

2020 soll in diesen Räumen die Kunst des Kochens gelehrt werden



Ein Blick auf den neuen Campus in Heiligkreuz. / Bild: PD

Bild 1 von 6

HEILIGKREUZ · Eine Jury hat das Siegerprojekt für das ehemalige Ferienheim der Ingenbohler Schwestern gekürt: Die Kochakademie soll direkt neben dem Heim zu stehen kommen. Jetzt läuft die Suche nach Investoren.

inRead invented by Teads

Die Kochakademie, die im ehemaligen Ferienheim der Ingenbohler Schwestern in Heiligkreuz unterkommt, nimmt Gestalt an. Gestern präsentierte der Verein Chance Heiligkreuz das Siegerprojekt des Studienauftrags, das Ferienheim umzugestalten und um einen Campus zu ergänzen. Nun ist klar: Die Sieger kommen aus Zürich, das Projekt steht unter der Leitung der Thomas Schregenberger GmbH.

Diese sieht vor, die Grundsubstanz des Ferienheims zu erhalten und die Kochakademie als Neubau neben dem Campus zu platzieren. «Das Siegerprojekt ist mit Abstand der flexibelste aller eingereichten Vorschläge», sagt Marc Syfrig, Architekt und Präsident der Jury. «Es umschifft viele Probleme souverän.» Das Siegerprojekt erfülle zudem die hohen funktionellen Anforderungen an die Kochakademie und überzeuge mit der Eingliederung in die prägende Landschaft.

Projekt kostet

25 Millionen Franken

Das Herzstück des zweistöckigen Neubaus ist der offene Speisesaal, der von beiden Stockwerken aus sichtbar ist. Auch am Ferienheim werden einige Arbeiten vorgenommen. Ein durchgehender Balkon, der an das Gebäude angebaut wird, ist eine davon. Um den Werten der Unesco-Biosphäre Entlebuch Rechnung zu tragen, wird bei den Bauarbeiten viel Holz verarbeitet. Heidi Duss, Präsidentin von Chance Heiligkreuz: «Ich habe mir etwas gewünscht, das zur Umgebung und den Leuten passt. Das ist sehr gut gelungen.» Kostenpunkt des Projekts: 25 Millionen Franken.

Geplant ist laut dem Verein, dass Beat Odinga, welcher das Ferienhaus für gut 4 Millionen gekauft hat, den Neubau zu einem Drittel mitfinanziert. Für die restlichen zwei Drittel der Kosten werden zwei weitere Investoren gesucht. Chance Heiligkreuz führe bereits intensive Gespräche mit interessierten Investoren. Und das ist auch nötig, wenn die Beteiligten den ambitionierten Zeitplan einhalten wollen: Im Sommer 2020 sollen bereits die ersten Studenten der Höheren Fachschule im Campus einziehen.

Andreas Fleischlin, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes, freut sich sehr darauf. Besonders für junge, motivierte Köche sei die Höhere Fachschule ideal. Denn nach der Lehre gebe es keine praxisorientierte Weiterbildungsmöglichkeit. Früher hätten junge Köche noch in Wanderjahren Erfahrungen gesammelt. Das gebe es heute weniger. Hier will die Akademie ansetzen: «Sie müssen alles lernen, sich austoben und entdecken. So finden die Studenten am Schluss die Richtung, in die sie gehen wollen», sagt Fleischlin. Der etwas abgelegene Standort sei dafür perfekt. «Wir wollen die Studenten das Handwerk des Kochens lehren und die Natur in die Küche holen. Sie sollen wieder ein Gespür dafür bekommen, woher die Lebensmittel kommen.»

Dafür sei man etwa auch mit umliegenden Produzenten in Kontakt. Kostenpunkt für die rund zweijährige Ausbildung mit eidgenössischem Abschluss: zwischen 20 000 und 25 000 Franken inklusive Unterkunft auf dem Campus. Dieser soll im ersten Jahr 25, später 50 Studenten Platz bieten.