

Mitte-links stellt Rückkommensantrag

Heute geht die Budgetdebatte im Grossen Rat weiter. Wird das vor einer Woche versenkte Kinder- und Jugendhilfegesetz noch gerettet?

Claudia Meier

Aktuell wird im Kanton Aargau der Sparhammer geschwungen. Denn das vom Regierungsrat vorgelegte Budget 2026 sieht ein Minus von 221 Millionen Franken vor und beinhaltet eine Steuerfussreduktion von 108 auf 103 Prozent. Doch das genügt der rechtsbürgerlichen Ratsmehrheit nicht. Sie will den Kantonssteuerfuss auf 100 Prozent senken, was zu zusätzlichen Ausfällen von 61,8 Millionen Franken führt.

Am 25. November entschied der Grosser Rat auf Antrag von Jeanine Glarner (FDP), zusätzliche 800'000 Franken für die Schaffung eines kantonalen Kinder- und Jugendhilfegesetzes aus dem Aufgaben- und Finanzplan zu streichen. Damit stand das Projekt, an dem das Bildungsdepartement seit vier Jahren gearbeitet hat und das 2026 in die Anhörung gehen sollte, plötzlich vor dem Aus.

Zur Vorgeschichte: Der von sämtlichen Fraktionen eingereichte Vorstoss zur Schaffung einer gesetzlichen Grundlage für die ambulante Kinder- und Jugendhilfe wurde im Juni 2021 als Postulat überwiesen. «Die Streichung dieses Schwerpunkts aus dem Budget 2026 ist zum jetzigen Zeitpunkt weder zielführend noch sinnvoll», schreibt Mitte-Grossrat Jürg Baur in einer Mitteilung. Es wäre bedenklich für all die bereits eingesetzten finanziellen und personellen Ressourcen. Gegen den Grossratsentscheid formierte sich umgehend grosser Widerstand.

8000 Unterschriften gegen den Entscheid gesammelt

Eine breite Allianz aus Parteien und Verbänden sammelte online Unterschriften für eine Petition, um das Kantonsparlament umzustimmen. Das erste Sammelziel von 4000 Unterschriften wurde innert weniger Stun-

den erreicht. Dann wurde es auf 8000 verdoppelt. Die dafür erforderlichen Unterschriften kamen bis Montagabend ebenfalls zusammen. Die Unterzeichner fordern eine Korrektur des Grossratsentscheids.

Jetzt steht fest: An der Grossrätssitzung vom 2. Dezember werden die Fraktionen der Mitte, SP, Grünen, Grünliberalen und EVP einen Rückkommensantrag zu diesem Geschäft stellen. Wie Jürg Baur in der Mitteilung schreibt, seien der Prozessstand und die definitive Stossrichtung der Vorlage vielen Ratsmitgliedern nicht bekannt oder zu wenig präsent gewesen.

Das Ziel des Rückkommensantrages sei es, sachlich darlegen zu können, «was genau mit diesem Entwicklungsschwerpunkt erreicht werden soll und wie der Stand der Arbeit ist». Den Rotstift hier anzusetzen, sei nicht zielführend. Baur betont: «Es wäre unverantwortlich, das Geld, das in die Vorarbeit bereits

der Aufgabenbereiche eingebracht und kurz begründet werden. Erlaubt ist ein Gegenvotum. Wird dem Rückkommen mit dem einfachen Mehr zugestimmt, berät der Grosser Rat den Gegenstand erneut.

«Es wäre unverantwortlich, das Geld, das in die Vorarbeit bereits

bereits investiert wurde, nun in den Sand zu setzen.»



Jürg Baur
Mitte-Grossrat

ken und die vom Regierungsrat vorgeschlagenen durchschnittlichen prozentualen Erhöhungen der Löhne des kantonalen Personals und der Lehrpersonen reduzieren. Die Erhöhung soll laut Kapf beim kantonalen Personal 0,5 statt 0,85 Prozent betragen und bei den Lehrpersonen um 0,8 statt 1,0 Prozent.

Mitte-links sieht in einem kantonalen Kinder- und Jugendhilfegesetz mehrere Vorteile. Es würde bestehende Lücken zwischen den Gemeinden schliessen, auf Prävention statt Intervention setzen sowie Angebote, Finanzierung und Qualitätsstandards vereinheitlichen.

Kommission will auch bei Personalkosten sparen

Neben einer Reihe weiterer Sparanträge wird es in der Budgetdebatte auch um die Löhne des Verwaltungspersonals und der Lehrpersonen gehen. Die Die grossräätliche Kommission für Aufgabenplanung und Finanzen (Kapf) will die Mittel für die Pflege des Lohnsystems auf den Rotationseffekt beschrän-

ken und die vom Regierungsrat vorgeschlagenen durchschnittlichen prozentualen Erhöhungen der Löhne des kantonalen Personals und der Lehrpersonen reduzieren. Die Erhöhung soll laut Kapf beim kantonalen Personal 0,5 statt 0,85 Prozent betragen und bei den Lehrpersonen um 0,8 statt 1,0 Prozent.

