

Benjamin Zerbe LEHRMEISTER DES JAHRES

Kategorie: Restaurationsfachmann

Angemeldet durch die Lernende Antje Weiss



Fotos: Bruno Bolinger



„Er ist einfach der beste Lehrmeister, weil er viel Zeit in die Ausbildung von uns Lernenden investiert und den Berufsstolz hochhält“, sagt Antje Weiss, die sich im dritten Lehrjahr Restaurationsfachfrau im Dolder Grand befindet. Ihren Lehrmeister Benjamin Zerbe hat sie zwar erst seit gut einem Jahr, aber seine grosse Unterstützung an der Servicemeisterschaft an der Igeho hat die beiden zusammengeschweisst.

Antje informierte den deutschen Hotelfachmann zwar, dass sie ihn für den Zukunftsträger 2012 angemeldet hatte, mit einer Nomination und gar einem Sieg hat Zerbe aber zu keinem Zeitpunkt gerechnet. Denn als der 30-Jährige nach bereits ausgebildeten Lernenden gefragt wurde, sei für ihn klar gewesen, dass er eher eine Nebenrolle spielen würde. „Als dann der Anruf kam, war ich schon sehr überrascht.“

Der Berliner Zerbe arbeitet seit 2009 im Dolder Grand in Zürich und hat dort 2010 die Lehrmeisteraufgabe von seiner Kollegin Sara Müller übernommen. „Es gibt nichts Schöneres, als die Lernenden in der wichtigsten Lebensphase zu begleiten“, betont Zerbe.

Wichtig ist dem Zukunftsträger 2012, dass seine Lernenden so arbeiten, wie sie es selbst schätzen würden. „Wir müssen den Beruf aus voller Überzeugung und Liebe machen und den Berufsstolz hoch tragen.“ Zerbe schätzt zudem, wenn seine Lernenden selbständig Projekte durchführen. „Ich halte nicht viel davon, dass man den Lernenden alles vorschreibt und ihnen sagt, was sie unbedingt machen sollen.“ Antje Weiss sei damals für die Servicemeisterschaft selber zu ihm gekommen und habe ihn gefragt, ob er sie unterstütze. „Da habe ich keine Sekunde gezögert.“

Benjamin Zerbe verfolgt eine strikte Linie. „Eine hundertprozentige Einstellung zum Beruf ist mir einfach wichtig.“ Dementsprechend könne es auch manchmal für den Lernenden anstrengende sein, „weil bei mir einfach immer alles stimmen muss“, erzählt er. Wenn es deshalb aber zu einem Problem komme, dann arbeite er die Situation in einem Gespräch mit den Lernenden sofort auf. „Danach ist die Welt wieder in Ordnung.“

Als Lehrmeister steht Zerbe erst am Anfang, als Zukunftsträger bereits ganz oben. Er

will weitermachen. „Das bereichernde am Lehrmeister sein, ist der Austausch mit den Lernenden, die anders sind, als man selbst ist.“ So könne er einerseits immer wieder etwas dazulernen und andererseits ihnen helfen nach der Lehre soweit zu sein, dass sie sagen: „Jetzt bin ich bereit, die Welt zu erobern.“

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
www.thedoldergrand.com

Nominiert waren auch ...

- Adrian Oehen, Art Deco Hotel Montana, 6002 Luzern
- Patrick Hemmelmayr, Hotel Bären, 5242 Birr AG

Der Preis ist mit CHF 10'000.- dotiert.

WWW.ZUKUNFTSTRÄGER.CH

Hauptponsoren

GASTRO
Journal

Bischofzell

Culinarium

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

Sponsoren

GEPOSA
Oliven & Antipasti
www.geposa.com

kellermann.ch
gut – natürlich frisch

SWICA

James
Communication

Patronat

BECK

CONFISER

Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Hotel & Gastro
Union

GASTRO SUISSE

Medienpartner

panissimo

GASTRO
Journal

FLISCH UND PRINKEZ
VIANDE ET TRAITEURS
CARNI E COMMESTIBILI

marmite

Partner

[echtzeit]
Konferenz- & Eventmanagement

ReproscanGroup

Kaimesser.ch

Davidoff