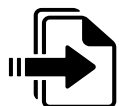


## Kulinarische Kultur & (Fremd)Sprachenerwerb: ein *Perpetuum mobile*?

Martin Schönbächler | Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis

Nel presente contributo, l'autore parte dalla considerazione che l'insegnamento delle lingue straniere nella formazione del settore gastronomico non fa parte dei piani formativi e questo benché questi ultimi vengano concepiti in funzione delle esigenze del campo professionale. Che forse allora sia per implicito una sorta di *perpetuum mobile* che permetta alle competenze linguistico-culturali necessarie al settore di rigenerarsi automaticamente grazie alla pratica quotidiana? La risposta è inequivocabile. Sarebbe illusorio affidarsi ad un tale automatismo. L'apprendimento delle lingue, ma anche l'acquisizione di un'apertura culturale richiede che la formazione assuma un ruolo attivo. Ecco perché, al fine di supplire alle carenze del piano di formazione, si è passati ad introdurre l'insegnamento bilingue delle materie professionali per i cuochi e a fare esperienze "integrate" per gli impiegati di gastronomia. Questi approcci sembrano dare risultati apprezzabili, tuttavia sono indispensabili ulteriori sforzi per trovare convergenze didattiche tra cultura, lingua e pratiche culinarie.



Altri articoli su questo tema:

[www.babylonia.ch](http://www.babylonia.ch) >

Archivio tematico > [Scheda 15](#)

In der Berufsbildung sind Arbeitsplatzanforderungen für das Festlegen von Inhalten und Kompetenzen bestimmend. Der Markt und die Branche „sagen“, was zum Einlösen der verlangten Dienstleistungen in der Hotellerie und Gastronomie nötig ist, wobei die Handlungs- und Performanz-Qualität eine wichtige Rolle spielen. Dies hat, und nicht nur an der Réception im Frontoffice, viel mit Multikulturalität zu tun, d.h. einerseits mit Haltungen, Werte und Normen, etwa im Gästekontakt, andererseits mit historisch-kulturellen Hintergründen, etwa in der Kulinarik.

Wie sind solche Situationen zu bewältigen? Es geht ja nicht nur darum, in einer Fremdsprache zu kommunizieren, sondern eben auch die Kulturen, die sich am Telefon oder im Face-to-Face-Kontakt entfalten, aufzunehmen und mit der eigenen zu verbinden bzw. in Bezug zu setzen, um adäquat handeln zu können. Dieses *business as usual* ist so gewöhnlich wie ungewöhnlich zugleich und fordert die Curricula-Entwicklung in der beruflichen Grundbildung enorm heraus.

Wie soll an 38 Schultagen pro Schuljahr Sprache & Kultur gefördert werden, wenn alle Fächer unterrichtet werden müssen? Im Standardkonzept entfallen täglich in der Regel 5 Lektionen auf die Berufskunde, 3 Lektionen auf den Allgemeinbildenden Unterricht (ABU) und eine Lektion auf den Sport. Im ABU ist kein Fremdsprachenunterricht enthalten, denn die 3 erwähnten Lektionen sind für die Lernbereiche „Sprache & Kommunikation“ (gemeint ist die lokale Landessprache) und „Gesellschaft“ reserviert. Fremdsprachen werden somit in der Regel in Freikursen erworben – dann also nach 9 Lektionen Unterricht, was arbeitsgesetzlich gerade noch so möglich ist, oder dann in der Freizeit. An Berufsfachschulen werden Sprachkurse gerne an Samstagen durchgeführt – an einem im Gastgewerbe ungünstigen Tag. Wieviel sprachliche Kommunikationskompetenz in der 10. Lektion am Abend von den Lernenden noch erworben wird, steht auf einem anderen Blatt geschrieben. Einzelne Kantone haben zusammen mit ihren Berufsfachschulen reagiert und setzen auf das Konzept des bilingualen Unterrichts. Daneben ist eine Erweiterung der Sprachkompetenzen mit der Vorbereitung auf die Berufsmatura möglich.

