



Kolping-Projekt trägt Früchte: Junge Köche kommen von Argentinien an den Tegernsee

10.12.2024, 14:00 Uhr

Von: Christina Jachert-Maier



Die Verbindungen nach Argentinien haben den Pächtern des Seehotels Zur Post, Sabrina Högl (l.) und Florian Riethmüller (r.), zu drei jungen Köchen verholfen: (v.l.) Alejandro Werle, Irina Ferreyra und Lucas Araujo. © Stefan Schweihofer

In Argentinien unterstützt die Stiftung des Tegernseer Pfarrers Waldschütz eine Ausbildung für Köche. Drei der jungen Absolventen arbeiten jetzt am Tegernsee, bei Hotelier Florian Riethmüller. Möglich gemacht haben dies gute Verbindungen um die halbe Welt – und viel Beharrlichkeit.

Tegernsee – Die Idee entstand in gemütlicher Runde. Der Tegernseer Hotelier Florian Rieth(–)müller berichtete Pfarrer Walter Waldschütz davon, wie schwer es ist, Köche anzuheuern. „Auf Anzeigen meldet sich oft überhaupt keiner“, seufzt Riethmüller. Dabei sind der Unternehmer und seine Geschäftspartnerin Sabrina Högl auf Expansionskurs. Nach der Übernahme des Seehotels Zur Post 2018 haben sie 2023 die Schiffsgastronomie übernommen und an der Seestraße auch noch das lateinamerikanische Restaurant La Casa eröffnet. Der Monsignore wusste Rat. Seit vielen Jahren pflegt er Verbindungen nach Argentinien, die Waldschütz-Stiftung unterstützt, wie berichtet, nicht nur ein Kinderdorf, sondern auch Kolping-Projekte in der Provinz Misiones unter dem Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“. Dazu gehört auch eine Fachhochschule für die Ausbildung von Köchen.

Riethmüllers Interesse war geweckt. Projekte dieser Art sind ihm vertraut. Nach der Schulzeit leistete er einen Freiwilligendienst in Guatemala. Nach dem Studium kehrte er wieder dorthin zurück, als er hörte, dass im Rahmen seines Projekts von damals eine Hotel(-)eröffnung geplant war. „Also habe ich geholfen, das Hotel aufzubauen“, berichtet Riethmüller. Geblieben sind ihm eine Leidenschaft für die lateinamerikanische Küche und gutes Spanisch. Beste Voraussetzungen also, um argentinische Köche anzuheuern.

Viele bürokratische Hindernisse zu überwinden

Es schien einfach, den Kreis zu schließen. Der Pfarrer hatte die Verbindungen nach Argentinien, der Wirt Arbeitsplätze und auch Personalzimmer in Tegernsee. „Aber es war wirklich sehr schwierig“, berichtet Pfarrer Waldschütz. „Eine echte Herausforderung“, meint Högl. „Am Anfang waren wir naiv“, stellt Riethmüller fest.

Im November 2022 reichten die Beteiligten die ersten Anträge bei den Behörden ein. Im Frühjahr 2023, so der Plan, sollten die neuen Köche das Team am Tegernsee rechtzeitig zur Eröffnung des La Casa verstärken. Gedauert hat alles ein Jahr länger als erwartet. Unzählige Dokumente zur Qualität der Ausbildung gingen hin und her, ein Deutschkurs mit Prüfung war zu absolvieren, die Tegernseer Arbeitgeber mussten nachweisen, dass die Fachkräfte keinem deutschen Koch den Job wegnehmen. Zu guter Letzt waren wegen einer Gesetzesänderung alle Formulare noch einmal neu auszufüllen. Unterdessen warteten Riethmüller und Högl dringend auf die neuen Köche. Im April 2024 endlich traf Irina Ferreyra (27) in Tegernsee ein, im Mai folgte Alejandro Werle (30), Ende Juli schließlich Lucas Araujo (26).

Neue Perspektiven für junge Köche

Alle drei hatten schon in ihrer Heimat nach der Ausbildung Arbeit gefunden. „Aber ich möchte mich als Köchin weiterentwickeln“, sagt Ferreyra. Wie ihre beiden Landsleute wurde sie von einem ehemaligen Lehrer für den Job in Deutschland vorgeschlagen. Die Bewerbungsgespräche führte Riethmüller online. „Es macht Spaß mit den jungen Leuten“, meint er. Ihr Handwerk hätten seine argentinischen Mitarbeiter schon bei der Ankunft absolut verstanden, berichtet Riethmüller. Die Behörden sahen bei der Ausbildung dennoch Nachholbedarf. „Bei Themen wie Nachhaltigkeit und Mülltrennung“, berichtet Högl. Die seien in Argentinien eben nicht so von Bedeutung. Bei der Kochkunst fehle es an nichts: „Wir sind sehr zufrieden.“

Das sind auch die jungen Argentinier. „Bei uns zu Hause sind die Arbeitsbedingungen viel schlechter“, berichtet Werle. Längere Arbeitszeiten, kleinerer Verdienst, weniger Möglichkeiten. „Wir haben schon so viele neue Leute kennengelernt“, sagt Araujo. Er schätze die Möglichkeit, an freien Tagen Ausflüge in andere Städte zu unternehmen, viel kennenzulernen: „In Deutschland ist alles so nah.“

Sprachkurs für Mitarbeiter aus dem Ausland

Alejandro Werle ist mit dem Umzug zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Er hat deutsche Vorfahren und als Kleinkind Deutsch gelernt, die Sprache aber später wieder vergessen. Jetzt lernt er sie neu, wie seine Kollegen. Riethmüller und Högl haben sehr viele ausländische Mitarbeiter. „55 Leute aus 15 bis 16 Nationen“, berichtet Riethmüller. Jeden Dienstag findet ein Sprachkurs der Volkshochschule im La Casa

statt. Das liegt buchstäblich nahe, weil fast alle Kursteilnehmer Seehotel-Angestellte sind. Die Verständigung im Job findet teils mit Händen, Füßen und Google statt. Ein Problem sei das nicht, so Riethmüller: „Probleme haben wir nur damit, Wohnungen für unser Personal zu finden.“

Die drei jungen Argentinier sind aus dem Köche-Team von Riethmüller und Högl schon nicht mehr wegzudenken. Ihr Visum gilt vorerst für 14 Monate. Alle Beteiligten setzen darauf, dass die Verlängerung unbürokratisch erfolgt. Unterdessen führt Riethmüller schon Gespräche mit einer weiteren Bewerberin aus Misiones.