

Dem Gastgeberpaar **Stefanie und David Cairoli** vom **Gilde-Restaurant Säge** im basellandschaftlichen Rothenfluh laufen die Lernenden oft von selbst zu. Das kommt nicht von ungefähr. Sie nehmen sie von der ersten Minute an ernst, fördern sie, leben ihnen Werte vor – und: Sie haben Spass zusammen.

Noch sind sie etwas schüchtern. Aber nicht für lange. «Neal und Alessio waren am Anfang auch zurückhaltend, jetzt haben sie eine grosse Klappe», sagt David Cairoli (33) lachend. Er führt zusammen mit seiner Frau Stefanie Cairoli seit 2018 das Restaurant Säge in Rothenfluh BL. In diesen Tagen beginnen bei ihnen drei neue Lernende: Lian und Nora in der Küche, Soranya im Service. Mit Neal (Koch, drittes Lehrjahr) ist die Juniorcrew dann zu viert – sie sind damit genau so viele wie Ausgelernte, inklusive den Cairolis.

Während andere Betriebe kaum Lernende finden, kamen Lian, Nora und Soranya von sich aus auf die Säge-Gastgeber zu – obwohl diese keine Lehrstelle ausgeschrieben hatten. «Und da alle drei megatoll sind, haben wir alle genommen», sagen sie unisono. Sowohl Stefanie wie David sind Ausbildner, es macht beiden richtig Spass mit jungen Leuten zu arbeiten. Hier können Lernende das Handwerk von Grund auf lernen, in der Säge ist alles selbstgemacht. Dank einer grossen Stammkundschaft sind die Cairolis und ihr Engagement in der Region bekannt, da wird die Mund-zu-Mund-Propaganda zum Selbstläufer.

Lernende sind Teil des Teams

Sie investieren viel Zeit und Energie in ihre Lernenden. «Es ist genau das, was die Jungen brauchen», sagt David. Er und Stefanie sind immer bei ihnen und arbeiten mit. Auch David nimmt am Feierabend mal den Küchenboden auf. «Ich würde nie einen von ihnen ausnutzen, wir sind ein Team.» Die Lernenden sind vom ersten Tag an akzeptiert und lernen schnell, Verantwortung zu übernehmen.

Das kommt an und motiviert. «Man kann sie so leicht begeistern!», schwärmt David. «Es ist fordern und fördern. Bereits nach kurzer Zeit, bringen sie von sich aus Ideen ein.» Heute etwa steht «Neals Orangenpoulet» auf der Mittagskarte. Den Gästen wird kommuniziert, wenn eine Kreation von einem Lernenden stammt. «Da sind sie mächtig stolz.» Bei der Gestaltung der monatlich wechselnden Menükarte bringen alle ihre Ideen ein. Und sie tauschen sich stetig aus – Chefs und Lernende löchern sich permanent gegenseitig. «So bleiben auch wir auf dem Laufenden und bilden uns weiter», fügt Stefanie an.

Um die Kids überhaupt für die Branche zu gewinnen, geht David auch direkt in Schulklassen und stellt die Gastroberufe vor. Er ist Vorstandsmitglied von GastroBaselland. Gemeinsam schauten sie sich das erfolgreiche Nachwuchsprojekt «Klassengastro» von GastroBern an und möchten es für Baselland adaptieren.

«Ein Rüebli bleibt ein Rüebli»

Das kulinarische Motto des Gilde-Betriebs lautet: «Denk global – iss lokal». Alles, was möglich ist, stammt aus der Region und wird gutbürgerlich-modern in Szene gesetzt. «Ein Rüebli bleibt ein Rüebli, aber wir marinieren es mit einer Chamoy-Dörraprikosen-Chili-Limettenpaste», sagt der Chefkoch. So pepfen sie auch das Cordonbleu auf. Beim Burger ist vom Brotbun über das Patty bis zu den Saucen alles hausgemacht, er ist ein Bestseller. Bei den Vorspeisen leben sie sich kreativ noch mehr aus: Ob bei einem veganen Kohlräbliceviche oder einer mit Whisky und Apfel gebeizten Forelle.

Zudem ist David leidenschaftlicher Brotbäcker. Auch da bezieht er die Lernenden mit ein, mal backen sie Sauerteiggipfeli, mal Cinnamon Rolls. Im Herbst verarbeitet er mit ihnen Wild,

das sein Grossvater selbst schiesst, zu einem Pfeffer. «Man muss etwas Praktisches mit ihnen machen, eigentlich ist es so einfach», sagt David. Alle Lernenden absolvieren zudem eine kurze Stage beim Bäcker, beim Metzger und in einem anderen Restaurant. Neal geht demnächst ins Le Murenberg in Bubendorf BL.

