

Soziale Verantwortung

Verantwortung übernehmen. Das ist das Motto von Patrick Honauer. Der ehemalige Koch-Weltmeister verhilft damit vielen Jugendlichen zu einer Lehrstelle und einer Chance im Berufsalltag.

ANDREJ ABPLANALP

Die Vögel zwitschern und die Sonne strahlt. Idylle pur auf der Terrasse des Restaurants Neuhof im zürcherischen Bachs. Wer allerdings meint, hier könne man sich zurücklehnen und das Leben geniessen, hat sich getäuscht.

Zwei Jubiläen

Vor 15 Jahren übernahm Patrick Honauer den Betrieb im kleinen Bauerndorf im Bezirk Dielsdorf. Und der Berner übernahm nicht nur das Restaurant Neuhof, sondern auch soziale Verantwortung gegenüber der Umwelt. Er stellte sofort vollständig auf Bio um. Fünf Jahre später, vor zehn Jahren, begann Honauer mit einem weiteren Projekt:

Axis Bildung

Das Restaurant Neuhof in Bachs gehört zum Axis Lehrbetriebsverbund, welcher im Kanton Zürich zurzeit rund 110 Lernende mit schwierigem Hintergrund ausbildet. Die Axis-Lehre gestaltet sich in drei Phasen. Phase I: Arbeiten in einem Verbundbetrieb im geschützten Rahmen. Phase II: Beginn der offiziellen Ausbildung in einem Verbundbetrieb im geschützten Rahmen. Phase III: Ausbildung in einem Verbundbetrieb der freien Wirtschaft in Kooperation mit Axis Bildung. Die drei Phasen sind jedoch nicht starr, sondern variieren je nachdem, wie sich die Situation des Auszubildenden gestaltet.

Für die dritte Phase, die Ausbildung in einem Betrieb der freien Wirtschaft, sucht der Verein Axis Bildung laufend neue Partnerunternehmen. Zurzeit gehören 23 Betriebe wie die Compass Group, das Novotel Zurich Airport Messe oder die Candrian Catering AG zu den Axis-Partnern.

*Kontakt: Axis Bildung
Schaffhauserstrasse 111
8180 Bülach
Telefon 044 440 33 55
www.axis.rundumkultur.ch*



Gastronomie heisst auch den Umgang mit diversen Lebensmitteln erlernen.

FOTOS: A. ABPLANALP/ZVG

Er schaffte Ausbildungsplätze für Menschen mit schwierigem Hintergrund (siehe Kasten rechts). Heuer feiern Patrick Honauer und das Restaurant Neuhof also gleich zwei Jubiläen.

Bern-Moskau-Bachs

Dass es Honauer 1993 nach Bachs verschlagen hat, ist nicht selbstverständlich. Das Schicksal hatte für den heute 42-Jährigen einen anderen Weg vorgesehen. 1985 vertrat er als junger Koch die Schweiz an der Berufsweltmeisterschaft im japanischen Osaka. Er holte die Goldmedaille und Honauers Umfeld rieb sich bereits die Hände. Es rechnete damit, den nächsten Stern am Gourmet-Himmel in den eigenen Reihen zu haben. «Dann sah ich ein kleines Inserat in der Zeitung», erinnert sich Patrick Honauer. Darin suchte der Schweizer Botschafter in Russland einen Koch. Der Gastronom meldete sich und wechselte 1986 nach Moskau. «Es wurde mir abgeraten.» Ich würde meine Karriere aufs Spiel setzen, meinten die Verantwortlichen. Doch der Berner konnte dem Ruf der weiten Welt nicht widerstehen. «Ich wollte mal was anderes sehen.» Bis heute bereut er den Schritt hinter den eisernen Vorhang nicht. Im Gegenteil. Die Zeit in Moskau hat den Koch geprägt und ihn zu dem gemacht, was er heute ist. «Durch die Erweiterung meines Horizonts ist auch die Idee gereift, nicht nur auf mein eigenes Wohl zu achten», betont Patrick Honauer. Die

A LA MINUTE

- ▶ Patrick Honauer arbeitet seit 15 Jahren im Restaurant Neuhof im zürcherischen Bachs.
- ▶ Seit 10 Jahren bildet das Restaurant junge Menschen mit schwierigem Hintergrund aus.
- ▶ Der Neuhof gehört zum Axis Lehrbetriebsverbund, welcher sich dieser jungen Menschen annimmt.

