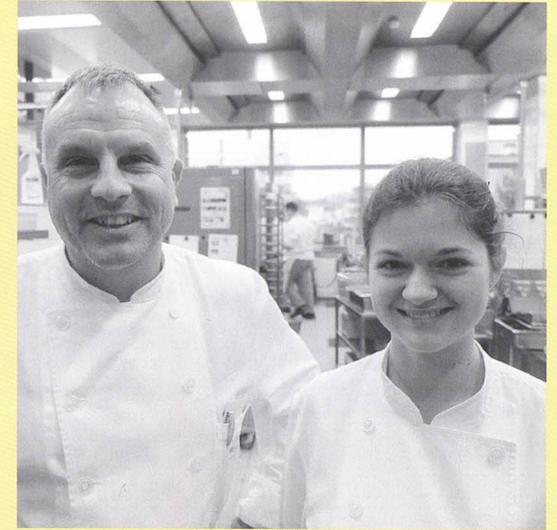




*Nadine Heuberger bei ihrer  
täglichen Arbeit in der Küche.*



*Christian Wandres und Nadine Heuberger,  
angehende Köchin EFZ mit BM1 Natur, Landschaft  
und Lebensmittel.*

Anzahl Lernende	2017/18	2018/19
Berufsmaturitätsschule Natur, Landschaft und Lebensmittel während der beruflichen Grundbildung (BM1)	57	67
Berufsmaturitätsschule Natur, Landschaft und Lebensmittel nach der beruflichen Grundbildung (Vollzeitstudium/berufsbegleitend) (BM2)	55	44
<b>Total</b>	<b>112</b>	<b>111</b>

# Erste Köchin macht BM1 am Strickhof

Für Berufsleute aus der Ernährungs- respektiv Lebensmittelbranche ist die BMS-Ausrichtung Natur, Landschaft und Lebensmittel genau das Richtige. So auch für die erste Köchin EFZ, Nadine Heuberger.

Nadine Heuberger ist mit dem Restaurantbetrieb ihrer Eltern aufgewachsen aufgewachsen, wodurch sie sich schon früh für die Gastronomie begeisterte. Doch das war nicht der einzige Grund, warum sie Köchin werden wollte.

Nadine Heuberger: Ich liebe den Umgang mit Lebensmitteln und den Prozess, wie aus einzelnen Rohstoffen etwas Neues entstehen kann. Kein Tag ist wie der andere und ich habe immer etwas zu tun. Auch mag ich es zu sehen, was ich produziert habe und dass ich eine Aufgabe von Anfang bis Ende bearbeiten darf – so sehe ich das Ergebnis meiner Arbeit direkt.

Wie kam es, dass Sie die Ausbildung mit der BMS Natur, Landschaft und Lebensmittel verknüpft haben?

Ich möchte Dinge nicht nur wissen, sondern sie verstehen. Für mich ist nicht nur die Praxis eines Berufs wichtig, sondern auch die Theorie. In Absprache mit meinem Ausbilder habe ich mich daher für die BMS am Strickhof entschieden. Hier habe ich einerseits meine Lieblingsfächer wie Chemie und Biologie und andererseits lerne ich durch die naturwissenschaftliche Ausrichtung viele Prozesse im Körper und in der Natur besser kennen.

Hilft Ihnen der BM-Unterricht am Strickhof in Ihrer täglichen Praxis?

Ja. Für mich ist es dadurch zum Beispiel klar geworden, dass Karamell gar kein geschmolzener Zucker ist. Die Kräfte, welche zwei Zuckermoleküle zusammenhalten, sind stärker als die Kräfte, welche das Molekül selber bilden. Das Molekül wird also schneller zerstört als dass die Verbindung getrennt werden würde. Somit besteht Karamell aus absichtlich zerstörten Zuckermolekülen. Die BM gibt mir ein grösseres Verständnis über meine Tätigkeit. Was wir in der Theorie lernen, kann ich in der Praxis umsetzen.

Würden Sie heute wieder die Wahl für die BMS Natur, Landschaft und Lebensmittel treffen?

Ja. Mir ist die BMS wichtig, damit ich später frei wählen kann, wohin mich mein Weg führt und ich mehr Möglichkeiten habe, mich weiterzubilden. Die gewählte BM-Ausrichtung ist für mich auch richtig. Ich merke in

der Berufsschule und in Gesprächen mit den anderen angehenden Köchinnen und Köchen, dass ich viel praxisnaher unterrichtet werde. Die gewerbliche BM-Ausrichtung ist sicherlich auch spannend, aber ich habe für mich entschieden, dass ich in der Grundausbildung wirklich Köchin lernen möchte – in der Theorie und der Praxis.

Christian Wandres leitet am Paul Scherrer Institut (PSI) als ausgebildeter Koch die Küche. Er ist der Berufsbildner von Nadine Heuberger. Vor zwei Jahren haben Sie sich für eine Lernende mit BM1 entschieden. War dies ein Vorteil oder ein Nachteil für die Auswahl?

Christian Wandres: Wir haben uns bei der Auswahl der Lernenden für Nadine Heuberger entschieden, weil sie perfekt ins Team passt und die richtigen Voraussetzungen mitgebracht hat. Die BM haben wir dabei erst mal in Kauf genommen, denn sie stellt uns als Ausbildungsbetrieb sicherlich vor Herausforderungen. Zum Glück zeigt die Erfahrung aber auch, dass sie Erleichterungen im täglichen Ablauf bringt. So ist Nadine zwar 40 Tage pro Jahr weniger in der Küche und wir müssen daher jeden Tag ein Lernziel setzen, damit alle Grundausbildungsfertigkeiten am Ende der Ausbildung erreicht sind, aber die erlernte Theorie hilft in der Praxis. Einzelne Schritte muss ich nicht mehr detailliert erklären und häufig erkennt man einen «Aha-Effekt» bei der Lernenden.

Sehen Sie die Ausrichtung Natur, Landschaft und Lebensmittel als Bereicherung an?

Ja, ich bin froh, dass es diese Ausrichtung auch für Köchinnen und Köche gibt. Ich sehe die Küche als einen Teil der ganzen Wertschöpfungskette. Wir kümmern uns um die Verarbeitung, sind aber abhängig von den Produzenten und möchten dem Endkonsument ein feines Gericht präsentieren. Die BMS Natur, Landschaft und Lebensmittel lehrt genau entlang dieser Idee. Auch sehe ich die BMS am Kompetenzzentrum Strickhof als Bereicherung. Die Lernenden sehen vieles live vor Ort – die Kühe stehen dort im Stall und wir verarbeiten später die Milch. So wird der Gedanke, als Koch einen Teil der Wertschöpfungskette zu sein, den wir versuchen zu vermitteln, viel greifbarer und verständlicher.