Lässt man Sprache & Kultur in der beruflichen Grundbildung einfach weg, legt dies möglicherweise den Schluss nahe, dass gemessen an den Arbeitsplatzanforderungen Sprachlernen in den beruflichen Handlungssituationen (im Gäste- oder im Mitarbeiterkontakt) automatisch stattfinden würde: Wir hätten es demnach mit einer Art *Perpetuum mobile* zu tun. Man weiss nicht so recht wie, aber die Sprach- und Kulturkompetenz sollte sich einfach einstellen. Der Praxis sei Dank! Die Küche ist schliesslich gespickt mit kulinarischer Kultur. Gerichte haben nicht per Zufall französische Namen. Fachbegriffe sind nicht zufällig in einer Fremdsprache festgehalten. Da-

hinter verbirgt sich jene vielfältige Kultur (und auch Geschichte), die über die *Hand*, während der Vor- und Zubereitung, erfahrbar, quasi direkt ertappt (rein haptisch betrachtet) und im Fachjargon artikuliert wird. Letztlich wird Kultur über den Gaumen in einen individuellen Erlebniskosmos geführt. Sind sich die handelnden Subjekte, das heisst die Berufsbildner/innen, üK-Instruktor/innen und die Lernenden dessen bewusst? Das Porträt von Petra (siehe Kasten auf Seite 75) liefert uns einen ersten Hinweis dafür, was selbst bei aufgeweckten und motivierten Lernenden kaum wahrgenommen wird: Der integrierte Sprach- und Kulturerwerb in der beruflichen Praxis geht nicht einfach von selbst, das *Perpetuum mobile* erweist sich als Fiktion. Lernen muss also auch gezielt angegangen werden, und zwar ausgehend von den an sich sehr guten Voraussetzungen, die am Arbeitsplatz Kultur und Sprache in der Kulinarik miteinander verbinden und meist ein ausgezeichnetes Übungsfeld bieten.

Daher hat Hotel & Gastro formation Schweiz Sprachkonzepte im Praxisfeld eingeführt. Das Modell sieht einen integralen Sprach- & Kulturerwerb vor, der an den drei nachstehenden, ausgewählten Beispielen in unterschiedlicher Weise sichtbar wird:

1. Mit der Berufsreform „*Kochin/Koch 2010*“ (EFZ) konnte ein Konzept eingeführt werden, das theoretischer und praktischer Sprach- & Kulturerwerb in Englisch (Deutsche Schweiz) und Deutsch (Romandie, ausser Genf, und Tessin) verbindet. Der Sprachunterricht wird in der Berufsfachschule ab dem dritten Semester in die Berufskunde integriert. Auf der Basis eines praxisnahen Lehrmittels (vgl. *Babylonia 2/2013*) werden erste Fachbegriffe eingeführt und mit berufskundlichen Bildungsinhalten verknüpft. Erste Erfahrungen zeigen, dass damit ein grosses Lernpotenzial ausgeschöpft werden kann. Die Kantone hielten sich bei ihrem Fremdsprachen-Entscheid an den politischen Leitplanken fest. Daher haben sie die Mobilität des Berufsnachwuchses (gegenüber der Kulinarik und dem Französisch als Fachsprache) bevorzugt. Französisch fiel bereits der Berufs-Revision anno 1974 zum Opfer, dies mit der Begründung, dass zu jener Zeit kaum noch französische Menükarten aufgelegt wurden.

2. In der beruflichen Grundbildung *Restaurationsfachfrau EFZ/Restaurationsfachmann EFZ* ist Fremdsprache ebenfalls integriert.

