

Ein Koch mit psychologischem Flair

Peter Jörimann bleibt im «Schneggen: Die Klienten im Gastrobetrieb als Agoge anzuleiten und zu fördern, gefällt ihm

Als Küchenchef hat der Bündner Peter Jörimann, 54, fast alles gemacht, auch Punkte und Sterne erkocht. Die Arbeit mit Klienten im geschützten Arbeitsumfeld, die ist aber neu für ihn.

VON PETER SIEGRIST

Peter Jörimann gibts ohne Zögern zu: «Als mich die Gastgeberin des Hotels Schneggen nach Reinach holen wollte, sagte ich Nein. Zweimal Nein.» Jörimann, ist sich an kleine und grosse Betriebe gewöhnt. An seiner letzten Station im Hotel Therme in Vals führte er eine Küchenbrigade mit 30 Mitarbeitern. «800 bis 1200 Teller gaben

«Da bin ich gefordert, mit Geduld und Gespür die nötige Leistung einzufordern.»

PETER JÖRIMANN, KÜCHENCHEF

wir aus, täglich.» Und jetzt das kleine Team im «Schneggen». Er konnte es sich nicht vorstellen, in einer Küche Angestellte mit Leistungsbeeinträchtigungen anzuleiten. «Ich kannte das nicht.»

ABER DANN REISTE Jörimann doch nach Reinach, schaute sich den Betrieb an, den die Stiftung Lebenshilfe führt. Und jetzt war er bereit, für sechs Monate in den Aargau zu kommen. Gedacht als Unterstützung, doch dann gab es in der Küche einen Wechsel, und Jörimann übernahm die Leitung.

Heute arbeitet er in zwei Funktionen. Als Küchenchef und Mitglied der Leitung garantiert er mit Gastgeberin Marianna Hold zusammen für Qualität und Kreativität im Restaurant. «Die Messlatte hängt hoch, der Gast will das Essen geniessen. Preis und Leistung müssen für ihn stimmen.» Dies sei die einzige Richtschnur.

In der «Schneggen»-Küche arbeiten mit Jörimann ein Profi-Koch, ein Hilfs-



Der Bündner Peter Jörimann ist als 17-Punkte-Koch an verschiedenen Stationen bekannt geworden: Hotel Therme in Vals GR, Restaurant Rebe in Herrliberg ZH, Hotel Krone in Grünsch GR, Jörimann's Refugium in St. Moritz GR. Jetzt hat er sich für «Schneggen» Reinach entschieden. PSI

koch und zwei Klienten mit. «Das Anleiten der Klienten, die Organisation der Abläufe, sind wichtig und nehmen viel Platz ein», sagt Jörimann. Je umfassender das Team orientiert sei über die besonderen Anforderungen eines Tages, desto leichter gehe es während der Arbeit. «Ich muss die Arbeitsgänge genau definieren, vorzeigen und zuteilen», so Jörimann. Vieles gehe langsamer, das sei einzuplanen. Die effektive Arbeitsleistung von einem beeinträchtigten Mitarbeiter sei zwar um einiges geringer, das bedeute jedoch nie, dass sie gewisse Handlungen nicht beherrschen können. «Ich muss die Zeit anders einteilen.»

DIE KLIENTEN SEIEN nicht alle Tage gleich «gut drauf», jemand sei vielleicht

launisch, habe keine Lust. «Da bin ich gefordert, mit Gespür die nötige Leistung einzufordern.» Denn, sind die Gäste einmal da, ist der Bankettsaal voll belegt, dann müssen die Abläufe klappen. Stress könne zwar die Klienten blockieren, erzählt Jörimann, doch da habe er eine interessante Erfahrung gemacht.

WENN ÜBER MITTAG 60 Essen in anderthalb Stunden über die Theke müssen, dann entsteht Druck: «In diesen Situationen, wo die Leistung eines jeden zählt, bringen sich viele besser ein und übernehmen die Verantwortung für die ihnen zugeteilte Arbeit.»

