

Leute

### Ehepaar Kurija: 66 Jahre Dienst am Gast

Im Grand Hotel National in Luzern durfte General Manager Josef Müller eine nicht alltägliche Ehrung vornehmen: Adam Kurija als Etagenportier und seine Frau Olivia als Zimmerfrau haben im National zusammen das Pensionierungsalter erreicht. Die beiden haben dem National insgesamt 66 Jahre gedient.

Sie ziehen jetzt nach je 33 Jahren in Luzern in ihre alte Heimat in Ex-Jugoslawien zurück. In einem kleinen Dorf in der Nähe der rumänischen Grenze werden sie ihren 3. Lebensabschnitt verbringen.



Von links: Josef Müller, General Manager, Olivia und Adam Kurija, Umberto E. Erculeni, CEO.

### Neues Team im Regent Schlosshotel Berlin

Am 1. Januar 2002 übernahm die Luxuskette Regent International Hotels das Schlosshotel Berlin. Wolfgang F.A. Nitschke, General Manager, stellt jetzt sein neues Management-Team vor. Er ist überzeugt, «dass wir unser Fünf-Sterne-Haus, das erste Mitglied der Regent-Gruppe in Europa, erfolgreich auf dem Markt platzieren werden.»

### Diego Vendramini: ein nicht alltäglicher Lebenslauf

Geburtsdatum: 25. August 1977

Schulen: 1. bis 4. Klasse in Rütihof, Baden; 4. bis 6. Klasse in Regensdorf, 1. bis 3. Oberstufe an der Versuchsschule Regensdorf.

Lehre Nr. 1: Detailhandelskaufmann bei Manor. Erste Drogenprobleme. Zurückstufung in eine Verkaufslehre. Lehrabbruch nach 2 Jahren. Abrutschen in die Drogenszene. Schon nach knapp drei Monaten Nichtstun wird Diego von der Polizei bei der Präparation von Heroin erwischt. Das Entzugsprogramm beginnt.

Entzugsstationen: 1 Monat in der Entzugsanstalt Königfeldern.

1 Jahr zur Rehabilitation im «Märtpfatzprojekt» auf Kreta.

Danach 1 Jahr im Projekt «Medienwerkstatt» in Grüningen.

Lehre Nr. 2: Kochlehre im Axis-Projekt für schwierige Jugendliche.

Erfolgreicher Abschluss im Sommer 2001. Notendurchschnitt 4,3.

Erste Stelle als Koch: im Restaurant Papparazzi in Zürich.

Ab Juni 2002 Berufswechsel in den Kleiderverkauf.



Diego Vendramini: «Dank meiner Kochlehre ist der Zug für mich nicht abgefahren. Meine Freude am Leben ist grenzenlos! Und ich habe wieder Selbstvertrauen und Power!»

## Ex-Drögeler: «Nach Kochlehre kann ich alles schaffen!»

Diego Vendramini hat das Leben noch vor sich. Trotzdem hat er schon Höhen und extreme Tiefen kennen gelernt. Denn sein grösstes Problem war: Heroin! Heute hat er sich gefangen und verschwendet keine Gedanken mehr an Drogen. Geholfen hat ihm seine Lehre als Koch.

**aXpresso** Herr Vendramini, was ist in Ihrem Leben schief gelaufen? Ich hatte Drogenprobleme, konsumierte Heroin. Allerdings «nur» ein Jahr lang. Kriminell war ich nie. Aber schon nach kurzer Zeit wurde ich von der Polizei beim Heroinkonsum erwischt. Damit begann bereits die Entzugsphase.

**aXpresso** Wie kommt ein ehemaliger Drogensüchtiger dazu, Koch zu lernen?

Mit meiner Vergangenheit konnte ich nur bei speziell dafür ausgebildeten Lehrmeistern eine Stüfti machen. Unter anderem bei Patrick Honauer, Koch und Leiter des Axis-Projektes für schwer vermittelbare Jugendliche. Die Kochlehre wählte ich, weil sich beim Ausfüllen meines Eignungstests alles ums Essen drehte. Das ist auch dem Berufsberater nicht entgangen.

**aXpresso** Mit der Lehre hat es sofort geklappt?

Ja, ich durfte als erster Kochlehrling im Rahmen des Axis-Projektes praktisch sofort beginnen. Die Chemie zwischen Patrick Honauer und mir hat von Anfang an gestimmt. Ich hatte und habe Mühe mit Autoritäten. Und Patrick strahlt gerade das Gegenteil aus.

**aXpresso** Was denken Sie heute über Ihren Lehrmeister?

Ich bin ihm sehr dankbar, weil er sich immer wieder viel Zeit für mich genommen hat. Ich bin alles andere als einfach. Er hatte Geduld

und schaffte es, meine Gedanken zu ordnen. Er ist für mich ein Guru, ein Vorbild an Menschlichkeit.

**aXpresso** Arbeiten Sie noch im Neubhof?

Nein, ich bin kurz nach der Lehre gegangen. Es wurde ein neuer Küchenchef mit sehr autoritärem Führungsstil eingestellt. Der mag ja gut fürs Geschäft sein. Aber ich habe sofort gekündigt.

**aXpresso** Sind Sie Ihrem Beruf treu geblieben?

Ja, ich arbeite als Koch im «Paparazzi» in Zürich. Aber Ende dieses Monats ist Schluss. Ich wechsele die Branche, weil ich mehr verdienen will. Ich trage im Papparazzi viel Verantwortung, mache den ganzen Einkauf. Und verdiene dabei nur 3400 Franken. Das stinkt mir gewaltig! Deshalb wechsele ich in den Verkauf. Eine Rückkehr in die Gastronomie kann ich mir aber durchaus vorstellen. Das Kochen macht mir nach wie vor viel Spass.

*martin.stutz@gastronews.ch*