Wirtschaft nehme ihre soziale Verantwortung leider immer noch zu wenig wahr. «Es gibt viele Menschen, die mit der heutigen Welt und ihren Verhältnissen Mühe haben.» Dass sie dennoch Teil dieser Welt sein können, ja gar eine Bereicherung für das oft hektische Umfeld im 21. Jahrhundert sind, beweist das Restaurant Neuhof eindrücklich. Heute erwirtschaftet der Betrieb, welcher neben dem Restaurant auch in den Bereichen Catering, Bäckerei/Konditorei, Pasta- und Essigproduktion ausbildet, rund eine Million Franken pro Jahr. Das ist gut die Hälfte der benötigten finanziellen Mittel. «Der Umsatz steigt kontinuierlich», sagt Patrick Honauer. Das sei positiv und zeige, dass auch Menschen aus schwierigen Verhältnissen gut arbeiten können. Wer sich selbst überzeugen will, sollte frühzeitig reservieren.

www.neuhof.rundumkultur.ch



Russlanderfahren: Patrick Honauer.



Willkommen im Restaurant Neuhof ...



... in einer etwas gerechteren Welt.

SZENE

Euro 2008

Köche eröffnen die Euro inoffiziell

Die Fussball-Europameisterschaft 2008 beginnt inoffiziell bereits am 19. Mai auf dem FIFA-Gelände Zürich, rund 20 Tage vor dem offiziellen Eröffnungsspiel in Basel. An der inoffiziellen Eröffnung spielt die Schweiz gegen Österreich. Das Besondere daran: Es spielen die beiden Nationalmannschaften der Fussballköche gegeneinander. In der Schweiz beteiligen sich derzeit rund zwei Dutzend Köche und Gastronomen an der 2003 in Leben gerufenen Mannschaft (Bild). Eine der Voraussetzungen Mitglied zu werden sind Gault Millau Punkte oder Michelin Sterne; man möchte laut eigenen Aussagen vor allem Vertreter der Spitzengastronomie zum Fussball animieren. Regelmässig finden auch Spiele an den ICD-Tagen in Davos statt.



ANZEIGE

Frische für Profis.

**Cash+Carry
CCA Angehren**
Frische für Profis.

CCA Gossau SG CCA Bern
CCA Frauenfeld CCA Luzern
CCA Sargans CCA Spreitenbach
CCA Rapperswil CCA Pratteln
CCA Brüttisellen ab Herbst 2008

www.cca-angehren.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

Kulinarische Vielfalt wird garantiert

Gemeinsam für ein Ziel: 17 Restaurateure laden zum 2. Schweizer Ess-Spektakel

Lobenswertes gemeinsames Tun: 17 Schweizer Restaurants laden ab kommenden Freitag für drei Wochen zu einer kulinarischen Reise, die Genussliebenden lokale und regionale Spezialitäten aus 20 Kantonen näher bringt.

Vorerst ist einzigartig, dass sich 17 Restaurateure zusammenraufen, um gemeinsam ihren Gästen während dreier Wochen Schweizer Spezialitäten verschiedenster Kantone und Regionen anbieten zu können. Als auf Initiative des Schweizer Ortsentwicklungsvereins («Gemeinsam für unsere Gemeinde») vor einem Jahr die Idee zum ersten Mal in Form des Schweizer Ess-Spektakels umgesetzt und durchgeführt wurde, durften die aktiv Mitmachenden einen schönen Erfolg erzielen. Erfolg motiviert, und so entschieden die Gründungsinitianten, die

kulinarische Spektakel ein zweites Mal durchzuführen.

Unter der Leitung von Ivan Steiner haben sich die Teilnehmenden entschlossen, die



Qualität des Ess-Spektakels noch zu steigern. So wird neben einer vielfältigen Getränkeauswahl (typische Getränke des jeweiligen Kantons) in jedem der teilnehmenden Betriebe neben Einzelgerichten auch mindestens ein Drei-Gang-Menü angeboten. In jedem Restaurant ist ein anderer Kanton zu Gast. So werden die Betriebe auch entsprechend dekoriert und in einigen Lokalen wird sogar in Sachen Unterhaltung bis zum 16. März einiges geboten.

Auch das 2. Schweizer Ess-Spektakel offeriert zudem wieder einen Wettbewerb, an welchem sich jeder Gast beteiligen kann. Zu gewinnen gibt es eine ganze Reihe lukrativer Preise. Unter anderem Konsumationsgutscheine, die in den beteiligten Gastbetrieben eingelöst werden können. *js*
Infos: www.schweyz-tourismus.ch