„Angesichts der Vielsprachigkeit in der Schweiz und der internationalen Gästestruktur ist die Kommunikation in einer Fremdsprache für Restaurationsfachleute eine wichtige Grundlage der täglichen Arbeit. Fremdsprachenkenntnisse tragen zur beruflichen und persönlichen Entwicklung bei. Als Fremdsprache gilt eine zweite Landessprache oder Englisch.“

(Auszug aus dem aktuellen Rahmenlehrplan des Berufs *Restaurationsfachfrau EFZ/Restaurationsfachmann EFZ*).

Die Vollzugsverantwortung für den Fremdsprachenunterricht liegt bei der Berufsfachschule. Insgesamt sind 120 Lektionen vorgesehen. Es werden zwei Stufen angepeilt:

- a. Restaurationsfachleute sind fähig, einfache Texte in einer Fremdsprache zu verstehen und zu verfassen.
- b. Restaurationsfachleute sind in der Lage, sich in einfachen Kommunikationssituationen in einer Fremdsprache zu verständigen und sich klar und verständlich auszudrücken.

3. Seit dem 1. Januar 2013 gibt es in der Schweiz den Beruf *Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ*. Das erste Qualifikationsverfahren auf nationaler Ebene findet 2016 statt. Bei diesem neuen und jüngsten Beruf im Feld der gastgewerblichen Grundbildungen wurde ein eigener Handlungskompetenzbereich Fremdsprache geschaffen. Seit rund zwei Jahren wird in diesem Beruf (im Gefäss der Berufskunde) in allen Sprachregionen Englisch „gebüffelt“. Die ersten Erfahrungen zeigen beträchtliche Niveauunterschiede, was mit Einstufungstests zu Beginn der Ausbildung belegt werden kann. Obwohl der Englischunterricht mit Bildungsinhalten aus der Systemgastronomie verknüpft ist, wird er im Un-



*Old Pickling Crock.* © Martin Zeller / *Foodscape* 2008.

## Lernen muss gezielt angegangen werden, und zwar ausgehend von den sehr guten Voraussetzungen, die am Arbeitsplatz Kultur und Sprache in der Kulinarik miteinander verbinden und meist ein ausgezeichnetes Übungsfeld bieten.

terschied zu den Köchen von professionellen Sprachlehrpersonen erteilt. Eine Gesamtevaluation dieses teilintegrierten Ansatzes von Fremdsprachenunterricht ist erst nach Abschluss des ersten Qualifikationsverfahrens (2016) möglich. Man darf gespannt sein. Trotzdem sei an dieser Stelle versucht, erste Schlüsse aus dem bis jetzt Dargelegten zu ziehen – dies geschieht unter einer würdigenden und abwägenden Perspektive.

### Integrale Sprachkonzepte und Optimierungsvorschläge

Integraler Sprachunterricht findet zwischen den Polen des *allgemeinen Spracherwerbs* statt, wobei das sprachliche Rüstzeug wie Grammatik, Vokabeln etc. aufgebaut wird, und der *Berufskunde* statt, welche das Praxisfeld und die Bildungsinhalte liefert. Dies ist in der aktuellen Praxis Usus. Dabei stellt sich die Frage, wer den Fremdsprachenunterricht erteilt. Konkret: wer eignet sich besser, berufsintegrierten Sprachunterricht zu erteilen? Eine berufskundliche Fachlehrperson (mit geringen Fremdsprachenkenntnissen) oder eine Sprachlehrperson (ohne Branchenerfahrung und entsprechenden Kenntnissen)? Abgesehen davon, dass im Idealfall und als grosse Ausnahme *eine* Berufsfachschullehrperson beide Anforderungen zu erfüllen vermag, sind in jedem Fall Abstriche vorzunehmen. Dabei werfen wir ein, dass vorerst (vor der Beantwortung dieser Frage) zwischen den Zielen des Sprachunterrichts unterschieden werden muss. Liegt der Fokus des Spracherwerbs auch in kulturellen und kulinarischen Aspekten, dann ist der Ansatz, eine berufskundliche Fachlehrperson mit Instrumenten (wie beispielsweise mit Hilfe von vorgegebenem spezifischem Lehrmaterial, das Spracherwerb und kulturelle Kompetenz vermittelt) auszustatten, durchaus geeignet, Sprache & Kultur zu vermitteln. Am Ende zählen die

Performanz im Unterricht und die Motivation der Lernenden.