Mit den Klienten an gemeinsamen Zielen zu arbeiten, fasziniert Jörimann. «Es geht darum, ihre Stärken zu fördern

HOTEL SCHNEGGEN IN REINACH AG

Das Hotel-Restaurant Schneggen ist als historisches Gebäude im Besitz der Gemeinde Reinach. Seit 2011 wird das Haus von der **Stiftung Lebenshilfe in Reinach** geführt. Professionelle Gastronomie und Hotellerie in Kombination mit Ausbildung und Integration gehören zum Konzept des Betriebs. Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung arbeiten Hand in Hand mit dem Fachpersonal in Küche, Service, Reinigung und Wäscherei.

Küchenchef Peter Jörimann führt im «Schneggen» eine Slow-Food-Küche, die dem Geschmack, der Einfachheit und Frische verpflichtet ist. **Slow Food** bedeutet den Einsatz von hochwertigen Produkten aus der Region und sorgfältig ausgewählte Rezepte. Slow Food heisst für die Gäste klare Herkunft der Produkte, faire Preise, **ein intensives Sinneserlebnis** und das Wiederentdecken von Gerichten, die längst vergessen schienen.

Nebst **geschützten Arbeitsplätzen** in den drei Bereichen Service Hotellerie und Küche bietet der «Schneggen» auch **Integrationsplätze** an, wo es darum geht, Leute, die aus wirtschaftlichen oder gesundheitlichen Gründen ihre Stelle verloren haben, wieder in den Arbeitsprozess einzugliedern und möglichst im 1. Arbeitsmarkt unterzubringen. (PSI)

und gleichzeitig ihren persönlichen Schwächen zu begegnen.» Führung brauche es immer in einer Küche, aber in einem Integrationsbetrieb spiele ganz viel Psychologie hinein. «Es braucht Geduld und Toleranz», sagt Jörimann, «und alles ist nicht möglich.» Seit einigen Wochen hätte das Team jedoch eine gewisse Konstanz erreicht und erbringe auch bei besonderen Anlässen besondere Leistungen. Dies können die Gäste, die sich an den kreativ angerichteten Tellern freuen und das Essen geniessen, nur bestätigen.

Jörimann hat jetzt die Ausbildung zum Arbeitsagoge im Visier und damit ein Ausweiten seiner Tätigkeit. Gemeinsam mit Gastgeberin Marianna Hold und dem Team will er den «Schneggen» in der Reinacher Gastronomie festigen.

Eltern wehren sich gegen Tariferhöhung

An der Tagesschule Ländli in Baden müssen Eltern ab dem neuen Schuljahr massiv höhere Beiträge bezahlen

VON ERNA LANG-JONSDOTTIR

Die Tagesschule Ländli in Baden sorgt für Gesprächsstoff unter Eltern. Grund ist das Schreiben der Fachstelle Familie vom 15. Januar, das über die vom Einwohnerrat Baden beschlossene Erhöhung des Elternbeitrags informiert. «Die Elternbeiträge werden massiv erhöht», ärgert sich eine betroffene Mutter zweier Kinder. Je nach Einkommen müssen Eltern im neuen Schuljahr zwischen 20

will diese Tariferhöhung nicht einfach so hinnehmen und hat dazu den Elternrat der Tagesschule Ländli einschaltet. «Der Elternrat hat die Angelegenheit überprüft. Unser Schreiben an die Stadt Baden wird morgen am schwarzen Brett in der Tagesschule ausgehängt», sagt Ushi Tamborriello, Sprecherin des Elternrats. Doch nicht nur die zweifache Mutter wehrt sich, auch andere Eltern protestieren gegen diese Tariferhöhung.

