

«Man muss nicht mehr 100 Franken bezahlen»

Felix Real bildet seit einem halben Jahrhundert Lehrlinge aus – Die Hans-Huber-Stiftung ehrte ihn dafür

Felix Real hat 1934 seine Kochlehre gemacht. Seit 1948 bildet er heute 83-jährige Vaduzer Lehrlinge aus. Gestern Abend wurde er in Heerbrugg für dieses Engagement ausgezeichnet. Ein Gespräch.

Cornelia Hofer

Sie wurden gestern Abend in Heerbrugg mit einem Preis der Hans-Huber-Stiftung ausgezeichnet. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

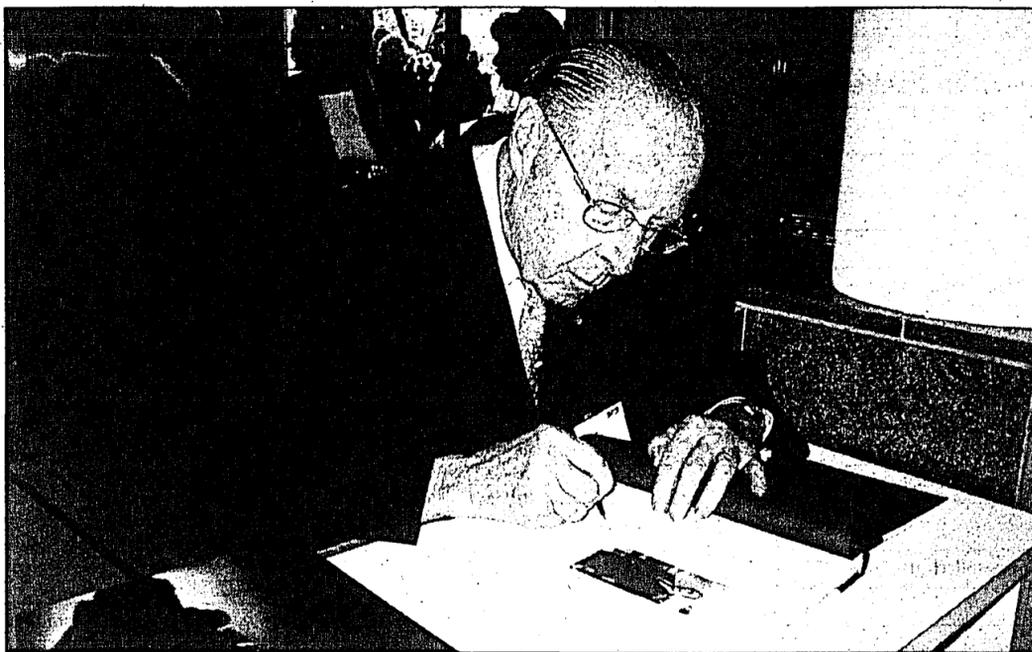
Felix Real: Dieser Preis bedeutet mir sehr viel. Ich war der Erste in Liechtenstein, der Lehrlinge ausbildete. Es ist eine gute Idee, auch einmal die Auszubildner auszuzeichnen, obwohl man mich mit meinen 83 Jahren nicht mehr hätte berücksichtigen müssen ...

Wo hat Felix Real die Lehre gemacht?

Ich war im Hotel Churfürsten in Walenstadt. Das war 1934 und damals ging die Lehre nur zwei Jahre. Ein Jahr lang musste ich in die Metzger- und das zweite Jahr in die Bäckerfachschule. Dann hat man mich nach St. Gallen an die Prüfung geschickt und plötzlich hätte ich Gerichte mit Produkten kochen sollen, die ich mein ganzes Leben lang noch nie gesehen hatte. Ich hab dann von St. Gallen meinem Vater telefoniert und gesagt, es sei mir nicht gut gelaufen. Er hat dann gemeint, ich solle die Zeit in Walenstadt noch fertig machen und danach hätte er mir dann schon eine Stelle, damit ich die Prüfung nochmals machen könnte. (Er lacht).

Seit wann bilden Sie Koch-Lehrlinge aus?