Mit der durchschnittlichen prozentualen Lohnveränderung will der Regierungsrat auch den Teuerungsausgleich gewähren und die Wettbewerbsfähigkeit des Kantons als Arbeitgeber erhalten. Die Kapf beantragt eine Reduktion der Lohnerhöhung auf 0,2 Prozent – entsprechend der aktuellen Teuerung. Der Regierungsrat beantragte ursprünglich 0,7 Prozent, diese Zahl setzte sich aus der damaligen Teuerung von 0,4 und einer Lohnerhöhung von 0,3 Prozent zusammen. Eine Kommissionsminderheit will 0,5 Prozent, womit der Regierungsrat ebenfalls einverstanden wäre.

Die Abschlussprüfung: Ein Pop-up-Restaurant

Der Verein Sonnenberg führt Kurse für geflüchtete Menschen durch, um ihnen den Einstieg in die Gastronomie zu erleichtern.

Dominic Kobelt

Konzentriert schneiden der Türke Kenan Egri und der Afghane Abdul Nasser Ayoubi Zwiebeln, rüsten Kartoffeln, erhitzen Butter, lassen den Speck im Ofen kross werden. Im zweiten Stock faltet Tahere Mosavi Servietten, deckt den Tisch ein, bereitet alles für das Eintreffen der Gäste vor. Die Atmosphäre ist konzentriert, wie man es bei einer Abschlussprüfung erwarten darf.

Der Verein Sonnenberg aus Kriens (LU) führt seit drei Jahren Grundqualifikationskurse für geflüchtete Menschen durch, um ihnen den Einstieg in die Gastronomie zu erleichtern. Gleichzeitig hilft das Angebot, den Personalmangel in Restaurants und Hotels zu lindern. Das Abschlussprojekt ist ein Pop-up-Restaurant: Bei der Kellenberger AG in Oberentfelden, die im Bereich Küchenbau tätig ist, haben derzeit die elf Kursteilnehmenden ihr Konzept umgesetzt. Sie planen nicht nur das Menü, auch der Arbeitsplan oder das Restaurant-Logo fällt unter ihre Verantwortung.

Das Arbeitsverständnis ist wichtig

Der Kurs «Gastro Go!» findet in Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben statt. Der zwölfwöchige Kurs ist ähnlich aufgebaut wie eine Berufslehre, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wird also einerseits theoretisches Wissen vermittelt, andererseits können sie dieses im Lehrbetrieb umsetzen. Und was sie dort lernen, können sie wiederum an den Kurstagen einbringen.

«Bei der Ausbildung geht es nicht nur ums Kochen oder Servieren, sondern auch um Nach-



Adrian Rentsch unterstützt Abdul Nasser Ayoubi und Kenan Egri beim Zubereiten der Gerichte (v.r.).

Bild: Dominic Kobelt

haltigkeit, Saisonalität oder Hygiene», sagt Adrian Rentsch, der zusammen mit Ursina Ponti den Kurs leitet. Ein weiterer wichtiger Punkt sei das Arbeitsverständnis und die Kommunikation: «Es ist nicht für alle selbstverständlich, dass ein pünktlicher Arbeitsbeginn in der Schweiz wichtig ist, oder dass man sich melden muss, wenn man den Bus verpasst hat.»

Auch wenn es von Zeit zu Zeit herausfordernde Situationen gebe, würde er von den beteiligten Betrieben durchwegs

positive Rückmeldungen erhalten, sagt Rentsch. Auch die Branchenverbände, also etwa Gastro Aargau, hätten sich leicht für das Angebot des Vereins Sonnenberg begeistern lassen. «Die Gastronomie und Hotellerie betreibt seit jeher Integration.»

Ergänzung des Ausbildungsangebots

Der Kurs sei ein erster Schritt, um im Arbeitsmarkt Fuss zu fassen, sagt Rentsch. Ein nächster wäre dann etwa der Progresso Lehrgang (eine Grundbildung

im Gastgewerbe) oder die EBA-Lehre (die zweijährige berufliche Grundbildung). «Ein dreimonatiger Kurs kann diese natürlich nicht ersetzen – vielmehr ist er eine Ergänzung des Ausbildungsangebots», sagt Rentsch.

Zwei Tage lang hat das Pop-up-Restaurant geöffnet. Während am Mittag beispielsweise Angestellte der umliegenden Betriebe rasch verköstigt werden möchten, hat am Donnerstagabend eine Gruppe von zehn Personen einen Tisch gebucht. «Wir wollen möglichst praxisnah sein – es kommen gewöhn-

liche Gäste mit ihren Wünschen und Anliegen», sagt Rentsch.

Auf dem Menü stehen als Hauptgang Pouletbrust an Thymian-Rahmsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse oder Ravioli mit Kräuter-Frischkäse an Apfelsauce, mit Pilzen und Chicorée. Dabei müssen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Speisen selbst zubereiten – Fertig-Ravioli zu servieren, wäre also nicht erlaubt. Wenn die Geflüchteten das Menü selbst gestalten können, warum ist es nicht exotischer? «Es sind Menschen aus verschiedenen

Ländern und Kulturen – es kommt schon vor, dass sie etwas aus ihrer heimischen Küche zubereiten, aber die Gruppe muss sich einig werden», erklärt Rentsch. Zudem könnten die Kursleiter bei heimischen Speisen mehr Unterstützung bieten.

Beim aktuellen Kurs haben bereits vier Teilnehmende eine Stelle oder eine weiterführende Ausbildung gefunden, so Rentsch. Die Vermittlungsquote steigert sich in den kommenden Wochen noch, erfahrungsgemäss finden über die Hälfte der Absolventen eine Stelle.