

Selbstwert vermitteln dank Küchen-Einsatz

Top-Gastronomie von Menschen mit Beeinträchtigung sorgt für kulinarisches Ambiente am Eröffnungskonzert des Popchors Sweet'n'Sour.

Nach der letztjährigen Begeisterung der Gäste über das am Gala-Konzert servierte Drei-Gang-Menü der Stiftung Balm engagiert der Popchor Sweet'n'Sour auch dieses Jahr die Kochequipe von Roland Schwarzenbach, Leiter Gastronomie der Stiftung aus Jona, für das Eröffnungskonzert vom Samstag, 10. November, im Lachner Weihnachtszauber-Zelt.

Schwarzenbach trat vor bald vier Jahren als Küchenchef in die Stiftung Balm ein und baute innert kurzer Zeit ein kompetentes Team auf mit Menschen mit einer Beeinträchtigung. Mittlerweile beliefert er mit seinem Team verschiedene Schulen in Ausserschwyz mit leckeren Mittagsverpflegungen und etablierte sich auch als Caterer für verschiedene Anlässe am oberen Zürichsee.



Roland Schwarzenbach

Bild zvg

Das Arbeiten mit Menschen mit einer Beeinträchtigung war für ihn eine neue Erfahrung. Die Zusammenarbeit verlangt vor allem ein feines psychologisches Gespür, erklärt er: «Sie können grundsätzlich die gleichen Arbeiten ausführen wie andere. Ein Hindernis ist jedoch: sie trauen es sich nicht zu!»

Egal, welche Arbeiten in der Küche anfallen, als Chef ist er dauernd als Motivator gefordert, «denn es gibt wie überall sehr motivierte Mitarbeitende und weniger motivierte. Es geht mir vor allem darum, ihr Selbstvertrauen zu stärken». Mit diesem Credo führt er mit seiner Crew erfolgreich das Restaurant «Kreuzli» in Jona. Am Gala-Abend von Sweet'n'Sour in Lachen wird das dreigängige Menü in der Küche der Stiftung vorbereitet, gekocht wird aber

à la Minute im Zelt des Weihnachtszaubers in Lachen. «Das ist für jedermann von uns eine Herausforderung der speziellen Art», so der gebürtige Solothurner. Er ist überzeugt, dass dies das Team schafft.

Mit ausgeprägtem Teamgeist

Kochen mit Menschen mit einer Beeinträchtigung verlangt von Schwarzenbach einen angepassten Führungsstil: «Klar, ich bin der Chef. Aber auch ich mache die gleichen Arbeiten wie die Mitarbeitenden.» Zu diesen gehören eben nicht nur Kerntätigkeiten wie Fond-Kochen, Gemüserüsten, Fleisch schneiden oder Bestellungen machen. Ebenso verlangt er von allen, beim Abwaschen oder Boden reinigen Hand anzulegen – wie er es selber auch macht. «Ich verlange von

allen, dass sie ihr Bestes geben, egal was sie machen.» Offenbar gelingt ihm das, denn auch Überstunden werden ohne Murren geleistet, wenn es gilt, einen Auftrag perfekt zu erledigen.

Das kulinarische Erlebnis am Gala-Konzert der Sweeties ist ein wichtiger Teil des musikalischen Genusses. Was für die Gäste gekocht wird, behält Schwarzenbach noch für sich. Eines ist aber jetzt schon sicher: Die leckeren Speisen verstärken bestimmt die «Good Vibrations», die wohltuenden Schwingungen – getreu dem Motto der diesjährigen Auftritte. (eing)

Jahreskonzerte Sweet'n'Sour, 10./11. November, Weihnachtszauber-Zelt Lachen. Vorverkauf für Gala-Abend (Samstag, 18.30 Uhr): gala@sweet-n-sour.ch. Vorverkauf für Sonntag (14 und 17 Uhr): www.ticketino.ch