Wellen schlagen

Oft hört man, dass sich die Lernenden heute primär auf der mentalen Ebene wohlfühlen müssen. David nickt. «Lohn und Arbeitszeiten sind sekundär, sie müssen sich mit uns als Menschen wohlfühlen, sonst funktioniert es nicht.» In der Säge gelingt dies, weil sie zueinander schauen – wie in einer Familie. «Es ist genial, dass andere Lernende da sind und man nicht der einzige ist», sagt Neal. Oft eifern die Lernenden ihren jungen Chefs nach. Da sei es elementar, auch Werte vorzuleben. Stefanie lächelt. «Alessio, unser Ausgelernter sagte kürzlich, Dave sei sein Idol». Sie bringen ihnen nicht nur das Handwerk, sondern auch etwas über das Leben bei.

David vergleicht es mit Wellen: «Wir haben gewisse Grundsätze bezüglich Ethik, Tierwohl, Regionalität oder Qualität. Damit schlagen wir bei den Lernenden Wellen. Alessio beginnt im Herbst die Hotelfachschule Luzern und nimmt dies mit, gibt es im besten Fall weiter und schlägt dort Wellen. So geht es immer weiter. Das ist auch für uns schön.»

Geschäfts ausflug nach Napoli

Dafür tun sie eine Menge. Vor allem die Neuen brauchen Support. Bis anhin waren sie nach der Schule mit Freunden unterwegs, dies fällt plötzlich aufgrund der Arbeitszeiten weg, sie beginnen ein völlig neues Leben. «Da muss man sie packen und ihnen zeigen, dass man in der Zimmerstunde etwas anderes machen kann, als sich hinzulegen», sagt David. «Die Welt findet auch zwischen zwei und fünf Uhr nachmittags statt!» So nehmen sie die Lernenden bei schönem Wetter mit an die Aare, hüpfen gemeinsam von der Brücke ins Wasser, trinken danach einen Eistee. «Davon erzählen sie noch Jahre später!» Mal spielen sie zusammen Basketball, gehen ins Kino oder besuchen eine Weinmesse. Und einmal im Jahr machen sie einen Geschäfts ausflug. Letztes Jahr waren sie in Napoli, davor in Malaga, Paris und Hamburg. «Wir stellen ein Programm auf die Beine und wohnen alle zusammen in einem Air BnB», erzählt der Chefkoch.

Die Cairolis geben viel von sich selbst. Wo möchten sie selbst noch hin? «2026 steht der eidgenössische diplomierte Küchenchef an und irgendwann möchte ich gerne noch den Berufsschullehrer absolvieren», sagt David.

Und Stefanie? «Bevor wir uns selbstständig machten, wurde mir ein kleines Bistro versprochen», sagt sie schmunzelnd. Nun haben sie ein Restaurant mit 60 Plätzen plus 40 auf der Terrasse. Vielleicht lässt sich das Bistro trotzdem verwirklichen? Sie winkt ab, beide lachen. «Nächstes Jahr kommen neue Lernende, dann haben wir wieder tolle Leute», sagt sie. «Das spornst uns alle Jahre von neuem an, in der Säge weiterzumachen.» Das Bistro muss wohl noch etwas warten.

(6153 Zeichen, con)

★ Doppelter Einsatz für Lernende

«Junge Leute auszubilden ist eine Passion von uns», sagt Stefanie Cairoli (41). Die Gastgeberin im Restaurant Säge in Rothenfluh BL ist gelernte Köchin und Restaurationsfachfrau sowie Ausbildnerin. Auch David Cairoli (33) hat die Kochlehre absolviert, er ist heute Chefkoch, ÜK-Instruktor, Ausbildner und amtet im Vorstand von Gastro-Basel Land. Bevor das Ehepaar 2018 die Säge übernahmen, waren sie selbstständig mit einem Foodtruck unterwegs. Sie leben in Hemmikon BL.



Bildlegende:

Jung und hochmotiviert: Lian Artuc (Koch, 1. Lehrjahr), Gastgeberin Stefanie Cairoli, Neal Gerster (Koch, 3. Lehrjahr), Nora Lackner (Koch, 1. Lehrjahr), Alessio Fischer (Koch, ausgelernt), Soranya Spörri (Service, 1. Lehrjahr), Gastgeber David Cairoli