mit Lenzburger Wasser. Jeder Auszubil-

dende erhält eine Metallflasche, «Tagesbegleiter» genannt, die er jeweils kostenlos auffüllen kann.

«Wir haben alles in zwei Monaten geplant und in sieben Monaten Bauzeit umgesetzt», zeigt sich Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau, sichtlich stolz. «Es gab Geburtswehen, aber das Kind lebt.» GastroAargau-Direktor Urs Kohler erklärt: «Die grösste Herausforderung war, dass während der Bauphase verschiedene Handwerker zur gleichen Zeit hier waren. Zudem hatten wir Probleme mit den Wasserabläufen, und der Querschnitt war für den Strom zu klein.» Doch am 6. Januar, beim Soft Opening, hätten alle Abläufe und Prozesse funktioniert. Zwei Schulklassen, die vor ein paar Tagen in einem überbetrieblichen Kurs die Räumlichkeiten am ersten Schultag kennenlernten, seien begeistert gewesen. Da und dort sei das Wort «voll geil» gefallen.

Das GBZ befindet sich auf dem ehemaligen Hero-Areal, also dort, wo früher Erbsen ausgemacht wurden, die in Kon-

serven landeten. Selbstbewusst lautet deshalb der Slogan von GastroAargau «Wir machen Hero's von morgen».

## Zwischen Gefängnis und Kirche

Die Lage sorgt für eine weitere Symbolik: Im obersten Stockwerk, im Restaurant «Bellavista», präsentiert sich den Besuchern eine schöne Aussicht auf das Schloss Lenzburg, auf das Gefängnis und auf die Staufbergkirche. Lustenberger: «Der Ausblick erinnert uns daran, dass wir hier eine gute Sache umsetzen, ehrlich und so, wie man es machen muss. Sonst wüssten wir, wo wir landen würden.» Kohler ergänzt mit Blick auf die Kirche: «Und wenn wir es wirklich gut machen, können wir in den Himmel kommen.» Auf dem Dach prangt das Logo von GastroAargau, das nachts beleuchtet wird. Und auf jedem Stockwerk befindet sich eine schwarze Silhouette: einmal ein Koch sowie ein Serviceangestellter mit einem Getränk und ein dritter mit einer Cloche. Diese drei grosszügigen Fensterfronten werden nachts ebenfalls beleuchtet. «Das hat man in der Stadt positiv wahrgenommen», erzählt Kohler.

Der neue Bau in Lenzburg verschlang fünf Millionen Franken und löst das inzwischen veraltete Bildungszentrum in Untertentfelden ab, das über 40 Jahre lang in Betrieb war. Für das GBZ waren 4,4 Millionen Franken budgetiert. Laut Lustenberger kosteten vor allem die Leitungszuführungen für die Elektrizität und die aufwendigen Lüftungen mehr als geplant.

Der GastroAargau-Präsident ist überzeugt, dass das GBZ schweizweit neue Massstäbe setzt. «Der wesentliche Vorteil ist, dass wir nun Prüfung und Schule unter einem Dach haben. Wir

Die modernen Ausbildungsplätze in der Küche sind der grosse Stolz von Urs Kohler (links) und Bruno Lustenberger.



Die Schulzimmer sind bewusst klein konzipiert, um eine effiziente Ausbildung zu garantieren.



Das Economat ist von beiden Seiten zugänglich, sodass ein paralleles Arbeiten der Auszubildenden möglich ist.



Die «Wandelbar» kann zum Seminarort eingerichtet werden. Urs Kohler freut sich auch über die Silhouette auf der Scheibe.

sind ein Kompetenzzentrum und können die Qualität im Haus überprüfen.» In der nach neuesten Bedürfnissen eingerichteten Küche haben die Nachwuchskräfte die Möglichkeit, heutige Kochtechniken zu erlernen, etwa Sous-vide-Garen, im Wasserbad oder bei Niedertemperatur. «Wir haben die geeigneten Kochgeräte und sind hier auch dank unserer Induktionstechnik absolut führend in der Schweiz.» Die Küche kommt bewusst ohne Farben aus, weil diese nach fünf Jahren wieder veraltet sein können. Der Kombidämpfer, der Backofen und Steamer in einem, ist schwarz und ebenfalls nicht farbig.

## Hier bildet der Aargau 340 Köche aus

Das auf einem 2000-Watt-Areal stehende Haus hat einen hohen Minergie-Standard, was allerdings bedeutet, dass es keine zu öffnende Fenster gibt. Auf dem Dach steht eine Belüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung. «Ich bin jetzt seit drei Jahren Präsident von GastroAargau. Es war mein erklärtes Ziel, einen Neubau zu realisieren. Jetzt geht es darum, hier für die Zukunft neue Ideen zu verwirklichen», sagt Lustenberger und meint damit Anlässe. Das GBZ ist aber in erster Linie dazu da, die 340 Köche sowie die rund 100 Restaurationsfachleute für GastroAargau auszubilden. «Mit dem neuen Bildungszentrum», so Lustenberger, «werden wir als Branche noch attraktiver.»

Am Montag, 17. Februar, findet im neuen GastroBildungszentrum von 10 bis 16 Uhr ein Tag der offenen Tür statt – am Dammweg 23 in der Nähe des Bahnhofs Lenzburg.



Die Arbeitsfläche im Zentrum der Küche dient dazu, die Lernenden beim Anrichten zu schulen.



Das Restaurant «Bellavista» gewährt die schönste Aussicht aufs Schloss Lenzburg.