Noch wenig verankert ist der Einbezug der Bildung in beruflicher Praxis sowie auf konzeptueller Ebene das Festlegen von Sprache & Kultur in den Prozessschritten der berufsspezifischen Verrichtung (gemeint ist die Abfolge der beruflichen Kerntätigkeiten). Diesem Aspekt wird Hotel & Gastro *formation* Schweiz künftig vermehrt Aufmerksamkeit schenken, indem Fachbegriffe in Originalsprache und (geschichtliche) Hintergrundinformationen den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern zugänglich gemacht werden. Es besteht die Idee, für die Bildung in beruflicher Praxis ein Instrument zu kreieren, das in der Praxis (strukturiert nach Prozessschritten) Hintergrundinformationen liefert. Letztere werden demnach strukturiert in Angebotsplanung, Bestellung, Warenannahme/Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung etc. Bei jedem dieser in der Praxis durch die Hand auszuführenden Prozessschritte taucht Kulinarik, Sprache und vor allem Kultur auf. Diese kognitiv zu binden und zu einem Erlebnis (aus Sicht der Lernenden *und* Berufsbildner/innen) zu machen, stellt die konzeptuelle Stossrichtung dar (vgl. hierzu den Beitrag von Wildhaber & Ghisla auf Seite 78).

Gelingt es, die Bildung in beruflicher Praxis und insbesondere die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner sowie die üK-Instruktorinnen und -Instruktoren noch besser bei der Vermittlung und Erfahrung von Kulinarik und Sprachkultur über den prozessualen Herstellungsprozess von gastgewerblichen Produkten (Speisezubereitung) oder gastgewerblichen Dienstleistun-

gen miteinzubeziehen, stehen die Chancen gut, Kultur über Sprache zu fördern, und somit Fremdsprache auch als kulturelles Werkzeug zu nutzen.

### Martin Schönbächler

ist stellvertretender Direktor & Rektor von Hotel & Gastro *formation* Schweiz mit Sitz in Weggis/LU und Lonay/VD. Hotel & Gastro *formation* ist eine der grössten landesweit tätigen Organisationen der Arbeitswelt OdA. Die jüngsten Reformprojekte sind „Köchin/Koch 2010“, die Berufsentwicklung in der Systemgastronomie sowie das Projekt „Big-Picture 2“ mit Fokus 2020. Als Rektor verantwortet er die nationalen Angebote von Hotel & Gastro *formation* in den Bereichen Basisqualifikation, berufliche Grundbildung, Höhere Berufsbildung und führt eine Interkantonale Berufsfachschule mit fünf Standorten in zwei Sprachregionen.

### Wer legt die Fremdsprache fest?

In allen Grundbildungen im Gastgewerbe mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) ist eine Fremdsprache vorgesehen. Jeder Kanton legt im Rahmen seines Vollzugs der Grundbildungen individuell fest, welche Fremdsprache vermittelt wird.

Die Ausnahme bildet die 2013 eingeführte Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ, in welcher die vordefinierte Fremdsprache Englisch als eigener Handlungskompetenzbereich (HKB) festgelegt ist und somit in der ganzen Schweiz einheitlich umgesetzt wird.

