

Medienmitteilung von GastroBaselland, 10. April 2026

Neue Wege in der Ausbildung: Wie GastroBaselland den üK 4 neu denkt

Seit 2019 erweitern die sogenannten Ergänzungskompetenzen die Ausbildung der REFA-Lernenden. Ob Jung-Sommelier, Jung-Barista, Jung-Barkeeper oder Jung-Chef-de-Rang – die Zusatzqualifikationen bieten wertvolle Spezialisierungen und werden im Betrieb erlernt sowie im vierten überbetrieblichen Kurs (üK 4) vertieft.

Doch gerade für kleinere Kantone brachte dieses System grosse Herausforderungen mit sich. Kleine Klassen, mehrere parallel laufenden Kursen und ein hoher organisatorischer Aufwand stellten üK-Zentren vor wirtschaftliche und pädagogische Schwierigkeiten. Kurse mit nur wenigen Teilnehmenden waren kaum effizient durchführbar. Kooperationen mit anderen Regionen führten zwar zu Lösungen, bedeuteten für die Lernenden jedoch oft lange Anfahrtswege und Umstände.

Eine Idee wird zum Erfolgsmodell

An diesem Punkt setzte Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer des üK- und Weiterbildungszentrums von GastroBaselland, an. Mit viel Engagement und Innovationsgeist entwickelte er ein neues Kurskonzept, das die bisherigen Herausforderungen in Chancen verwandelte.

Sein Ansatz: Die Klasse bleibt zusammen, Ressourcen werden gebündelt und externe Partner bringen ihr Fachwissen direkt in die Ausbildung ein. Das Ergebnis ist ein abwechslungsreicher, praxisnaher Kurs, der den Lernenden maximale Einblicke ermöglicht.

Lernen direkt aus der Praxis

Der Kursstart erfolgt gemeinsam im Ausbildungszentrum. Bereits am ersten Tag tauchen die Lernenden in neue Themenwelten ein – etwa beim Teeseminar der Firma Sirocco. Gleichzeitig erhalten sie ihre Wochenaufgaben, die sie am Ende des Kurses präsentieren.

In den darauffolgenden Tagen wird das Lernen erlebbar: Die Teilnehmenden besuchen ausgewählte Partnerbetriebe und vertiefen dort ihre Ergänzungskompetenzen.

Die Stationen der Sommelier reichen vom Weingut Tschäpperli in Aesch über die SiebenDupf Kellerei bis zur Brauerei Feldschlösschen. Im Hotel Les Trois Rois entdecken die Lernenden die Welt der Cocktails und der Bar, während im Metzgerhuus das Tatar im Fokus steht. Wirth Käse vermittelt fundiertes Wissen im Käseservice, GastroFutura führt in die Kunst der Fermentation ein und in der

Stadtbrennerei erleben die Teilnehmenden die Herstellung von Spirituosen hautnah - natürlich mit Degustation inklusive.

Auch die Barista-Kompetenzen kommen nicht zu kurz: Bei den Kaffeemachern in Basel wird das Handwerk rund um Kaffee perfektioniert. Ergänzend dazu werden zentrale Fertigkeiten wie Weinservice oder Arbeiten vor dem Gast im üK-Zentrum trainiert.

Begeisterung, die ansteckt

Der Erfolg des neuen Konzepts zeigte sich bereits am ersten Kurstag. Als eine Lernende ihre Vorfreude ausdrückte, brachte es Thomas Nussbaumer auf den Punkt: Wenn die Begeisterung am Ende nur halb so gross sei wie seine eigene, sei das Ziel erreicht.

Am letzten üK Tag präsentieren die Lernenden ihre erarbeiteten Inhalte sei es klassisch als Vortrag oder direkt in der praktischen Umsetzung beim gemeinsamen Mittagessen.

Das gemeinsame Mittagessen war ebenfalls ein Höhepunkt. Dabei konnte man nicht nur das eigene Können zeigen, sondern auch von den anderen lernen. So kam während drei Stunden gemeinsamen Zusammenseins das gesamte Wissen wortwörtlich «auf den Tisch».

Ein besonderer Dank gilt auch der Küche, insbesondere Eugen Dickau, unserem üK-Leiter der Kochberufe. Er hat den Kurs kulinarisch unterstützt und damit auch die Brücke zur Küche geschlagen.

Als Gastreferent ist der ehemalige Servicelernende Gabriel Fuhrer vom Restaurant Brauerei in Basel zur Gruppe gestossen und hat ihnen eindrücklich erzählt, wie er verkauft und worauf sie achten müssen. Neben den fachkompetenten Tipps aus der Praxis hat vor allem seine Art, wie er über seinen Beruf spricht, sehr motiviert. Seine Leidenschaft für die Gastronomie ist deutlich spürbar und hat auch die angehenden Profis angesteckt.

Ein Blick in die Zukunft der Ausbildung

Gemeinsam mit seinem REFA-üK-Team unter der Leitung von Melanie Hochstrasser und Martina Moor hat Thomas Nussbaumer gezeigt, wie zukunftsorientierte Ausbildung funktionieren kann. Der Mut, neue Wege zu gehen, hat sich auszahlt.

Das Konzept schafft nicht nur Effizienz, sondern eröffnet den Lernenden neue Perspektiven. Es fördert den Austausch, stärkt Kooperationen und ermöglicht Einblicke über den eigenen Fachbereich hinaus.

Ein Modell, das zeigt: Die Weiterentwicklung unserer Berufe lebt von Innovation, Zusammenarbeit und der Bereitschaft, Bestehendes neu zu denken.

Ein besonderer Dank gilt allen beteiligten Partnern, die dieses innovative Kurskonzept möglich gemacht haben. Die grosse Unterstützung aus der Branche zeigt eindrücklich, was entstehen kann, wenn Zusammenarbeit gelebt wird.

Auch Fabienne Ballmer, Präsidentin von GastroBaselland, zeigt sich begeistert: Das Projekt steht für Innovation und macht sichtbar, welches Potenzial freigesetzt wird, wenn man sich öffnet, den Mut hat, neue Wege zu gehen, und aus einer Herausforderung etwas Neues schafft. Gleichzeitig stärkt es den Zusammenhalt innerhalb der Branche.

Vom Les Trois Rois bis zum Metzgerverband – zahlreiche Akteure haben ihren Beitrag geleistet.

Mit grossem Stolz richtet Fabienne Ballmer deshalb ihren Dank aus:
«Un grand Merci» an die unterstützenden Unternehmen und insbesondere an Thomas Nussbaumer und sein REFA-Team.»

Fabienne Ballmer, Liestal 10.4.2026

Für Auskünfte:

Thomas Nussbaumer 079 759 44 13

Fabienne Ballmer: 079 236 63 11