

Der Fünf-Sterne-Koch

Autor(en): **Lanfranconi, Paula**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitschrift für Sozialhilfe : ZESO**

Band (Jahr): **111 (2014)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-839630>

Nutzungsbedingungen

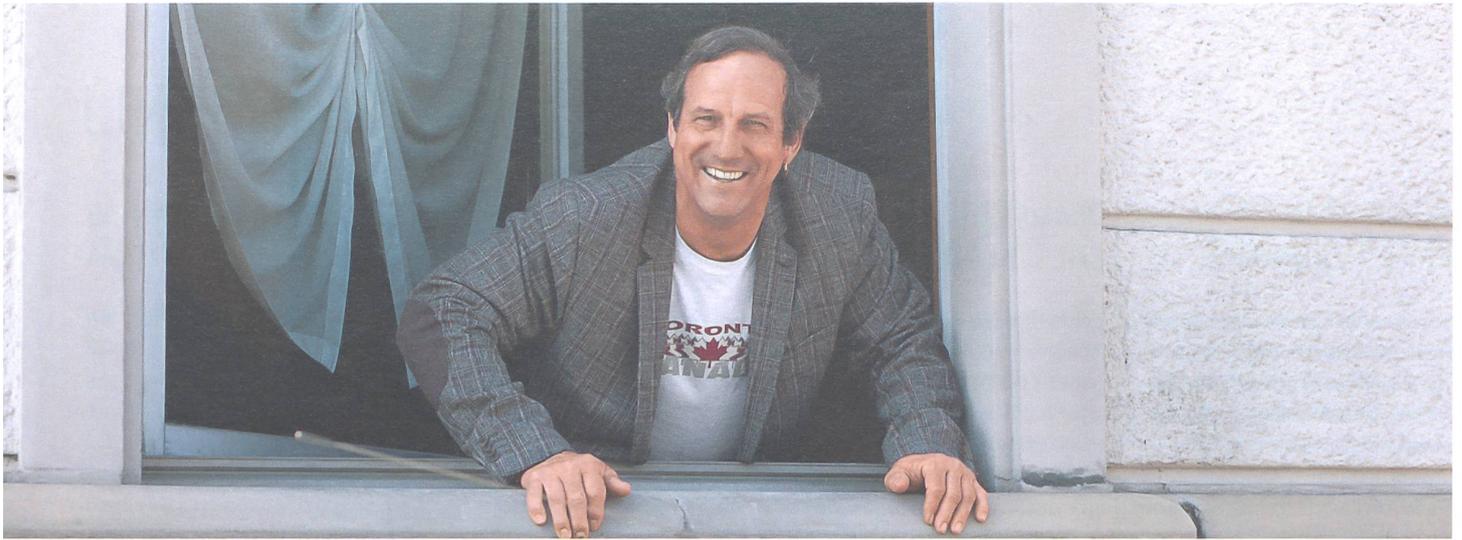
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



George Angehrn, Betriebsleiter des Ur-Dörfli: «Die Hauptarbeit besorgen meine Mitarbeitenden.»

Bild: Ursula Markus

Der Fünf-Sterne-Koch

Fünfundzwanzig Jahre lang kochte George Angehrn im Grandhotel Dolder in Zürich für die oberen Zehntausend. Heute leitet er das Ur-Dörfli, eine Suchthilfeeinrichtung der Stiftung Sozialwerke Pfarrer Ernst Sieber. Er sei hier bloss Cheerleader, sagt er.

