

Trotz 600 Tellern pro Tag: Sein Temperament kocht selten über

Kopie: AL/BL/
Stabstellen

Bester Koch-Lehrmeister der Schweiz Die Gastroszene ist nicht gerade für ihren sanften Umgangston bekannt. Adrian Dähler, Küchenchef der Reha Rheinfelden, scheint zu Lehrlingen jedoch den richtigen Draht zu finden. Wie macht er das?

Julia Gisi

Es ist kein nobles Gourmetsrestaurant. Auch kein hippestes Trendlokal. Anstatt Silberbesteck und gedämpftem Kerzenlicht gibt es hier eher nüchtern gehaltene Wände und klinisch saubere Fussböden. Glaubt man den Verbänden Gastro Suisse und Swiss Gastro Solutions, arbeitet an diesem Ort dennoch eine der bemerkenswertesten Figuren der Schweizer Kochszene. Sein Name: Adrian Dähler.

Der 39-Jährige schreitet zielstrebig voran. Die Gänge vor ihm sind verwinkelt und weitläufig zugleich, wie in einem Labyrinth. Doch er kennt den Weg in- und auswendig. Noch ein dunkler Gang, noch eine Schwingtür, dann eröffnet sich einem ein erster Blick auf «sein» Reich: die Küche der Reha Rheinfelden. An den Küchenzeilen aus Chromstahl sind gerade mehrere Leute damit beschäftigt, die Zutaten für das anstehende Mittagessen vorzubereiten. Ein würziger Duft hängt in der Luft.

Von hier aus werden 204 Patientinnen und Patienten sowie 120 Angestellte täglich mit Essen versorgt – «das sind 400 bis 600 Mahlzeiten pro Tag – das Frühstück nicht eingerechnet», sagt Dähler. Als Küchenchef der Reha scheint er sich trotz der Unmenge an Arbeit nicht aus der Ruhe bringen zu lassen – und auch einen guten Draht zu seinen Lehrlingen zu haben. Ende vergangenen Jahres wurde er mit dem Award «Zukunftsträger» gar zum besten Berufsbildner des Jahres in der Kategorie Koch gekürt.

Von der Lernenden nominiert

Wie hat er das geschafft? Wenn eine wissen muss, wie es in einem Betrieb unter dem 39-Jährigen zu- und hergeht, dann ist es Lena Schraner. Seit drei Jahren lässt sich die 18-Jährige hier zur Köchin ausbilden. Jetzt befindet sie sich in ihrem letzten Lehrjahr. Sie wischt sich schnell die Hände an der weissen Schürze ihrer Küchenuniform ab, bevor sie die Hand zum Händeschütteln ausstreckt. Ihr ist es zu verdanken, dass Adrian Dähler



Die Lernende Lena Schraner und ihr Chef Adrian Dähler in der Küche der Reha Rheinfelden. Foto: Pino Covino

überhaupt für den Gastro-Award nominiert wurde. Eines der Merkmale des Preises: Die Lernenden selbst sind es, die die Kandidaten vorschlagen. «Von meinen Klassenkameraden in der Schule höre ich immer wieder Geschichten, wie es bei ihnen im Lehrbetrieb zu- und hergeht», sagt die junge Frau. «Da werden viele als billige Arbeitskräfte ausgenutzt.» Das reiche von Überstunden, die nicht aufgeschrieben würden, über einen ruppigen Umgangston bis hin zu Lernenden, die mit ihren Problemen im Berufsalltag gänzlich allein gelassen werden. «Dagegen habe ich ein schönes Leben in meinem Betrieb», sagt Schraner. Nicht nur fachlich – denn zusätzlich zur normalen Arbeit kann der Kochnachwuchs der Reha gezielt auch Ausflüge in Käsereien, in Kaffeeröstereien oder auf den Fischmarkt unternehmen und dort gleich selbst Hand anlegen –, nein, auch menschlich.

Das mag überraschen. Profiküchen haben generell den Ruf, von besonders harschen Umgangsformen geprägt zu sein. Nicht zuletzt wegen des Zeitdrucks und der steilen Hierarchien. Ein Überbleibsel von früher, findet Adrian Dähler. «Klar, auch bei uns fallen ab und zu strengere Worte», sagt Dähler. «Schliesslich arbeiten wir jeden Tag zwei-, dreimal auf Zeit. Da muss das Essen jeweils um Punkt halb zwölf fertig sein.» Zeit für Trödeleien gäbe es dabei nicht. «Ich sehe meinen Job dann jeweils als eine Art Fussballcoach, der seine Leute anspricht.»

«Man muss keine Angst haben, Fragen zu stellen»

Was Dähler von vielen anderen Küchenchefs abzuheben scheint, ist, wie er das alles macht. Schon seit Jahren bildet Dähler Kochnachwuchs aus. «Zuerst fünf Jahre lang in der Armee, wo wir eine spezifische Kochlehre aufgebaut haben», so Dähler, der auch im Vorstand des Schweizer Kochverbands ist. «Danach hier, seit achteinhalb Jahren, an der Reha als Küchenchef und Berufsbildner.»

Offenheit, Fairness, Konfliktmanagement und ein gesundes

Selbstverständnis scheinen dabei immer einen grossen Raum einzunehmen. Lena Schraner: «Bei ihm muss man keine Angst haben, Fragen zu stellen. Besonders am Anfang weiss man als Lehrling nicht, wann nachfragen angebracht ist und wann nicht.»

