

Zugedrückt wird nur ein halbes Auge

Die Auberge in Langenthal ist ein gepflegtes Hotel mit einem Feinschmeckerrestaurant. Aber sie ist noch mehr: Menschen mit beruflichen Schwierigkeiten bietet der Betrieb die Chance auf einen Neubeginn.



Die Auberge in Langenthal integriert und punktet: Ramona Bühler, Florian Stähli und Romy Frangi (v.l.). Bild: Adrian Moser

Wer durch Langenthal fährt, bemerkt die prächtige Fabrikantenvilla. Sie wird – wie die Beschriftung Auberge verrät – als Hotel genutzt. Von sich reden machte der Betrieb im Oktober 2014: Das Restaurant errang im «Gault Millau» auf Anhieb 14 Punkte und brachte die Stadt im Oberaargau zurück auf die Landkarte des Gastroführers.

Die Autoren konnten sich den Hinweis nicht verklemmen, dass das Restaurant eigentlich gar nicht in den «gutbürgerlichen, durchschnittlichen» Ort passe. Die Anspielung bezog sich auf frühere Zeiten, als Langenthal wegen seiner ausgewogenen Bevölkerungszusammensetzung als Testort für Umfragen und Marktforschung diente.

Die Auberge ist eines nicht: Durchschnitt. Der vom «Gault Millau» belobigte Koch heisst Florian Stähli. «Ich habe die Punkte nicht unbedingt gesucht, aber sie sind eine willkommene Bestätigung», sagt er.

Fachtechnisch ist der 32-Jährige «vorbelastet», absolvierte er doch die Kochlehre im Nobelhotel Palace Gstaad beim gestrengen Chefkoch Peter Wyss. Später kehrte er für einige Saisons nach Gstaad zurück und wurde bereits als Mitzwanziger Souschef.

Einblick in zwei Branchen

Die Palace-Jahre haben Stähli zweifellos geholfen, die Auberge in die Gourmetklasse zu heben. Doch ebenso wichtig war der Ausflug in einen ganz anderen Bereich. Ausserhalb der Hotelsaisons wanderte der Koch einmal von seinem Geburtsort Seftigen nach Santiago de Compostela.

Zudem absolvierte er ein Vorpraktikum als Sozialpädagoge und war Miterzieher in einem Kinderheim in der Region Bern. In einer Wohngruppe betreute er verhaltensauffällige Kinder.

Dazu gehörte auch das gemeinsame Kochen. Spitzengastronomie und Sozialbereich: Der Einblick in «zwei total verschiedene Welten» komme ihm jetzt zugute, sagt Stähli, denn der Betrieb bietet Integrationsarbeitsplätze an.

Markus Dütschler 13.01.2015

Zweite Chance

Netzwerk der kurzen Wege

Das Hotel-Restaurant Auberge in Langenthal ist das «Baby» von Kurt Bachmann, Chefarzt Psychiatrie des Spitals Oberaargau (SRO).

Der Betrieb bietet Trainingsarbeitsplätze in Küche, Service und Hauswirtschaft an. Bachmann hat in Langenthal einen runden Tisch initiiert, an dem alle Fachstellen sowie Arbeitgeber vertreten sind.

Die örtliche Vernetzung aller Stellen erleichtert die Platzierung von Männern und Frauen. Die 2011 renovierte denkmalgeschützte Aubergeliegenschaft, 1870 als Fabrikantenvilla erbaut, gehört der Genossenschaft Solidarität Oberaargau, deren Präsident ebenfalls Bachmann ist.

Gastronomie und Hotellerie eignen sich besonders als Branche für Integrationsarbeitsplätze, da viele Produktionsschritte nicht automatisierbar sind.

Im Kanton Bern gibt es mehrere Betriebe, die solche Stellen anbieten. Vermittelt werden sie etwa durch die Stiftung für berufliche Integration Gewa, die Sozialfirma Trans-fair, die Stiftung Battenberg. Ein mit der Auberge vergleichbarer Betrieb ist der Gasthof zum Lamm im Gwatt. (mdü)

Sanfter Einstieg – volle Leistung

Derzeit sind es drei, maximal möglich sind fünf. Es seien keine geschützten Arbeitsplätze, wie Romy Frangi betont, die Leiterin des ganzen Betriebs: «Die Trainees müssen die verlangte Leistung erbringen.»