Meinen ersten Lehrling hatte ich 1948. Mir ging es damals einfach darum, jungen Menschen eine Chance zu geben. Das war nicht immer eine einfache Aufgabe, denn für die meisten Lehrlinge geht es während der Lehre auch darum, den eigenen Weg zu fin-



Felix Real: «Dieser Preis bedeutet mir sehr viel. Es ist eine gute Idee, auch einmal die Auszubildner auszuzeichnen, obwohl man mich mit meinen 83 Jahren nicht mehr hätte berücksichtigen müssen ...»

den. Bisher haben aber erst zwei Lehrlinge die Lehre abgebrochen und alle meine Lehrlinge haben die Abschlussprüfung bestanden. Es ist klar, dass die jungen Leute anschliessend auch in andere Berufe der Gastronomie gewechselt haben, sich weiterbildeten oder eine zweite Berufslehre in Angriff nahmen. Mit einigen bin ich immer noch in Kontakt und vielen habe ich auch geholfen, eine andere Stelle zu finden. Es freut mich immer, wenn mich ehemalige Lehrlinge besuchen kommen oder ich sie besuchen kann.

Wie viele Lehrlinge haben Sie heute?

Seit einiger Zeit haben wir nur noch einen Lehrling. In der Küche sind 14 Personen angestellt und für uns ist es wichtig, dass wir Zeit haben für den Lehrling. Ich lege auch Wert darauf, dass die Lehrlinge zu Hause schlafen und die Nestwärme spüren können.

Diese jungen Menschen sind keine billigen Arbeitskräfte und es ist heute zum Glück nicht mehr so, dass man als Lehrling 100 Franken monatlich bezahlen muss, wie das noch bei mir der Fall gewesen ist. (Schüttelt den Kopf und lacht).

Welchen Ratschlag geben Sie Lehrlingen mit auf den Weg?

Macht eine Kochlehre oder besucht die Hotelfachschule! Ich finde es nach wie vor faszinierend, welche vielfältige Palette an Produkten einen zur Auswahl stehen. Ich habe auch immer den Kontakt mit den Händlern und Lieferanten geschätzt. Es ist klar, die erste Voraussetzung ist, dass ein junger Mensch gerne kocht und unregelmässige Arbeitszeiten in Kauf nimmt. Ganz wichtig sind auch Fremdsprachen, denn diese öffnen einen immer wieder neue Türen und zwar auf der ganzen Welt.

Sie sind selber immer wieder in andere Länder gereist.

Ja, und darauf bin ich auch ein bisschen stolz. Ich bin immer wieder alleine losgezogen und habe dabei mit Sicherheit am meisten für das Leben gelernt. Nach der Lehre ging ich nach Lausanne, wo ich gleichzeitig auch Französisch lernte. Die nächste Station war Interlaken, bevor ich nochmals nach Lausanne zurückging, wo ich als Grillchef angestellt wurde. Immer wieder erhielt ich aber auch einen Anruf von meiner Mutter, denn zu Hause wartete auch Arbeit auf mich. Ich habe dann selber eine Köchin für den Familienbetrieb gesucht und erklärt, dass ich unbedingt nochmals ein Jahr weg müsste. Im «Chez Maxime» in Paris lernte ich dann neben dem Kochen auch sehr viel über Wein, denn ich verbrachte jede freie Minute mit dem Kellermeister. Nach sieben Monaten kam dann

wieder ein Anruf aus Vaduz ... (Er schmunzelt).

Haben Sie Ihrer Tochter Maria und Ihrem Sohn Martin auch immer wieder telefoniert?

Ich freue mich sehr, dass Maria heute den Betrieb führt. Schade ist einzig, dass sie nicht selber kocht, aber dafür haben wir einen guten Küchenchef. Martin ist nicht im Unfrieden gegangen. Er hat einfach einen anderen Stil und wollte einen kleineren Betrieb. Es ist schön, dass er das gefunden hat, wonach er suchte.

Was ist das Geheimnis des Felix Real, dass er auch mit 83 Jahren noch immer täglich im Betrieb stehen kann?

