

Als Chefexperte im Gefängnis

HINTER GITTERN

Bäcker-Confiseur-Meister Joël Mérigonde ist des Öfteren in der Vollzugsanstalt La Brenaz in Puplinge (GE) anzutreffen. Dies weder als Besucher noch als Insasse, sondern als Experte fürs praktische Qualifikationsverfahren. Er hat dafür ein offizielles Attest des Kantons.

Johann Ruppen /ce

In der Strafvollzugsanstalt arbeiten rund 165 Häftlinge während 32 Stunden pro Woche - 16 unter ihnen in der Bäckerei-Konditorei. Es ist die bisher einzige Tätigkeit, mit der Insassen einen Berufsabschluss erreichen können. **Joël Mérigonde** ist für die Prüfung für Bäcker-Konditor-Confiseure mit Eidgenössischem Berufsattest (EBA) verantwortlich. Er war zusammen mit den kantonalen Behörden und der Direktion der Anstalt für das Erstellen des Ausbildungsprogramms zuständig. Die Dauer der Haft unterscheidet sich von einem Insassen zum anderen. Ein zwei- oder dreijähriges Ausbildungsprogramms durchzuführen, schien kompliziert bis unmöglich. Darum wurde ein Modulsystem gewählt. «Die EBA-Ausbildung umfasst die zwei ersten Module: Bäckerei, Feingebäck und Stücksachen zum einen, Sandwichs, Canapés, Patisserie, dekorierte Torten und Cakes zum andern», listet Mérigonde die Lerninhalte auf. Das dritte angebotene Modul umfasst Partybrote, zwei Sorten Zöpfe und Pâte à choux. «Ich würde gerne ein viertes Modul zur Schokolade anfügen», erklärt der Bäcker-Confiseur. «Dazu müsste eine separate Produktion eingerichtet werden. Ich habe dies mit dem Gefängnisdirektor diskutiert.» Da gäbe es aber organisatorische Fragen zu lösen.

Taschen werden geleert

Wenn ein Insasse ein Modul abgeschlossen hat, kontaktiert der Ausbildungsverantwortliche der Gefängnis-Backstube Joël Mérigonde. «Wie für ein anderes Examen plane ich die praktische Prüfung und biete einen zweiten Experten auf.» Gemeinsam begeben sich die beiden ins Gefängnis. Sie kennen nur Vor- und Nachnamen des Kandidaten. Bei der Sicherheitskontrolle am Eingang passieren sie Schleusen und einen Metalldetektor. «Unsere Taschen sind leer. Ausser einem Stift und einem Notizblock lassen wir alles beim Eingang zurück.» Anders als im üblichen Verfahren geben die Experten keine Noten. Sie geben Beurteilungen in Worten ab. Der Kandidat legt die Prüfung mit Hilfe eines Assistenten und in Anwesenheit eines Wärters ab.

«DIE KANDIDATEN SIND VIEL MOTIVIERTER ALS DIE MEISTEN ATTESTLERNENDEN.»



Experte Joël Mérigonde: Der Einbezug der Direktion, des Personals und insbesondere der Häftlinge haben seine Zweifel definitiv zerstreut.

Bilder: zVG/ La Brenaz

Pro Modul muss er in fünf Stunden vier Produkte herstellen. «Er weiss genau, was er zu tun hat. Ich werde ihm sagen, dass er einen Geburtstagskuchen nach freier Wahl vorbereiten soll. Es gibt wie bei der Attestprüfung keine Überraschungsaufgabe. Das Ziel ist, dass er die Produkte von A bis Z herstellt.» Um dies zu realisieren, steht eine moderne Backstube mit der üblichen Einrichtung zur Verfügung. «Am ersten Tag hatte ich einige Bedenken, als ich die Messer auf dem Tisch liegen sah. Doch mir wurde bewusst, dass ich nichts riskiere.» Alles wird kontrolliert und am Ende in einen Schrank geräumt. Jedes Werkzeug hat seinen festen Platz. Jeder fehlende Gegenstand würde sofort bemerkt.

Die Chance packen

An diesem Tag hat Joël Mérigonde zwei Kandidaten geprüft. Der erste hat die Module 1 und 2 bestanden, der zweite Modul 1. «Bei allen drei Prüfungen waren die Resultate deutlich besser als bei den meisten Attestprüfungen. Die Kandidaten sind viel motivierter. Sie haben fast das Niveau für ein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ). Das Alter der Kandidaten und ihre Erfahrung erklären teilweise die Qualität der Arbeiten und ihre Motivation: «Einige haben eine Dummheit gemacht und büssen nun dafür. Ich glaube, dass sie an den Punkt kommen, wo sie überzeugt sind, aus dem herauskommen zu können. Sie gehen darum in sich und ergreifen diese Chance, weil sie wissen, dass sie bei schlechter Führung aus dem Programm fliegen.»

Für jedes mit Erfolg absolvierte Modul erhalten die Kandidaten ein offizielles Zertifikat des Kantons. «Es erwähnt nicht, dass die Ausbildung im Gefängnis absolviert wurde, und gibt dem Absolventen nach der Entlassung Glaubwürdigkeit.» Zu Beginn seines Abenteuers hatte Joël Mérigonde einige Bedenken bezüglich der Seriosität der Ausbildung.

Der Einbezug der Direktion, des Personals und insbesondere der Häftlinge haben seine Zweifel definitiv zerstreut. «Im Hinblick auf den Ofenposten haben die Kandidaten ihren Platz im Betrieb. Sie können leicht in ein Team integriert werden und ihren Job neben anderen Bäckern einnehmen», folgert der Bäcker-Confiseur.

Eine Ausbildung für die Freiheit

Nach Auskunft des Stellvertretenden Gefängnisdirektors **Hakim Mokhtar** werden die Häftlinge von La Brenaz in 14 verschiedenen Ateliers beschäftigt - so eine Schreinerei, eine mechanische Werkstätte, eine Malerei und eine Töpferei. Die Bäckerei ist aber jedoch die einzige Werkstätte, in der eine Attestausbildung absolviert werden kann. In zwei Gruppen arbeiten dort insgesamt 16 Personen. Zum Zug kommen Häftlinge mit der entsprechenden Motivation. Sie müssen auch einige formelle Kriterien erfüllen (z.B. Haftdauer, Sprachkenntnisse und Aufenthaltsstatus). Bevor sie die Ausbildung beginnen können, müssen sie ein Stage in der Backstube absolvieren. Neben Produkten fürs Unispital werden auch viele Spezialbestellungen hergestellt Partybrote, Flutes, Canapés, Kuchen, Macarons oder ganze Apéros. Das Produktesortiment musste im Hinblick auf die Ausbildung ein wenig angepasst werden. Aufgrund des Erfolgs in der Bäckerei sollen in weiteren Berufen Ausbildungen angeboten werden. Als Nächstes dürfte eine Schreiner Ausbildung folgen.

jr/ce