Ein athletisch gebauter Mann wartet vor dem Hotel Bahnhof im zürcherischen Pfäffikon. Gschaffige Hände, goldener Ohring, trafe Sprache, US-Akzent. Und ein jungenhaftes Lachen, das George Angehrns 62 Jahre vergessen lässt. Es ist Mittagszeit, Essensdüfte durchziehen das Hotel Bahnhof. Seit 2009 fungiert das Haus nicht mehr als Hotel, sondern als Aufgangstation für 20 bis 25 Menschen, die ihr Leben auf der Gasse verbrachten. Etwa ein Jahr bleiben sie hier. Es geht um Schadensminderung – Stabilisierung, gesundheitlich und sozial. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Die Hauptarbeit, sagt George Angehrn, besorgten seine 22 Mitarbeitenden, Fachleute aus Sozialarbeit, Sozialpädagogik und Arbeitsagogik. «Ich bin hier nur Cheerleader, erledige die Büroarbeit und halte den Leuten den Rücken frei», sagt er mit dem für ihn typischen Understatement.

Angehrn hat einen unkonventionellen Weg hinter sich. Als Sohn eines Schweizer Auswandererpaars wächst er in einem Vorort von New York auf. Der Vietnamkrieg politisiert ihn. Zuerst will er Priester werden. Aber ein Leben ohne Frauen? Ein no-go für den vitalen Youngster. Er erinnert sich an seinen Aufenthalt bei einer Tante im Zürcher Oberland, an die Düfte in ihrem Restaurant: Koch will er werden! Er kommt in

die Schweiz, macht eine Kochlehre beim bekannten Koch Paul Wannenwetsch. Dann, im Alter von 23 Jahren, wechselt er ins Nobelhotel Dolder. 25 Jahre lang, davon 13 als Küchenchef, bekoht er dort mit einem 55-köpfigen Team die bessere Gesellschaft.

Radikaler Wechsel

Im Jahr 2000 kommt die grosse Wende. Das Dolder entlässt den Direktor. Fristlos. Billiger, effizienter und mit weniger Leuten arbeiten, heisst nun die Devise. Dem gestandenen Küchenchef «lupft es den Deckel». Er ist nun 48 – Zeit für einen radikalen Wechsel. Er will weg vom Shareholder-Denken und der Gesellschaft etwas zurückgeben, als Koch in einer sozialen Institution. Er bespricht sich mit seiner Frau Monica. Das Paar stellt ein Krisenbudget auf. Angehrn schreibt zum ersten Mal im Leben Bewerbungen. Und erntet lauter Absagen. Seine Karriere im Grandhotel scheint die Institutionen abzuschrecken. In einer neuen Bewerbungsrunde betont er, sein Lohn sei sekundär. Nun kommen ein paar Angebote. Er entscheidet sich für Pfarrer Siebers Ur-Dörfli. Der Wechsel von der Fünfsterneküche in die damalige Urdorfer Containersiedlung mit ihren bejahrten Kochherden ist ziemlich krass. Zudem realisiert der Kochprofi: «Ich verstehe die Sprache der Sozis nicht!» Nun geht er

aufs Ganze, bildet sich zum Arbeitsagogen aus und erwirbt das Heimleiterdiplom, alles neben seinem 100-Prozent-Job. Nach zwei Jahren ist er Betriebsleiter des Ur-Dörfli.

Freiräume nutzen

George Angehrn ist einer, der Freiräume zu nutzen weiss. Menschlichkeit und Augenmass sind ihm wichtig. Die zunehmende Spezialisierung und Verrechtlichung im Sozialbereich mache ihm Mühe, sagt er. «Man versteckt sich hinter Prozessen und Paragraphen. Niemand will mehr Verantwortung übernehmen».

In drei Jahren könnte er seine Verantwortung abgeben und in Pension gehen. Doch er wird noch zwei, drei Jahre anhängen, denn das Ur-Dörfli muss bis 2019 einen neuen Standort finden. Keine einfache Aufgabe, aber wohl das Richtige für ihn, den Cheerleader. Und danach? Angehrn lacht. «Endlich ein bisschen mehr Zeit mit der Frau verbringen. Noch mehr für den Naturschutz tun, öfter beim Kollegen auf dem Bauernhof aushelfen.» Eine Weltreise brauche er nicht, sagt er beim Abschied. «Ich sah ja die ganze Welt an mir vorbeigehen.» ■

Paula Lanfranconi

Sozialwerke Pfarrer Ernst Sieber: www.swsieber.ch