



10. WETTBEWERB AARGAUER GASTRO LERNENDE IM BZU UNTERENTFELDEN

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 in tollen Kreationen und brillanten Leistungen.

GASTROAARGAU

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.

«Bitte Platz nehmen»

Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau, begrüßte 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 Servicepersonal verwöhnen zu lassen. So hiess es «Platz nehmen» an einem der 32 detailreichen, kreativen und themenspezifisch aufgedeckten Gala-Tische. Mottos wie «Vintage-Hochzeit», «Schwanensee», «Märlizauber» oder «Totoro» – ein japanischer Animé-



Vivienne Müller vom Kantonsspital Baden im Interview mit Sven Epiney. Ihr Vorspeisenbuffet hat die Jury auf allen Ebenen überzeugt.

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. Bevor es an die feinen Köstlichkeiten ging, kam Regierungsrat Markus Dieth

zu Wort. Er gratulierte den Gastro-Künstlern/-innen zu den kulinarischen Meisterwerken, die bereits vor dem Diner 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 steckten, war nur zu erahnen!

«Hammermässig»

Max Züst, Direktor der Hotel & Gastroformation Weggis, benannte den Abend treffend: «Hammermässig!» Zum einen sei zu beachten, dass an diesem Wettbewerb so viel Grossartiges gezeigt werde, noch bevor die Lehre überhaupt abgeschlossen sei und zum andern zeige der Kanton Aargau in Sachen Berufsbildung in der Gastronomie wegweisende Vorzeileistung, so der begeisterte Züst. 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.

«Grossartig gemacht»

Beim Dessertbuffet waren die Koch- und Küchenangestellten vom 2. Lehrjahr die Zauberkünstler. Kein Wunder, dass bei diesen Meisterwerken fast nichts mehr übrigblieb und die Gäste auf den Höhepunkt der Zugreise zu steuerten: die Preisverleihung und Krönung der ausgezeichneten Lernenden! Der grosse Aufwand der



Steffi Rüfenacht vom Mercure Hotel Krone in Lenzburg punktete mit ihrer Tischdeko «Schwanensee».



Eine süsse Versuchung – die Dessertplatte von Gina Zimmermann vom Alters- und Pflegeheim Länzerthus in Ruppertswil erhielt von der Jury die höchste Punktzahl.

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 Bronzeauszeichnungen sowie grosszügigen Geschenken der Sponsoren prämiert.

Ein solch grandioser Anlass ist nur dank vielen Helfern möglich: dem OK-Präsidenten 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 diesen phantastischen Abend und weiterhin gute Fahrt mit viel Feuer und Flamme für die Gastroberufe!

Auszug aus der Rangliste

«Vorspeisen-Bufferet», 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

«Süssspeisen-Bufferet», 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

«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

Wir nehmen Ihre Vorsorge persönlich.

Pensionskasse für KMU



Einzigartig wie Sie.