

# Zuger Zeitung

Mittwoch, 15. Mai 2024

---

## Fleischzubereitung macht Spass



In einem besonderen Kurs am gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug lernen 40 angehende Köchinnen und Köche den Umgang mit Fleisch (im Bild: Leila Gisler, links, und Jessica Schnee). **21** Bild: Stefan Kaiser (Zug, 13. 5. 2024)

---

# Ran ans Fleisch

In Zug kamen angehende Köchinnen und Köche zusammen, um Geheimnisse der Fleischzubereitung zu erfahren.



Die gewählten Fleischgerichte werden auf Plakaten präsentiert. **Rechts oben:** Projektleiter Christoph Wildhaber erklärt Roman Ulrich und Jenny Wolf die Feinheiten. **Unten rechts:** Angela Knobel trägt neue Leckereien auf.

Bilder: Stefan Kaiser (Zug, 13. 5. 2024)

## Lilo Sterki

Im gewerblich-industriellen Bildungszentrum in Zug (GIBZ) empfängt Fleischliebhaber, die den obersten Stock betreten, ein verführerischer Geruch. Es duftet nämlich nach frisch zubereiteten Fleischgerichten. Wenn man dann um die Ecke schaut, erblickt man, wie 40 angehende Köchinnen und Köche in der Küche und am Grill mit Würsten, Burgerpattys, Entrecôtes und vielem mehr hantieren.

Alle diese Lernenden haben eines gemeinsam. Sie sind hier im GIBZ Schülerinnen und Schüler von Christoph Wildhaber. Der Lehrer und gelernte Metzger hat zusammen mit den Sponsoren Manfred Hamsa und

Philipp Glauser ein Projekt auf die Beine gestellt, das dem Nachwuchs ein lehrreiches Erlebnis ermöglicht.

Die drei haben beschlossen, diesen Montag dem Thema Schlachtfleisch zu widmen. Das neue Handwerk wird den Lernenden Schritt für Schritt beigebracht. Am Morgen setzen sie sich mit der Theorie auseinander. Um dies abwechslungsreich und spielerisch zu gestalten, absolvieren sie einen Postenlauf und lernen dabei Wichtiges. Wie zum Beispiel das Marinieren oder die unterschiedlichen Schnittarten von Fleisch.

Nach der Mittagspause geht es mit der nächsten Gruppenarbeit weiter. Jedem der fünf Grüppchen wird als Aufgabe für

den Nachmittag die Zubereitung eines Fleischgerichtes zugeteilt. Dieses Gericht muss um 17 Uhr nicht nur tischfertig sein, sondern die Lernenden müssen ihre Endprodukte ebenfalls mithilfe von Plakaten überzeugend präsentieren. Wie Christoph Wildhaber erläutert, gehört mittlerweile zum Beruf des Kochs nicht nur die Zubereitung der Speise, sondern auch die Kompetenz des Erklärens und Verkaufens.

### Vom lebendigen Fisch bis zum verkauften Filet

Schon mehrere Male hat der Lehrer eine solche berufsnaher Schulung ermöglicht und er sieht viel Potenzial in dieser Learning-by-Doing-Methode. Tags zuvor drehte sich der Unterricht um

das Thema Fisch. Auch hier mussten die Schülerinnen und Schüler selbst anpacken und konnten den kompletten Prozess vom lebendigen Fisch bis zum verkauften Filet erfahren.

Nun lautet das Ziel des Organisationsteams, dass die Reihe dieser handlungsorientierten Ausbildungstage fortgesetzt wird und einmal pro Semester stattfindet. Der Unterricht bringt zwar augenscheinlich einen Mehrwert mit sich, benötigt aber auch Ressourcen und verursacht einen beträchtlichen Mehraufwand. So waren etwa Sponsoren, Lehrpersonen aus anderen Kantonen, 50 Berufsbildner und der Schweizerische Kochverband zum Anlass eingeladen.

Nach der Fertigstellung der Gerichte folgte eine Präsentation der Unterrichtsform für die Gäste, und im Anschluss wurden alle Beteiligten zu einer Kitchen-Party eingeladen. Die Besuchenden im GIBZ hatten auf diese Weise die Chance, sich direkt mit den Lernenden in Verbindung zu setzen und die vorbereiteten Häppchen zu probieren.

Für den Service sind auch hier die Lernenden verantwortlich, damit sie weitere Erfahrungen sammeln können. Christoph Wildhaber betont immer wieder: «Ich möchte, dass die angehenden Köchinnen und Köche problemlos in die Gastrobranche einsteigen und dass die Praxis in ihrer Ausbildung nie zu kurz kommt.»