

Luzerner Zeitung

«Ich möchte auf jeden Fall der Gastronomie treu bleiben»: Oberägerer Kochlehrling übt seine Passion aus

Fabian Duss absolviert seine Lehre im Restaurant Hirschen in Oberägeri. Seine Abschlussprüfungen stehen kurz bevor. Der 18-Jährige erzählt, was er alles gelernt hat, und erklärt, für welchen Typ Mensch die Kochlehre geeignet wäre.

Nora Baumgartner

17.03.2023, 11.00 Uhr

abo+ Exklusiv für Abonnenten



Fabian Duss bereitet das Kochen grosse Freude. Bild: Mathias Blattmann (Oberägeri, 14. 3. 2023)

Die Lehrstellensuche für kommenden Sommer ist bereits vorangeschritten. Einige Lehrstellen sind schneller besetzt als andere. Zu Letzteren gehört die Ausbildung Koch, bei welcher noch 20 Plätze offen sind, im Kanton Zug. Was könnten mögliche Gründe dafür sein?

«Ich denke, das liegt vor allem an den unregelmässigen Arbeitszeiten und der Angst vor dem Stress», antwortet Fabian Duss. Der 18-Jährige ist Lernender im Restaurant Hirschen in Oberägeri und schliesst im Sommer die drei Lehrjahre ab. «Am Samstagabend zu arbeiten, finde ich toll, denn dann läuft richtig etwas.»

Offene Lehrstellen

Am 21. März werden am Lehrstellenmarkt im GIBZ offene Lehrstellen angeboten. Zielpublikum sind Schülerinnen und Schüler der dritten Oberstufe sowie der Brückenangebote. Organisiert wird es durch den Zuger Gewerbeverband, das Amt für Berufsberatung sowie das Amt für Berufsbildung.

460 offene Lehrstellen im Kanton Zug

Das sind die Top fünf Branchen (für Sommer 2023)

1	Baugewerbe, Hoch- und Tiefbau	112
2	Gross- und Einzelhandel	77
3	Nahrungsmittel	68
4	Elektrizität und Energie	48
5	Gastgewerbe und Catering	44
	weitere Branchen	111

Quelle: BIZ Zug / Grafik: mop

Duss hat schon von klein auf gerne gekocht oder in der Küche mitgeholfen. «Ich habe mir einen Job gesucht, bei dem ich nicht den ganzen Tag sitzen muss und wo ich

viel Abwechslung habe», erzählt der Oberägerer. Neben Koch hat er Bäcker sowie Konditor in Betracht gezogen.

Dankbar, weiterhin Unihockey zu spielen

«Ich habe in verschiedenen Betrieben, wie Klinken oder Restaurants, geschnuppert, um mir ein besseres Bild zu verschaffen.» Schlussendlich fiel seine Wahl auf eine Kochlehre im Restaurant Hirschen. «Bei uns im Dorf kennt man den <Hirschen>. Mir war wichtig, einen Betrieb auszuwählen, wo von Grund auf Essen selber gemacht wird.»



Hier im Restaurant Hirschen lernt Fabian Duss das Kochhandwerk. Bild: Mathias Blattmann (Oberägeri, 14. 3. 2023)

Duss arbeitet jeweils dienstags, mittwochs, freitags von 9 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr sowie samstags von 16 bis 22 Uhr. Die Zimmerstunde, die Zeit von 14 bis 17 Uhr, und den Montagmorgen nutzt der Lernende für das Lernen. «Ich wohne nur 10 bis 15 Minuten vom <Hirschen> entfernt, so verliere ich wenig Zeit für den Arbeitsweg», sagt er.

Am Sonntag und Montag hat der Oberägerer jeweils frei. «Den Sonntag behalte ich bewusst frei», erzählt Duss. Jeweils montags habe er Unihockeytraining. «Ich bin froh, dass ich dieses Hobby nicht aufgeben musste, wie andere in meinem Job.» Jenes dient ihm als Ausgleich zum zeitlichen Stress in der Küche.

In stressigen Situationen ruhig bleiben

«Am Anfang der Lehre ist man mehr im Stress, weil einem die Erfahrung noch fehlt», so der 18-Jährige. Er selber hat gelernt, damit umzugehen, und hat versucht, in stressigen Situationen ruhig zu bleiben. «Es nützt niemandem etwas, wenn ich viel zu hektisch arbeite.» Mit der Zeit habe Duss ein Gespür entwickelt, wann er was machen müsse. «Ich habe eine To-do-Liste im Kopf, was mir enorm hilft.»



Ein Blick durch das Fenster beim Küchen-Eingang zeigt Fabian Duss bei der Arbeit.

Bild: Mathias Blattmann (Oberägeri, 14. 3. 2023)

Was ihm eher schwer fällt, ist die richtige Umsetzung der Schnittarten. Als Beispiele erwähnt der angehende Koch, dass es verschiedene Grössen von Würfelschnitten gibt oder ein Salat in entsprechenden Streifen zubereitet



Fabian Duss möchte auch nach seiner Lehre der Gastronomie treu bleiben. Bild: Mathias Blattmann (Oberägeri, 14. 3. 2023)

Gerne einmal in einer Sterne-Küche arbeiten

Zurzeit steckt er mitten in den Vorbereitungen für die Abschlussprüfungen. «Ich bin dankbar und halte es nicht für selbstverständlich, dass ich mich im Betrieb darauf vorbereiten darf, denn hier habe ich entsprechende Küchengeräte, welche ich zu Hause nicht habe», erzählt der Lernende.

Wem würde er die Lehre empfehlen? «Allen, doch man muss gerne kochen, und ein dickeres Fell zu haben, ist von Vorteil, aber auch erlernbar während der Lehre.» Zudem empfiehlt Duss Folgendes: «Man muss den Beruf geschnuppert haben, idealerweise in verschiedenen Betrieben, so spürt man auch die Atmosphäre.»

Der angehende Koch würde gerne einmal in einer Sterne-Küche arbeiten.

Als Nächstes werde er die Berufsmatura machen und dann ins Militär gehen. Was Fabian Duss nachher tun wird, lässt er noch offen. «Ich möchte auf jeden Fall der Gastronomie treu bleiben.
