

Georgier lernt das ABC der Kochkunst

Revazi Tchanturia hat eine Koch-Lehre im „Goldenen Stern“ in Frauenstein begonnen. Der Hotelchef lobt seinen Fleiß.

VON KARLHEINZ SCHLEGEL

FRAUENSTEIN – Gastronom Thomas Härtig sucht ständig nach zuverlässigen Personal, um das rund 15 köpfige Team seines 50 Betten- Hotels „Goldener Stern“ im erzgebirgischen Frauenstein zu verstärken. „Es ist heutzutage vor allen in der Gastronomie schwer gutes Personal zu bekommen. Die Arbeitszeiten, die Lage, fernab größerer Städte, machen es uns Gastronomen nicht leicht Leute zu finden“, sagt Härtig. Dabei zahle er nicht nur den Mindestlohn.

Nun hat der 58-jährige wieder einmal Erfolg. Seit zwei Monaten

lernt Revazi Tchanturia im „Goldenen Stern“ den Beruf eines Koches. Der Georgier ist vor drei Jahren mit seiner Familie aus seinem Heimatland über Griechenland nach Freiberg übersiedelt. In Freiberg hat er die Schule erfolgreich beendet und im September die Lehre begonnen.

„Ich habe mich nach zwei erfolgreichen Bewerbungen in Freiberg bei Herrn Härtig beworben und nach einem 14-tägigen Praktikum hat er mich eingestellt. Mir gefällt es sehr gut und die Arbeit macht Spaß. Das Team ist eine duftige Truppe“, erzählt der junge Mann. Mit dem Bus fährt er die gut 20 Kilometer von Freiberg nach Frauenstein, ab und zu bringt ihn der Papa auch einmal mit dem Auto. Und für alle Fälle hat er mit seinem vietnamesischen Freund eine kleine Wohnung in Frauenstein gemietet. In seiner Berufsschule in Freiberg gefällt es dem 17-jährigen ebenfalls gut. „Ich bin von 13 Schülern der Klasse als einziger Auslän-

der anerkannt“, freut er sich.

Er gehe mit seinen Freunden in Freiberg ins Fitnessstudio und kicke aktiv bei Saxonia Halsbrücke als Stürmer in der Landesklasse der Mittelsachsenliga der Jugend A. Schon seine Mutter habe in Georgien in der Gastronomie gearbeitet. Und er habe bereits als Schüler der Familie kleine Gerichte gekocht und serviert, begründet er seine Berufswahl.

„Revazi ist sehr zuverlässig, fleißig und er sieht die Arbeit. Die ruhige, eher zurückhaltende Art macht ihn zudem sehr sympathisch. Er spricht bereits sehr gut deutsch“, sagt Chef Thomas Härtig. Die Empfehlung für Revazi sei von der Arbeitsagentur in Freiberg gekommen. Der Besuch von Ausbildungsmessen sogar auch in Tschechien und Annoncen in Fachzeitschriften hätten nicht sehr viel gebracht, so der Gastronom. Neben Revazi beschäftige er noch einen vietnamesischen Lehrling im 2. Lehrjahr, suche aber im-

mer noch Personal. Das seien seit zehn Jahren die ersten Ausländer die bei ihm tätig seien, sagt Härtig.

Großen Bedarf habe er vor allem im Servicebereich, so der Wirt, der seit 1974 im Haus arbeitet und es



Revazi Tchanturia bei der Arbeit im Hotel „Goldener Stern“ in Frauenstein.

FOTO: KARLHEINZ SCHLEGEL

seit 2000 führt. „Wir haben in der Woche erst ab 17 Uhr geöffnet, weil mittags einfach zu wenig Gäste kommen. An den Wochenenden besuchen uns vor allem zahlreiche Einheimische und Touristen und diverse Feiern bringen schon Umsatz“, sagt der Geschäftsmann.

Essen auf Rädern, Catering und Abo-Essen habe er sich schon durch den Kopf gehen lassen, doch wieder verworfen. Er erwarte aber Hilfe von der Politik: „In unserer Lage denke ich an Zulagen vom Staat, so wie es früher in den Zonenrandgebieten der ehemaligen BRD eine Zulage gab.“ Bis dahin werde er aber weiter um Personal kämpfen und unter anderem Messen im In- und Ausland besuchen, um sein schönes Hotel zu vermarkten. „Dieses Hotel ist mein Leben, hier bin ich groß geworden und hier möchte ich meinen Kollegen ein guter Chef sein und wenigstens meine Familie damit ernähren“, sagt Thomas Härtig.