Natürlich räume man ihnen etwas mehr Zeit ein. «Besonders zu Beginn haben wir Geduld, und ich drücke auch einmal ein halbes Auge zu.»

Ramona Bühler war froh um diesen sanften Einstieg. Die 23-Jährige wollte einst eine Servicelehre absolvieren, scheiterte aber an der Prüfung. Danach war sie gesundheitlich angeschlagen und für längere Zeit in Behandlung. Es war offen, ob und wie sie den Wiedereinstieg ins Berufsleben schaffen würde.

«Am Anfang war es schon heftig», sagt Bühler über ihren Einstieg in der Auberge. Ihre Mitarbeit im Hotel begann als Halbtagsjob – mit Putzen. Aufräumen und Putzen: Für viele ist das eine ungeliebte Begleiterscheinung im Haushalt. Für Bühler nicht: «Ich putze gern, besonders Bad und WC.»

Ist es nicht frustrierend, wenn ein Raum gleich wieder von Leuten mit schmutzigen Schuhen betreten wird? «Wenigstens war es für einen Moment sauber», meint Bühler trocken. Mit der Routine im Housekeeping kam bei ihr die Sicherheit, inzwischen versteht sie fast ein volles Pensum. «Sie hat die verlangte Leistung bald erbracht», bescheinigt ihr Frangi, die oberste Chefin. «Aber sie braucht jemanden, der sie als Person wahrnimmt.»

Bühler vermutet wohl zu Recht, dass das in einem Grossbetrieb anders wäre, und damit hätte sie Mühe. In fünf Wochen ist ihr Training zu Ende, dann sucht sie eine Anschlusslösung, möglichst im Grossraum Langenthal.

Hilfeteam im Hintergrund

Leiterin Frangi weiss aus Datenschutzgründen meist nicht, ob ihre Trainees an anderen Orten erfolgreich weiterkommen oder einen Rückfall erleiden. «Sie müssen ihre Entwicklungsschritte selber tun», sagt sie.

Bei psychischen Problemen wisse man nie, wie sich ein Mensch entwickle, «das ist nicht prognostizierbar wie bei einem Beinbruch». Sicher ist, dass Ramona Bühler nicht allein auf sich gestellt sein wird. Die IV begleitet sie, und die personelle Vernetzung mit dem örtlichen Gesundheitswesen (Kasten) hilft, die Kräfte zu bündeln.

Bühler zeigt dem Besucher einige Hotelzimmer, die sie in Schuss gebracht hat. Die kleinen Räume sind in verschiedenen Gebäudeteilen untergebracht, was laut Frangi für Cachet sorgt, aber die Betriebsführung erschwert. In einem Gebäude drehen sich riesige Waschtrommeln: die Lingerie.

Andere Hotels lassen die Wäsche abholen und extern waschen. Das wäre auch für die Auberge günstiger, was Frangi sehr wohl weiss, doch bietet die Lingerie für Trainees geeignete Arbeitsplätze. Wie in der Küche findet man aber auch hier nebst geduldiger Förderung eine preisgekrönte Leistung.

So hat die 21-jährige Hauswirtschaftsleiterin Tanja Huwiler 2014 bei den Berufsmeisterschaften Swiss Kills in Bern in der erstmals beteiligten Kategorie Hotelfachleute den Titel Schweizer Meister geholt.

Wäsche waschen im Haus

Im Restaurant geht es an diesem Tag ruhig zu. Im Dezember brummt die Auberge: Weihnachtessen, Firmenanlässe und dergleichen. Es gibt saisongerechte Speisen, raffiniert kombiniert, schön angerichtet: unangestrenzte Kreativität. Ein Kellner, ebenfalls ein Trainee, klagt über Unwohlsein. Er darf nach Hause, denn das reguläre Personal kann den Service heute gut bewältigen.

Frangi betont, dass man die Trainees nicht leichtfertig dispensiere. «Wenn jemand

klagt, er habe schlecht geschlafen, reicht das nicht.» Das passiere jedem einmal, und es gehöre in jedem Beruf dazu, dass man auch lerne, sich durchzubeissen.

(Der Bund)

(Erstellt: 13.01.2015, 11:11 Uhr)