

Starköche für neue Koch-Akademie im Biosphärenreservat Entlebuch

Schon bald sollen Starköche wie Tanja Grandits oder Nenad Mlinarevic ihr Wissen weitergeben, wo einst die Ingenbohler Schwestern ihre Ferientage genossen: Lläuft alles nach Plan, öffnet im Sommer 2019 in Heiligkreuz im Entlebuch eine Koch-Akademie ihre Türen.



Unesco Naturpark Biosph

Heiligkreuz ist ein Wallfahrtsort in der UNESCO-Biosphäre Entlebuch. Der idyllische Ort oberhalb der Gemeinde Hasle liegt auf 1130 Metern über Meer. Kraft tanken und Erholung suchen – das taten dort seit den 1970er-Jahren auch die Ingenbohler Schwestern in ihrem eigenen Ferienhaus.

Schon bald könnten an diesem Ort Starköche wie Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel oder Nenad Mlinarevic vom Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau ihr Wissen an talentierten Nachwuchsweitergeben: Geplant ist eine Koch-Akademie, eine Höhere Fachschule für Kochkunst und -wissenschaft.

Denn das Ferienheim hat ein Problem: Der Bedarf an Ferienplätzen hat in den vergangenen Jahren stets abgenommen. So entschloss die Ordensgemeinschaft der katholischen Kirche mit franziskanischer Spiritualität, den Betrieb des Heims einzustellen und das Gebäude mit fünf Geschossen, einer grossen Dachterrasse und viel Umschwung zu verkaufen. Neben den 55 Zimmern gibt es diverse Säle, eine Hauskapelle und ein Hallenschwimmbad.

Im November 2014 wurde der Verein «Chance Heiligkreuz» gegründet mit dem Auftrag, eine Nachfolgenutzung für das Ferienheim zu finden. Was anfänglich ziemlich unspektakulär klang, entwickelte sich als bald zu einer aussergewöhnlichen Idee.

Zur gleichen Zeit nämlich geisterte in den Köpfen einiger Gastronomen ein besonderer Wunsch umher: Talentierte Jungköche sollen sich künftig nicht mehr auf Wanderjahre bei Starköchern begeben müssen und sich so ihre ersten Sporen verdienen. Sie sollen ihre Handschrift an einer Schule perfektionieren können.

«Per Zufall» traf sich dann der Verein «Chance Heiligkreuz» zu einem losen Austausch mit dem Schweizer Kochverband, der an der Realisierung der Schule arbeitete. Dies sagte Andreas Fleischlin, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, gegenüber der Nachrichtenagentur sda.

Die Chemie stimmte auf Anhieb: Für die Initianten der Akademie stellt das Entlebuch eine optimale Inspirationsquelle dar. Für den Verein «Chance Heiligkreuz» passt das geplante Kompetenzzentrum in die Biosphäre.

Die Planung nahm rasch ihren Lauf. Gespräche wurden geführt, Konzepte erstellt. Mitte Dezember verkündete der Verein den Verkauf des Ferienheims an die Immobiliengesellschaft Odinga Promotions AG in Uster. Bis Ende Mai 2017 soll ein Projekt vorliegen. Die Kochakademie will sich in den Gebäuden einmieten und die Schule betreiben. Details zu den Kosten sind noch keine bekannt.

Für Köche mit viel Leidenschaft

Das Ziel der Schule sei es, Köche auf den Markt zu bringen mit einer eigenen Handschrift, sagt Fleischlin. Entstehen soll eine Schule für Köche «mit viel Leidenschaft».

Geplant ist eine Höhere Fachschule (HF) für Kochkunst und -wissenschaft mit zwei Ausbildungsmodulen. Beim einen Modell gehen die Studenten zwei Jahre während je acht Monaten am Stück zur Schule. Das zweite Modell sieht eine berufsbegleitende Ausbildung vor. Fleischlin will verschiedene Fachlehrer und Dozenten aus dem In- und Ausland in Heiligkreuz engagieren. «Wir wollen die Besten ihre Fachs», sagt er. Die Schweizer Küche soll auch international mehr beachtet werden.

Zugang zur Fachschule haben sollen einerseits Lehrabgänger, die in den praktischen und berufskundlichen Fächern mindestens die Note 5 nachweisen können. Fleischlin betont aber auch, dass Köche mit einem gewissen Rucksack «sur Dossier» aufgenommen werden.

Geplant sind Klassen mit je 25 Personen. Wieviel die Ausbildung kosten soll, sei noch nicht spruchreif, sagt Fleischlin. Er geht aber davon aus, dass sich die Kosten im ähnlichen Rahmen bewegen werden wie jene anderer HF-Ausbildungen.

Läuft alles nach Wunsch, startet der erste Lehrgang im Sommer 2019. Einige Hürden stehen noch an, die Sterne aber stehen schon mal gut: Neben Vordenker Stefan Wiesner aus Escholzmatt, der für seine avantgardistische Naturküche bekannt und mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, stehen weitere mit Punkten und Sternen ausgezeichnete Spitzenköche als Botschafter für das Projekt ein – wie erwähnt etwa Nenad Mlinarevic oder Tanja Grandits.

Sie alle wissen, wovon Fernsehkoch René Schudel spricht, wenn er sagt, er freue sich, dass eine Akademie den jungen Köchinnen und Köchen eine weitere Dimension zu ihrem Handwerk vermitteln wird. Sie alle kennen sich aus mit Kochen in anderen Dimensionen. (sda/Eliane Winiger/mma)

Publiziert am Montag, 09. Januar 2017