

# Studienprojekt: Schweizer Know-how für Bhutans Hotelfachschüler

Das asiatische Land Bhutan braucht gute Hotelkadermitarbeiter. Um diese auszubilden, hat ein Schweizer Hotelier das Entwicklungshilfeprojekt «Bhutan Middle Management Hotel Program» lanciert.

«Die zweiwöchige Lehrtätigkeit war für mich ein einmaliges Erlebnis», sagt Alexander Gonzalez. Er ist Mitinhaber der Beratungs- und Personalrekrutierungsfirma «Küs-

te AG» in Luzern. Diesen Sommer hat sich der Unternehmer eine Auszeit genommen, um im Rahmen des neuen Entwicklungshilfeprojekts «Bhutan Middle Management Hotel Program» Kaderleute am Royal Institute of Management auszubilden.

Das Königreich Bhutan verfolgte bisher eine zurückhaltende Tourismuspolitik. Pro Jahr durften nur 12 000 bis 15 000 Touristen ins Land einreisen. In 2007 ist nun das erste private Hotel des Landes eröff-

net worden. Weitere sollen folgen. Dadurch steigt jetzt der Bedarf an gut ausgebildeten Kaderleuten. Hier setzt das «Bhutan Middle Management Hotel Program» an. Es besteht aus vier Blöcken zu je acht Schulwochen. Der erste Ausbildungsblock fand im Juli und August 2008 statt; der letzte ist für Januar und Februar 2010 geplant. Für die Studierenden ist die Ausbildung am Royal Institute of Management kostenlos. Finanziert wird dieser Lehrgang hauptsächlich von zwei Stiftungen (Jacobs Foundation und Elysium Foundation), organisiert von der Hochschule für Wirtschaft Zürich.

Um an diesem Entwicklungshilfeprogramm teilnehmen zu dürfen, mussten sich die Studentinnen und Studenten einem strengen Auswahlverfahren stellen. Hauptkriterien für die Zulassung sind eine

abgeschlossene Grundbildung in Hotellerie oder Gastronomie, mehrere Jahre Berufspraxis und sehr gute Englischkenntnisse.



Bhutan ist etwa gleich gross wie die Schweiz.



Interaktives Lernen in der Gruppe ist für die Studierenden neu; machte ihnen aber Spass.



Am Royal Institute of Management ist das Tragen der Landestracht für alle Studentinnen und Studenten Pflicht.

Nur die 30 besten Hotellerie-Nachwuchskräfte des Landes dürfen diese Ausbildung machen.

Entsprechend stolz sind die Studierenden, es überhaupt in die erste Klasse, die in Bhutan eine Hotelmanagement-Ausbildung absolviert, geschafft zu haben.

Auch die ehrenamtlichen Dozenten aus der Schweiz wurden sorgfältig ausgewählt. Immerhin schliessen die Studierenden ihre Ausbildung im Jahr 2010 nicht nur mit einem Diplom des Royal Institute of Management ab, sondern erhalten zusätzlich ein Diplom der Hochschule für Wirtschaft Zürich. Dementsprechend hoch sind die Ansprüche an die Dozenten.

«Für mich war es eine Ehre, an diesem Entwicklungsprojekt in Bhutan mitzuarbeiten und das Fach «Leadership & Communication» zu unterrichten», sagt Alexander Gonzalez und fügt an: «Vom Land habe ich nicht viel gesehen, aber ich war ja als Dozent und nicht als Tourist in Bhutan.»

Sein Unterricht in englischer Sprache begann um neun und dauerte bis fünfzehn Uhr. Während Alexander Gonzalez anschliessend in seinem Hotelzimmer den nächsten Schultag vorbereitete, büffelten die Studierenden Englisch und Computerkunde. Der Schweizer Dozent lobt: «Die Studierenden sind sehr motiviert. Sie sind für alles offen und machen engagiert mit. An die bei uns üblichen inter-

aktiven Lernmethoden wie Rollenspiel und Gruppenarbeit mussten sie sich aber erst gewöhnen.»

