

linge, wenn sie freiwillig und in ihrer Freizeit an Wettbewerben teilnehmen. Sie loben häufig, aber tadeln auch wenn nötig. Louis Bischofberger: «Wenn jemand einen Seich macht, dann sage ich es direkt. Aber nachher ist es vergessen.»

Dass die Lernenden nicht nur bei «Xpresso» von ihren Chefs schwärmen, sondern es wirklich so meinen, zeigt etwas anderes: Zurzeit arbeiten drei ehemalige Lernende im Betrieb. Und während dem Gespräch mit «Xpresso» kommt ein ehemaliger Mitarbeiter ins Restaurant, um hier zu essen und um mit dem Ex-Chef zu

schwatzen. Die Bischofbergers haben mit den meisten früheren Lernenden noch Kontakt.

**Louis Bischofberger: «Über 80 Prozent der ehemaligen Lehrlinge sind noch in der Branche tätig.»**

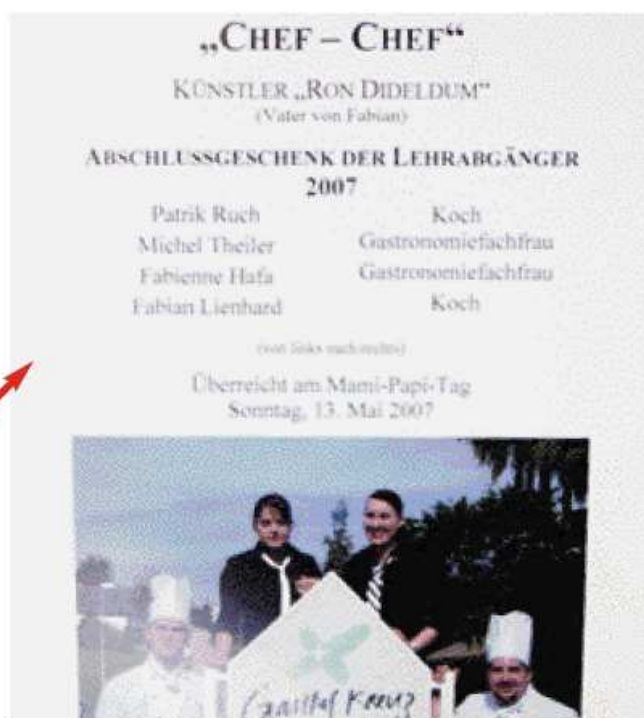
Lohnt es sich aber auch, Lernende auszubilden? Sowohl Louis als auch Mimi Bischofberger bejahen. «Im 3. Lehrjahr können wir sie voll einsetzen. Dank der Lernenden kommt immer frischer Wind in den Betrieb und gute Lernende spornen auch die Ausgelernten an.» Auch das scheint Erfolg zu brin-

gen. Immerhin hat das Kreuz 15 GaultMillau-Punkte.

Zurück zur Ausbildung. Meist macht sie den Bischofbergers Spass. Aber gibt es auch Negatives? Mimi Bischofberger: «Wenn bei neuen Lernenden die gute Kinderstube fehlt. Wenn ich ihnen beibringen muss, die Haare zu kämmen, zu duschen und die Kleider ordentlich zu tragen.» Aber das sei die Ausnahme und letztlich nicht die Schuld der jungen Leute, sondern ihrer Eltern. Und in der Regel würden diese Jugendlichen schnell lernen. Erst dreimal mussten die Bischofbergers ein Lehrverhältnis auflösen. Schön fin-

det Mimi Bischofberger auch zu sehen, wie aus den Jugendlichen in den drei Jahren junge Erwachsene werden. Junge Erwachsene, die sie mit der Überzeugung in die Fremde schicken, dass sie sich in anderen Betrieben bewähren. Mimi Bischofberger: «Wir wünschen uns bei neuen Mitarbeitern, dass sie so gut ausgebildet worden sind, wie wir ausbilden.» Aber bei aller guten Ausbildung geben die bestandenen Lehrmeister den Ausgelernten noch einen Tipp mit auf den Weg: «Bildet euch ständig weiter, denn aus- gelernt hat man nie!»