## Petra: Eine Zukunft als Köchin

Petra ist eine sympathische, aufgeweckte junge Frau aus dem Muotathal im Kanton Schwyz. Ihre Schüchternheit kann sie schnell ablegen und nach der anfänglichen Vorsicht fällt es ihr gar nicht schwer, von sich und von ihren Erlebnissen als Kochlehrling zu erzählen. Ja, denn sie ist im zweiten Ausbildungsjahr, hat nach der Schnupperlehre ihren Vertrag im Restaurant Gasthaus Pluspunkt in Brunnen abschliessen können und geht in Zug zur Schule. Offensichtlich fiel es ihr als kleines Mädchen nicht schwer, der Mutter in der Küche zu helfen, denn daraus hat sie früh die Motivation und Begeisterung für den Kochberuf geschöpft. Wenn sie von ihrer Ausbildung erzählt, im Betrieb aber auch in der Schule, merkt man ihr die Freude an: Die Arbeit in der Restaurantküche macht ihr Spass, und an der Schule hat sie die Berufskundefächer am liebsten, da diese ihr Interesse am meisten wecken. Wenig begeistert ist sie von der Allgemeinbildung, aber da es schliesslich sein muss, holt sie jedenfalls dort auch gute Resultate heraus.

Die Atmosphäre in der Restaurantküche sei ruhig und heimisch. Sie fühle sich dort sehr wohl, einerseits weil auch Personen mit leichten Beeinträchtigungen mitarbeiten, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, andererseits weil eine recht anspruchsvolle Küche gepflegt wird und nicht einfach ‚Schniplo‘ zubereitet werden.

Ja, mit den Sprachen sei es in der Küche so eine Sache: Eigentlich werde nur (Schweizer)Deutsch gesprochen, obschon bei der Kundschaft im Saal auch anderes zu hören sei, insbesondere Englisch, was aber eben nicht in die Küche einzudringen vermöge. Nur der Chef pflege den direkten Kontakt mit den Gästen, natürlich auch auf Englisch. Ob der Chef eigentlich auch mit ihr Englisch spreche? Nein, so die spontane Antwort. Ob sie ihn schon gefragt habe, ob er nicht Englisch sprechen wolle? Nein... Eigentlich könne sie ihn aber doch fragen, es könnte ja sein, dass er auch Freude daran hätte, sich mit ihr auf Englisch zu unterhalten.

Auf das Nachfragen, ob ausser Deutsch doch nicht andere Sprachen in der Küche auftauchen, schaut sie etwas verduzt und verneint. Aber dann hellt sich ihr Gesicht auf... Ja, vielleicht doch, aber es sei eben die Fachsprache, so etwa französische Begriffe, z.B. ‚*Coq au vin*‘. Und andere Beispiele? Anfänglich wollen sie nicht auftauchen, diese Begriffe, aber dann sprudelt es nur so... *julienne, carpaccio, pommes dauphines, saltimbocca, casseroles*, ... noch einige Minuten und wir könnten damit zwei Seiten füllen.

In der Schule käme die Fachsprache jetzt auch zum Zuge, meint Petra, im berufskundlichen Unterricht, der teilweise ab dem zweiten Jahr auf Englisch geführt werde. Bei genauerem Hinsehen merkt sie dann schnell, dass viele Fachtermini auch im Englischen eigentlich gar nicht Englisch sind, sondern aus dem Französischen, Italienischen, Spanischen und anderen Sprachen stammen. Ja, man denke gar nicht darüber nach, aber dies sei doch eine spannende Angelegenheit. Im Übrigen mache der Unterricht in Englisch Spass, man lerne z.B. die eigene Lernumgebung oder die Betriebsorganisation den MitschülerInnen mitzuteilen, Umgangsformen würden eingeübt und schliesslich ginge es darum, auf Englisch einen ganzen Prozessablauf der Klasse zu präsentieren.

Englisch sei ohnehin gut, weil sie in Zukunft gerne ins Ausland gehen möchte und, wenn schon, nicht in die Romandie oder ins Tessin, sondern möglichst weit weg. Mit dem Englischen, die eigentliche Weltsprache, komme man ja überall gut durch. Übrigens, Französisch hätte sie an der Sekundarschule im Muotathal auch gerne gehabt, aber eben... Immerhin merke sie jetzt, dass man in der Küche auch nicht ohne Französisch oder Italienisch auskommen könne.

(Bearbeitung: Gianni Ghisla)

