

# Gasthof Kreuz: Wo die Lernenden ihren Chef beschenken

Lehrbetriebe machen in der Regel dann Schlagzeilen, wenn sie ihre Lernenden schlecht behandeln. Doch es gibt viele Ausbildungsbetriebe, die ihre Lernenden korrekt behandeln. Und unzählige, die sie

in jeder Beziehung fördern. Ein solcher Betrieb ist das «Kreuz» in Egerkingen (SO). Warum Mimi und Louis Bischofberger erfolgreich ausbilden und warum dies für alle Gewinn bringend ist.

Dieses Jahr feiert das «Kreuz» in Egerkingen zwei Jubiläen: Der hundertste Lehrling beginnt im Sommer die Ausbildung im Betrieb. Und Louis und Mimi Bischofberger sind seit 25 Jahren Gastgeber. Für die beiden war von Anfang an klar: «Wenn wir einen Betrieb führen, dann wollen wir auch Lehrlinge ausbilden.» Die Gründe dafür: «Weil es Spass macht», sagt Mimi Bischofberger, «es ist einfach toll, mit jungen Leuten zu arbeiten.» Louis Bischofberger fügt an: «Das ist wie im Fussball. Wer keine Junioren ausbildet, hat mittelfristig keinen Erfolg.» Erfolg mit ihren «Junioren» haben die Bischofbergers jedenfalls:

**Bislang haben 85 Lernende die Ausbildung abgeschlossen – mit der Durchschnittsnote von 5,2.**

Zudem haben die Lernenden diverse Preise an Lehrlingswettbewerben gewonnen. Am letzten Solothurner Lehrlingswettbewerb holten Bischofbergers Lernenden vier von neun Medaillen, darunter zwei von vier goldenen, je eine in der Restauration und eine in der Küche.

Das fachliche Wissen erhalten die Hotelfach- und Restaurationslernenden von Mimi Bischofberger und die Kochlehrlinge von ihrem Mann. Warum sind die Kreuz-Lernenden so gut? Louis Bischofberger: «Wir fordern und fördern unsere Lehrlinge. Sie werden bei uns zur Selbständigkeit und zur Teamarbeit herangezogen.» Zudem wird im Kreuz alles selber hergestellt. «Wir haben keine einzige Päcklisuppe und keine Beutelsauce», sagt der Wirt und Küchenchef. «So lernen die angehenden Köche wirklich alles zuzubereiten.» Sie werden auch in die Menüplanung einbezogen und stehen schon früh selber am Herd. Louis Bischofberger: «Sie haben viele kreative Freiheiten, aber ich habe auch eine klare Linie, die sie kennen. Das schätzen die Lernenden.»

Die Lernenden schätzen noch mehr. Im Gespräch mit «Xpresso» schwärmen sie vom Chef und der Chefin (siehe auch Kasten rechts unten). Sie sagen, dass ihre Chefs sie motivieren und zu Höchstleistungen anspornen. Ausserdem unterstützen Louis und Mimi ihre Lehr-



Tolles Kreuzteam: Nicht nur zu den Lernenden haben die Bischofbergers ein gutes Verhältnis, sondern zu allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.



Stolz präsentiert der Kreuz-Wirt, Küchenchef, Ausbilder und ehemaliges Mitglied der Kochnati Louis Bischofberger sein Porträtbild ...