

Der „Trapattoni der Lehrausbildung“

Dank ihres Lehrausbildners belegen die Lehrlinge des Kapruner Hotels Antonius bei Wettbewerben regelmäßig Spitzenplätze.

Küchenchef Alexander Forbes blättert in seinem Album mit Fotos von den großen Erfolgen seiner Schützlinge und die können sich sehen lassen: fünfmal in Folge Bundeslehrlingssieger, sechsmal Landeslehrlingssieger, acht Gesamtsiege bei internationalen Lehrlingswettbewerben. Mit dieser Bilanz zählt Forbes zu den erfolgreichsten Meistern seiner Zunft.

Wie Trainerlegende Giovanni Trapattoni war Forbes auch in seiner aktiven Zeit sehr erfolgreich. Als Mitglied der Nationalmannschaft der Köche nahm er an Berufsweltmeisterschaften und -olympiaden teil. 1995 wurde er vom Verband der Köche Österreichs zum „Koch der Köche“ gewählt.

Ausgezeichnete Lehrausbildung

Rund 30 Lehrlinge haben im Hotel Antonius ihre Lehre absolviert. Für die hervorragende Ausbildung wurde dem Betrieb von der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der WKS das Prädikat „Ausgezeichneter Lehrbetrieb“ verliehen. Im Vorjahr wurde das Kapru-



Alexander Forbes mit Sous-Chefin Christine Lechtaler. Sein ehemaliger Lehrling ist heute seine rechte Hand. Foto: WKS

ner Hotel bei „the best of ... Wirtschaftskammer-Bildung“ in der Kategorie „KMU“ zum besten Lehrbetrieb gekürt.

Hotelinhaber Anton Reitzer unterstützt die Aktivitäten seines Küchenchefs. Nicht nur ideell, sondern auch finanziell. „Ohne gute Mitarbeiter, die eine fundierte Ausbildung genossen haben, ist es nur schwer möglich, dem Gast entsprechende Serviceleistung anzubieten“, erklärt er. Dass viele Lehrlinge seinen Betrieb wieder verlassen, nachdem viel in sie investiert wurde, stört ihn nicht. Er

hofft, dass sie ihr Wissen wieder weitergeben können und dies letztendlich der Branche zugutekomme.

Seine Schützlinge beschreiben Küchenchef Forbes als strengen Ausbilder, über den sie allerdings mit großem Respekt sprechen. „Die Strenge gehört einfach dazu, denn sonst lernt man ja nichts“, findet etwa der 19-jährige Christian Eckert, der von Berlin nach Kaprun gekommen ist.

Wutausbrüche à la Trapattoni gibt es in der Küche des Hotel Antonius nicht. „Bei uns gibt es kein lautes Wort. Man muss immer Geduld haben und die

Ruhe bewahren“, erzählt der Küchenchef, der schon einmal 30 Nachspeisen zurückgehen lässt, weil die Qualität nicht in Ordnung ist. Denn bei der Qualität gibt es für ihn keine Kompromisse.

Drop-out-Rate sehr gering

Damit seine Lehrlinge nicht auch dem „Flasche leer“-Syndrom zum Opfer fallen, wie einige von Trapattonis Kickern, nimmt Forbes die Lehrstellensuchenden vor der Einstellung genau unter die Lupe: „Bei unseren Schnuppertagen merkt man sehr schnell, ob jemand für den Beruf geeignet ist oder nicht und ob jemand teamfähig ist, denn das ist sehr wichtig.“ Deshalb habe man kaum Lehrabbrecher.

Anders als Trapattoni lässt Forbes sein Team nicht defensiv spielen, ganz im Gegenteil: „Ich schicke meine Lehrlinge immer wieder hinaus zu den Gästen. Sie sollen ja nicht im Elfenbeinturm kochen. Sie sollen selbstbewusste junge Menschen werden.“ Forbes versteht es, sie auch immer wieder zu motivieren.

„Man braucht zwar gute Nerven und auch psychologisches Geschick, aber dennoch ist die Arbeit mit den jungen Menschen schön und hält jung“, betont Forbes schmunzelnd.



Der Pinzgauer Ferdinand Hirschbichler und der Berliner Christian Eckert (v. L.) wollen auch bei Wettbewerben „umrühren“. Foto: WKS



Anton Reitzer und Alexander Forbes (1. und 2. v. r.) haben schon vielen jungen Menschen eine berufliche Karriere ermöglicht. Foto: Hauch