Doch auch der Luzerner musste sich an einiges gewöhnen. Zum Beispiel an den ehrerbietigen Umgang der Studierenden mit ihm. Dazu Alexander Gonzalez: «Alle Dozenten werden mit «Professor» und «Sir» angesprochen. Selbst ausserhalb der Schule.» Ebenfalls ungewohnt waren für ihn die Kleidervorschriften, welche für die Studierenden gelten. Statt dunkler Anzüge oder Deux-pièces tragen Studierende in Bhutan bunte Landestracht. «Die Tracht ist in allen offiziellen Gebäuden Bhutans das Pflichttenü für Einheimische», hat Alexander Gonzalez erfahren. Aus Respekt gegenüber den Studierenden hat der Dozent aus der Schweiz im Anzug unterrichtet.

In seinen Lektionen sass auch offizielle Beobachter der Tourismusbehörde. Der Erwachsenenbildner schmunzelt: «Die Dauerbeobachtung war ungewohnt, aber kein Problem. Denn das langfristige Ziel ist, die Bhutaner so weit zu bringen, dass sie die Ausbildung selbst mit einheimischen Dozenten durchführen können.» Obwohl sein Einsatz in Bhutan nur zwei Wochen dauerte, fiel Alexander Gonzalez der Abschied schwer. «Ich habe bewegende Momente mit den Studierenden erlebt, die mich fürs Leben geprägt haben. Die Klasse ist mir ans Herz gewachsen, und ich werde die eine oder andere Karriere gespannt weiterverfolgen.»

riccarda.frei@gastroneews.ch  
www.middlemanagement.org  
www.kueste.ch

## WEINVIERTEL

... dort wo das Pfefferl wächst



Die Winzer aus dem Weinviertel in Österreich haben in den vergangenen Jahren Beachtliches geschafft. Nicht nur, dass sie Österreichs ersten Herkunftswein, den Weinviertel DAC eingeführt haben, nein es zeigt sich auch eine dynamische, innovative Stimmung im ganzen Gebiet, die Freude macht. Und das schmeckt man auch in den Weinen. Nicht nur der pfeffrige Grüne Veltliner als Weinviertel DAC, sondern auch seidige Rieslinge und Weissburgunder sowie samtige, aber doch charaktervolle Zweigelt und andere Rotweine überzeugen aus dem grössten Weinbaugebiet Österreichs.

### Das Carlton und das Weinviertel



Besonders gerne empfehlen wir einen Weinviertel DAC zum klassischen Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Nüsslisalat und natürlich einer Preiselbeersauce. Für jeden ein Stück österreichischer Urlaub in der Schweiz.

Daniela & Markus Segmüller führen seit acht Jahren das Restaurant Carlton in Zürich. [www.carlton.ch](http://www.carlton.ch)

Mehr Infos zum österreichischen Wein finden Sie unter [www.weinausoesterreich.at](http://www.weinausoesterreich.at)

Wein aus Österreich, Kostbare Kultur  
Gutes Essen braucht gute Weine.

## 40 JAHRE FETZER VINEYARDS!



### WEIN GUT, ALLES GUT?

Der grösste Biowein-Erzeuger Kaliforniens setzt auch 40 Jahre nach seiner Gründung Maßstäbe für umweltschonendes Wirtschaften. Denn bei Fetzer Vineyards sind nicht nur die Weine „gut“, sondern das ganze Unternehmen, vom umfassenden Abfallrecycling bis zum selbst produzierten Ökostrom.



Genießen auch Sie mit FETZER VINEYARDS dieses nachhaltige Trinkvergnügen!

**prodega** cash + carry ... gratuliert FETZER  
Geburtstagsaktion - vom 8. bis 13. Sept. in allen Filialen!