Ich arbeite sehr gerne, auch wenn es heute natürlich nicht mehr so viel ist wie früher. Ich laufe zwischenzeitlich auch langsamer, lebe und esse sehr bewusst und trinke täglich ein Glas Bordeaux. Das ist nämlich die beste Schlafpille. Essen und trinken ist immer eine Frage des Masses. Meine Lieblingsgerichte sind Fisch und Lamm, aber eigentlich esse ich alles. Ich habe auch sehr gerne Teigwaren, die wir selber machen. Oft esse ich zum Beispiel am Abend einfach einen Teller Teigwaren. Und dann bin ich ganz glücklich.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Die Gesundheit ist mein grösster Wunsch. Und dann wünsche ich mir für die Gastronomie, dass die Jungköche ihre Arbeit seriös und gut machen, damit das Gastgewerbe gut bestehen bleibt und künftig nicht nur Trendlokale mit convenient-food entstehen. Für unseren Betrieb wünsche ich mir, dass wir unseren Stil weiterführen können. Selbstverständlich ist dieser heute moderner und der Zeit angepasster, denn die Art des Kochens hat sich in den letzten 30 Jahren massgebend verändert. Der Trend geht aber wieder vermehrt zur klassischen Küche hin, einfach leichter und ohne die schweren Saucen, dafür mit feinen Frischkräutern.

CIPRA versetzt Berge

CIPRA Jahresfachtagung 2002 vom 12. – 14. September in Schaan

Das Jahr der Berge und das 50-jährige Bestehen der CIPRA sind Grund genug, die Berge und die Nichtregierungsorganisationen (NGO), die in den Berggebieten eine Rolle spielen, einmal genauer zu beleuchten. Aus diesem Grund werden Mitte September 150 Mitglieder von rund 100 verschiedenen NGO nach Liechtenstein reisen.

Doris Meier

Die Jahresfachtagung 2002 will einen Teil der Vielfalt der Nichtregierungsorganisationen und ihre Rollen darstellen. Mitgliedern von Alpen-, Forst-, Tierschutz-, Umweltschutz oder Verkehrsvereinen soll also die Möglichkeit geboten werden, gegenseitig Erfahrungen auszutauschen und ein Netzwerk aufzubauen. «Es ist wichtig, dass die verschiedenen Organisationen erkennen, was für eine Rolle sie im Ganzen spielen, denn es besteht die Gefahr, dass man als Mitglied einer kleinen Organisation vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr sieht», erklärte Michel Revaz, stellvertretender Geschäftsführer der CIPRA-International an der gestrigen Medienkonferenz. Es gehe darum Doppelspurigkeiten zu erkennen und Synergien zu nutzen. Denn die NGO seien finanziell oftmals nicht auf Rosen gebettet und wenn die Organisationen verstärkt zusammenarbeiten würden, könnte vielleicht da oder dort etwas eingespart werden.

Offener Austausch

An der Tagung werden aussenstehende Referenten zuerst einen breiten Überblick über die Arbeit der NGO geben. Weiter werden die Akteure in den leitenden Positionen der Organisationen ihre Sicht aufzeigen. Der Blick geht aber auch über die Alpen hinaus. Referenten aus Nicht-Alpen-Ländern werden über die Arbeit der NGO in ihren Regionen berichten. Ausserdem ist an der dreitägigen Fachtagung ein Nachmittag geplant, an dem die Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Organisationen ihre Arbeit im kleinen Kreis vorstellen und mit den Besuchern in einen offenen Austausch treten können. Die Fachtagung findet jährlich an einem anderen Ort und zu einem anderen Thema statt. Zum letzten Mal hat die Tagung vor sieben Jahren in Liechtenstein stattgefunden. Laut Alexander Hauri, Geschäftsführer der CIPRA Liechtenstein, ist es für das Land eine besondere Ehre, dass Liechtenstein gerade am 50. Geburtstag der CIPRA Gastland der Tagung sein darf.

«Schöne neue Alpen»

Parallel zu der Fachtagung organisiert die CIPRA an der Ligna eine Ausstellung unter dem Titel «Schöne neue Alpen». Mit verschiedenen Illustrationen und kurzen Texten gibt die Wanderausstellung in kurzer Zeit einen guten Einblick in die komplexe Alpenproblematik. Mehr als 80 Tafeln präsentieren in knapper Form Probleme und Lösungsansätze.



Michael Revaz (links), stellvertretender Geschäftsführer der CIPRA-International und Alexander Hauri, Geschäftsführer der CIPRA Liechtenstein laden zu der Jahresfachtagung «Die Rolle von Nichtregierungsorganisationen in Berggebieten» ein. (Bild: Paul Trummer)