



GASTROAARGAU



Pressebericht

10. Wettbewerb Aargauer Gastro Lernende

Samstag, 13. Januar 2018, im Berufsbildungszentrum BZU, Unterenfelden

Kulinarische Meisterwerke perfekt in Szene gesetzt

Vor 20 Jahren begann alles mit einer Idee – jetzt feierte der Wettbewerb der Aargauer Gastro Lernenden die 10. Austragung! Der alle zwei Jahre stattfindende Wettbewerb gipfelte mit tollen Kreationen und brillanten Leistungen. Die Arbeit in der Gastronomie ist herz-, kopf- und handgesteuert und die über 100 jungen Restaurations- und Kochlernenden zeigten, dass es genau diese Verschmelzung braucht, um sich kulinarisch abzuheben und den Möglichkeiten (fast keine) Grenzen gesetzt sind.

Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau, begrüsst die 400 Gäste zum diesjährigen Jubiläums-Anlass und lud die gesamte Gesellschaft ein, in den kulinarischen Gastro-Zug einzusteigen und sich auf der Fahrt durch das Service-Personal verwöhnen zu lassen. So hiess es «Platz nehmen» an einem der 32 detailreichen, kreativen und themenspezifisch aufgedeckten Gala-Tischen. Mottos wie «Vintage Hochzeit», «Schwanensee», «Märlizauber» oder «Totoro» - ein japanischer Animé-Film – wurden perfekt in Szene gesetzt und die motivierten Restaurations-Lernenden rundeten mit ihrem Outfit das Thema passend ab.

Die Reise konnte also losgehen! Die Lautsprecherdurchsagen übernahm niemand geringeres als der sympathische Moderator Sven Epiney, welcher mit viel Witz und Charme durch den Abend lenkte. Seinen Worten sei sofort Folge zu leisten, so zuvor der Präsident von GastroAargau. Epiney nutzte diese Chance und orderte gleich an, dass alle Halbtax-Besitzer nur eine halbe Portion bekommen... Nun gut, Essen hatte es genug, so dass niemand hungern musste!

Bevor es an die feinen Köstlichkeiten ging, kam Markus Dieth, Regierungsrat vom Kanton Aargau, zu Wort. Er gratulierte den Gastro-Künstler/innen vom heutigen Abend zu den kulinarischen Meisterwerken, die bereits vor dem Dîner bestaunt werden durften. Der Vorsteher vom Finanzdepartement machte den Lernenden Mut, weiter über den Tellerrand zu denken und sich durch Wille, Energie und Kreativität bei der «Crème de la Crème» der Gastroszene zu etablieren.

Die Kochlernenden vom 3. Lehrjahr zauberten wunderbare Vorspeisen-Leckereien auf die Platten, welche nicht nur visuell, sondern auch geschmacklich überzeugten. Wie viele Stunden Planung und Arbeit in diesen (Kunst-)Werken steckt, war nur zu erahnen!

Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro formation Weggis benannte den Abend treffend in einem Wort: «Hammermässig»! Zum einen sei zu beachten, dass an diesem Wettbewerb so viel Grossartiges gezeigt wird noch bevor die Lehre überhaupt abgeschlossen ist und zum andern leiste der Kanton Aargau in Sachen Berufsbildung in der Gastronomie wegweisende Vorzeigeleistung.

Als hippen Volksmusik-Zwischengang brachte der junge Swen Tangl mit seiner melodienreichen Einlage sogar den einen oder anderen Gast dazu, sich vom Stuhl zu erheben, um so den Appetit anzuregen für die nächsten Gänge.

Für den Fisch- und Hauptgang standen profimässig die ÜK-Instruktoren und Berufsschullehrer in der Küche im Einsatz. Imposant war der Aufmarsch sämtlicher Lernenden für den speditiven Service der vielen Gäste.

Beim Dessert-Bufferet waren die Koch- und Küchenangestellten vom 2. Lehrjahr die Zauberkünstler. Kein Wunder, dass bei diesen Meisterwerken fast nichts mehr übrigblieb und die Gäste zum Höhepunkt der Zugreise zusteuerten: Die Preisverleihung und Krönung der ausgezeichneten Lernenden! Der grosse Aufwand der letzten Tage und Wochen wurde belohnt und grosse Emotionen kamen zum Tragen. Die (An-)Spannung löste sich in Form von Freudentränen und die Lernenden wurden mit einem riesigen Applaus, Gold-, Silber- und Bronze-Auszeichnungen sowie grosszügigen Geschenken der Sponsoren prämiert. Die Podest-Sieger durften zudem Reisegutscheine und ein wertvolles Messerset mit nach Hause nehmen.

Ein solch grandioser Anlass ist nur Dank vielen Helfern möglich: Der OK-Präsident und Kochfachlehrer, Werner Schuhmacher, der mit seinem Team als Zugführer auf Kurs war. Rund 20 Juroren, die als Kontrolleure fungierten und Christoph Schmitz sowie Catherine Lütolf, welche als ÜK-Instruktoren die technische Leitung hatten. Nur dank der grossen Unterstützung der Lehrbetriebe konnten sich die Lernenden entfalten und zeigen was in ihnen steckt! In diesem Sinne: Herzlichen Dank für einen phantastischen Abend und weiterhin gute Fahrt mit viel Feuer & Flamme für die Gastro-Berufe!

Gesamtrangliste, Bilder und Stimmen:

www.hgf-ag.ch

Besuchen Sie uns auf Facebook:

GastroAargau



Auszug aus der Rangliste:

Podestplätze «Vorspeisen-Buffer», Koch/Köchin, 3. Lehrjahr

Platz	Name	Vorname	Lehrbetrieb
1	Müller	Vivienne	Kantonsspital Baden, Baden
2	Rebsamen	Celine	Alters- und Pflegeheim Länzerthus, Rapperswil
3	Skrbinjek	Michael	aarReha Schinznach, Schinznach Bad

Podestplätze «Süssspeisen-Buffer» Koch/Köchin und Küchenangestellte/r, 2. Lehrjahr

1	Zimmermann	Gina	Alters- und Pflegeheim Länzerthus, Rapperswil
2	Heuberger	Nadine	Paul Scherrer Institut, Villigen
3	Züttel	Fabienne	Hotel Restaurant Eichberg, Seengen

Podestplätze «Tischdekoration» Restauration, 2. + 3. Lehrjahr

1	Rüfenacht	Steffi	Mercure Hotel Krone, Lenzburg	Motto: «Schwanensee»
2	Rohr	Sarina Kiki	Pfändlers Gasthof zum Bären, Birmenstorf	Motto: «Märlizauber»
3	Kesselring	Larissa	Restaurant Post, Bözen	Motto: «Totoro»

Gesamtrangliste, Bilder und Stimmen:

www.hgf-ag.ch

Besuchen Sie uns auf Facebook:

GastroAargau

