

Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Logatharan Thangarajah kocht am liebsten Rösti

Logatharan Thangarajah hat sich über den Progresso-Kurs zum Berufsbildner hochgearbeitet. Eine Karriere wie aus dem Bilderbuch.

Logatharan Thangarajah wurde in Sri Lanka geboren. Dort arbeitete er als Geschäftsführer eines Lebensmittellagers. Wie viele andere flüchtete der heutige Koch EFZ wegen des Bürgerkriegs in die Schweiz. «Ich bin sehr dankbar für alle Möglichkeiten, die ich hier bekommen habe», sagt der inzwischen 42-Jährige.

Fisch als verbindendes Element

Nur drei Monate nach seiner Einreise hatte er bereits einen Job, obwohl die Stellensuche wegen fehlender Sprachkenntnisse für ihn schwierig war.

«Ich bin ein fleissiger Mann und habe alle Chancen genutzt, die sich mir boten.»

LOGATHARAN THANGARAJAH,
KOCH EFZ, RESTAURANT FEDERAL,
ZOFINGEN/AG

Im Jahr 2017 meldete sich Logatharan Thangarajah zu einem Progresso-Kurs an. «Ich habe mich für den Kurs Küche entschieden, weil die Arbeiten dort vielseitig sind. Ausserdem wollte ich die Schweizer Kultur besser kennenlernen», sagt er und fügt an: «Was und wie ein Volk kocht und isst, verrät viel über dessen Geschichte und Kultur.»

In Sri Lanka ist Fisch ein Grundnahrungsmittel. Daher war es für ihn anheimelnd, dass auch in der Schweiz Fisch – nach Zuger oder Müllerin Art – auf der Menükarte steht. Allerdings sei er über-



Logatharan Thangarajah kocht gerne schweizerisch. Manchmal überrascht er die Gäste und ergänzt die Gerichte mit einem indischen Kick. BILDER FILIPA PEIXEIRO

rascht gewesen, dass Süswasserfische auf den Tisch kämen. «Ich wusste gar nicht, dass es andere Fische als die aus dem Meer gibt», schmunzelt der gelernte Koch heute über sich selbst.

Karriere im Schnelldurchlauf

Direkt nach dem Progresso-Kurs absolvierte Logatharan Thangarajah 2019 die verkürzte Ausbildung zum Küchenangestellten EBA. Er sagt: «Ich bin meinem damaligen Chef Andy Neaves vom Restaurant Rhein-Mühle in Rheinfelden/AG sehr dankbar, dass er mich dabei unterstützt hat.»

Nur zwei Jahre später bestand Logatharan Thangarajah die Nachholbildung EFZ Koch im gastgewerblichen Bildungszentrum in MuttENZ. Anschliessend erwarb er das Wirtepatent des Kantons Basel-Landschaft. Ziel-

strebig durchlief er im Jahr 2022 alle Module des G1. Damit er nun sein Fachwissen an junge Berufslleute weitergeben kann, besuchte Logatharan Thangarajah in Zürich den Ausbilderkurs und den fünfjährigen Berufsbildnerkurs in Weggis. «Ich freue mich sehr, dass mein jetziger Arbeitgeber, das Restaurant Federal in Zofingen, für diesen Sommer zwei Lehrstellen für Köche und Köchinnen anbietet und ich einer der Ausbilder sein darf. Ich bin schon gespannt auf meinen ersten Lehrling.»

Obwohl er so viel erreicht hat, ist Logatharan Thangarajah noch nicht am Ziel seiner Träume. «Ich plane langfristig: Irgendwann werde ich mit meiner Frau ein eigenes, gutbürgerliches Restaurant führen.» RICCARDA FREI

«Progresso» in Kürze

Der fünfwöchige Kurs Progresso richtet sich an Menschen ohne gastgewerbliche Grundbildung. Er ist in drei Blöcke aufgeteilt und wird in den Fachbereichen Hauswirtschaft, Service, Küche und Systemgastronomie angeboten. Nach dem Abschluss kann eine verkürzte Grundbildung mit Berufsattest oder eine Berufslehre mit Fähigkeitszeugnis absolviert werden. Auch die Arbeitgeber profitieren, wenn sie ihre Mitarbeitenden an Progressokurse schicken. Sie reduzieren den internen Ausbildungsaufwand, sie erhalten Lohnersatzzahlungen und verfügen am Ende des Kurses über produktiver arbeitende Angestellte.



Logatharan Thangarajah kocht im «Federal». Das Restaurant wird von Rudolf Zünd geführt und liegt in der Altstadt von Zofingen.



Die Serie «Erfolgsgeschichten» porträtiert Menschen, die sich dank eines Progresso-kurses im Gastgewerbe etabliert haben.



Mehr Informationen unter:
mein-progresso.ch
federalzofingen.ch