«**VIELE ELTERN SIND ÜBER** das Mass der Tariferhöhung erschrocken und empören sich», schrieb Alexander Grauwiler, Geschäftsleiter der Volksschule Baden, in einem Brief vom 24. Februar an die Eltern. Es seien bereits einige Anfragen beziehungsweise Beschwerden bei ihnen eingegangen. «Ich verstehe die Reaktion der Eltern», sagt Grauwiler gegenüber der «Schweiz am Sonntag». Man nehme die Anliegen der Eltern ernst und stelle ein zweites Schreiben in Aussicht, das die Umstände für die Tariferhöhung eingehender erklären werde. Die Mutter: «Ein weiteres Schreiben löst das Problem nicht, dass sich viele Eltern die Tagesschule nicht mehr leisten können oder wollen.» Mehrleistungen gebe es keine. Sie befürchte, dass es zu einem Qualitätsabbau an der Tagesschule kommen wird. Grund: «Die Schulleitung hat noch



Die Tagesschule Ländli.

ARCHIV

nicht darüber informiert, wie sie den Anstieg der Schülerzahl von 100 auf 120 hinsichtlich des Systemwechsels auf 6/3 meistern will.» Die Platzverhältnisse an der Tagesschule Ländli seien bereits heute eng. Doch auch darüber sollen laut Grauwiler die Eltern in den nächsten Tagen mittels eines Schreibens informiert werden. Einen Qualitätsabbau werde es

nicht geben, betont er. «Am Fakt, dass die Tagesschule zukünftig für einzelne Eltern deutlich mehr kostet, lässt sich nichts ändern», fügt Grauwiler hinzu.

SELBIGES SAGT STADTRÄTIN Ruth Müri, verantwortlich für das Ressort Bildung: «Die neuen Leitlinien für die familienergänzende Betreuung von Kindergarten- und Primarschulkindern sowie die Weiterentwicklung der Tagesstrukturen wurden vom Einwohnerrat im Dezember 2012 genehmigt.» Müri erachtet die Erhöhung der Elternbeiträge als gerechtfertigt und stützt sich dabei auf das Schreiben der Fachstelle Familie. Gemäss diesem wurden die Elternbeiträge seit 2009/10 nicht mehr angepasst. «Das Angebot der Tagesstrukturen in Baden ist stark ausgebaut und die Kosten pro Betreuungsplatz sind seit der letzten Tarifanpassung gestiegen.» Damit nicht nur die Stadt Baden die Mehrkosten trage, sei eine Erhöhung der Elterntarife notwendig geworden.

Die Bekanntgabe der neuen Tarife überrascht die Eltern noch auf andere Weise: «Eine allfällige Kündigung muss per Ende März erfolgen», sagt die Mutter. Eltern bleibe kaum Zeit, andere Lösungen für die Betreuung ihrer Kinder zu finden. Grauwiler: «Diese Kritik nehme ich entgegen, wir werden dies prüfen.»

EIN PLATZ FÜR XHEKI



Geschlecht: männlich
Geboren: 14. April 2013
Rasse: Mischling
Kastriert: ja

Der Junghund Xheki hat bis jetzt nicht die Sonnenseite eines Hundelebens erlebt. Als «Feriensouvenir» mitgeschleppt, fristete er danach in der Wohnung und auf dem Balkon sein Dasein. Alles Fremde war für ihn am Anfang eine echte Herausforderung. Mit genügend Selbstvertrauen ausgestattet, zeigte er schnell, dass er trotz Defiziten die Aufgaben gut meistern kann. Geduld, **Zeit und Hundenerfahrung** müssen die neuen Besitzer von Xheki mitbringen. Mit anderen Hunden versteht er sich im Tierheim gut, muss aber noch viel lernen. Der **Jagdtrieb** sollte in die richtigen Bahnen gelenkt werden. Ansonsten ist er ein toller, lustiger Rüde, der nun beginnt, sein Hundeleben zu geniessen. Zu Katzen oder Kleintieren eignet sich Xheki eher nicht. Weitere Informationen beim Tierheim in Untersiggenthal. (-RR-)