*mario.gsell@gastroneus.ch*



Das Bild haben ihm die Lernenden zum Abschied geschenkt. Gemalt hat es der Vater einer der vier Lehrlingebegleiter von 2007.

## Gasthof Kreuz, Egerkingen: Facts & Figures

<b>Standort:</b>	Gasthof Kreuz, Oltnerstrasse 11 4622 Egerkingen Tel. 062 398 03 33, <a href="http://www.kreuz-egerkingen.ch">www.kreuz-egerkingen.ch</a>
<b>Betreiber:</b>	Louis und Mimi Bischofberger
<b>Eröffnung:</b>	1990
<b>Öffnungszeiten:</b>	Di. bis So. 7.00 – 24.30 Uhr, Hotel sieben Tage
<b>Konzept:</b>	Gastronomieallrounder von Dorfbeiz bis Gourmetlokal und Hotel mit individuell gestalteten Zimmern (Unique-Hotel) Gourmetcatering: pro Jahr 100 bis 150 Anlässe für zwei bis 200 Personen
<b>Plätze:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● «Luce»: Dorfbeiz mit Wintergarten, 80 Plätze</li> <li>● «Cheminée»: A-la-carte-Restaurant mit 15 GaultMillau-Punkten, 36 Plätze</li> <li>● «Chrtzsaal»: (für Seminare und Bankette): 80</li> <li>● «Seminargalerie»: 60 Plätze</li> <li>● «Giebelraum»: 20 Plätze</li> </ul>
<b>Gästezimmer:</b>	8 Hotelzimmer und 4 Schlafzimmer mit 20 Betten und 2200 Übernachtungen pro Jahr
<b>Mitarbeiter:</b>	30 (25 Vollzeitstellen, davon zehn Lernende)
<b>Umsatz letztes Jahr:</b>	3,2 Millionen Franken
<b>Food-Renner:</b>	Die «Tagesempfehlung» ein Viergänger, den die Köche täglich neu kreieren



**Simon Marti**  
Kochlernender  
2. Lehrjahr

Mir gefällt es sehr hier zu arbeiten, weil wir ein gutes Team sind. Vom Chef lernt man sehr viel, mehr als an anderen Orten. Am Solothurner Lehrlingswettbewerb bin ich Zweiter geworden. In der Schule habe ich Noten zwischen 5,5 bis 6. Wenn man sieht, wie das den Chef freut, motiviert einen das schon.



**Laura Banner**  
Hotelfachfrau  
1. Lehrjahr

Diesen Betrieb habe ich ausgesucht, weil ich einen familiären Betrieb bevorzuge. Und ich habe es nicht bereut. Hier stimmt alles. Bei Problemen und Fragen wird mir geholfen und ich bekomme alles gut und fachgerecht erklärt. Wir werden sehr gefordert, was ich gut finde. Aber wir dürfen auch selber Ideen einbringen.



**Corinne Knüsel**  
Restauration  
1. Lehrjahr

Ich habe die Lehre hier begonnen wegen der Freundlichkeit und des guten Verhältnisses zu den Mitarbeitern beim Schnuppern. Ich hätte keine bessere Stelle finden können. Man fühlt sich hier wie zuhause. Der Chef und die Chefin kümmern sich um uns Lernende wie um eigene Kinder.



**Danielle Brügger**  
ausgelernte Hotelfachangestellte

Nach meiner Ausbildung hier arbeitete ich zwei Jahre im Appenzel. Ich bin ins «Kreuz» zurückgekehrt, weil ich gute Erinnerungen hatte und alles kenne. Natürlich will ich noch anderes sehen, aber die nächsten ein, zwei Jahre werde ich hier bleiben. Das ist ein Supergrundstein, um in die Welt hinauszugehen.