Reaktionen wie abfällige Bemerkungen oder gar Wutausbrüche gibt es bei Dähler nicht. Er selbst sagt: «Auch in der Hitze des Gefechts muss es anständig bleiben und darf nicht unter die Gürtellinie gehen – und wenn mal etwas rausrutscht, ist es wichtig, dass man es im Anschluss daran gleich klärt. Dann kann sich daraus kein größerer Konflikt entwickeln.»

Sein allerwichtigster Rat? «Dass man auf Augenhöhe mit den Leuten spricht – und den Lernenden nicht das Gefühl vermittelt, dass sie etwas «Minderes» sind.» Beide Seiten haben einfach einen anderen Job: «Sie sind hier, um zu arbeiten und zu lernen – ich bin hier, um zu arbeiten und zu lehren. Ich halte mich aber für nichts Besseres, nur weil ich der Chef bin», sagt Dähler.

Schauererlebnisse sind die Ausnahme

Sein Ziel sei es, den Lernenden seinen Beruf in all seinen Facetten schmackhaft zu machen. Trotz der Schauererlebnisse aus anderen Lehrbetrieben: «Ich denke, dabei handelt es sich immer noch um Ausnahmen», so Dähler auf die Berichte seiner Lehrtochter angesprochen.

«Es ist ja nicht so, dass nur wir an der Reha einen guten Job machen und alle anderen haarsträubend sind.» Vielmehr gäbe es immer wieder schwarze Schafe, die für einen schlechten Ruf in der Branche sorgen. «Dabei gibt es sehr viele Küchenchefs, die ihren Job gut machen. Und mit diesen können wir Lernende weiterhin für den Beruf begeistern», sagt Dähler.

Bei Lena Schraner hat das funktioniert. Und Adrian Dählers Leistung blieb nicht unbemerkt. Wieso sie ihn für den Preis nominierte? «Ich wollte einfach etwas zurückgeben», erklärt die junge Frau.

Förnbacher findet im Fauteuil Unterschlupf

Gastrech Die Förnbacher Company sucht eine neue Spielstätte. Bis jetzt ohne Erfolg. Immerhin hat sich eine Zwischenlösung ergeben.

Helmut Förnbacher und seine Theater Company können wieder spielen. Ab April erhalten sie Gastrecht im Theater Fauteuil am Spalenberg. Dort wird es vorerst einmal darum gehen, wieder in die Gänge zu kommen, nach der langen, erzwungenen Pause, die nach dem Ende des Theaters im Badischen Bahnhof begonnen hat. Förnbacher nennt den Start am Spalenberg im Gespräch mit der BaZ ein «Warm-up», also ein Aufwärmen, wie es die Sportler brauchen. Seine Company zeigt fünf bereits etablierte Stücke in einer Wiederaufnahme ein- oder zweimal an der neuen, temporä-

ren Spielstätte. Konkret handelt es sich um «Männer und andere Irrtümer», «Love Letters», «Der Richter und sein Henker», «Offene Zweierbeziehung – das Up-Date...!», und im Herbst wird dann auch das nostalgische Musical «My Way» wieder zu sehen sein – und eine neue Produktion.

Andere Pläne sind gescheitert

Die Idee, am Spalenberg zu spielen, war laut Förnbacher mit den Rassers schon einmal diskutiert worden. Und da sich seine anderen Pläne vor etwa zehn Tagen zerschlagen haben, griff er jetzt auf diese Lösung zurück. Caroli-

ne Rasser sagt dazu: «Als ich hörte, dass Helmut Förnbacher und Kristina Nel noch keine neue Spielstätte gefunden haben, haben wir ihnen die Zusammenarbeit angeboten. Unter dem Motto «Förnbacher Theater goes Spalenberg». Jetzt freue ich mich, dass sie schon bald mit verschiedenen Produktionen bei uns zu Gast sein werden.»

Helmut Förnbacher wäre um ein Haar gleich vis-à-vis der BaZ mit seinem Theater eingezogen. In den ehemaligen Bürogebäuden der UBS am Aeschenplatz beim Hammering Man. Dort stehen – im Sinne einer Zwischen-

Die Idee, am Spalenberg zu spielen, war laut Förnbacher mit den Rassers schon einmal diskutiert worden.

nutzung – Büroräumlichkeiten und anderes für Mieterinnen und Mieter zur Verfügung. Das entsprechende Projekt nennt sich Oh!ffice und offeriert Räumlichkeiten für maximal vier Jahre.

«Wir wären dort sehr gern hingezo-gen», sagt Helmut Förnbacher. Gescheitert sei es vor allem an der Höhe der Räume. Kompliziert geworden wäre es auch wegen der Sicherheitsvorschriften. Alles andere, so Förnbacher, wäre toll gewesen, «und die Lage auch».

Er erzählt noch von einem anderen Ort, den er sich angesehen hat. Das ehemalige Kino mit dem

Namen Studio Central an der Gerbergasse 16 steht schon länger leer. «Aber der Raum eignet sich aus architektonischen Gründen leider überhaupt nicht», so Förnbacher. «Die Bühne müsste dort sein, wo die Leinwand ist, aber dort sind eben auch die beiden Zuschauer Eingänge.»

Helmut Förnbacher hat also – obwohl er Anfang 2022 einen Herzinfarkt erlitt – die Hoffnung nicht aufgegeben, für seine Company eine neue Spielstätte zu finden. Für Ideen und Vorschläge ist er offen und dankbar.

Markus Wüest