



GASTROAARGAU



Pressebericht

9. Wettbewerb Aargauer Gastro Lernende

Samstag, 16. Januar 2016, im Berufsbildungszentrum BZU, Unterenfelden

Feuer und Flamme für die Gastroberufe

Ein imposanter Bankettabend mit 400 Gästen ist Geschichte - tolle Kreationen, farbenfrohe Tischdekors, beeindruckte Gäste aber auch erleichterte und mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnete Lernende... aber alles der Reihe nach.

"Feuer und Flamme" für die Gastro-Berufe - der grossartige Anlass von GastroAargau war tatsächlich eine heisse Angelegenheit: 71 Kochlernende und 31 Restaurations- und Hotelfachlernende des 2. und 3. Lehrjahres stellten sich am Samstag, 16. Januar 2016, der Fachjury mit den eigens kreierten Vorspeise- oder Dessertplatten und den stilvoll gestalteten Banketttischen.

OK-Präsident und Kochfachlehrer, Werner Schuhmacher, zog die Fäden hinter den Kulissen und zeigte sich ruhig, trotz der Hektik, welche dieser Anlass in den Vorbereitungsstunden mit sich bringt. Hauptakteure vor der Kulisse waren an diesem Abend ganz klar die Lernenden. Sie waren die Stars, welche beklatscht wurden und sehr stolz auf ihre Leistungen sein dürfen. Es ist aber auch ein Verdienst der Lehrbetriebe, welche ihre Lernenden in der Vorbereitungszeit unterstützen und Mitmotivator sind, sich dieser Herausforderung zu stellen.

Dass Improvisation nicht nur in der Küche gefragt ist zeigte Urs Kohler, Direktor von GastroAargau. Musste er doch kurzfristig in die Rolle des Moderators schlüpfen, nachdem die Moderatorin krankheitshalber ausfiel. Souverän, mit Witz und seinem Fachwissen führte er gekonnt durch den Abend.

Es war grossartig zu sehen, wie ideenreich sich die Restaurations- und Hotelfachleute im kreativen Dekorieren der Bankettische zeigten. Mit Tisch-Mottos wie "Hüttengaudi", "Safari", oder "Schwanensee" schafften es die Lernenden, die Gäste mit den ausgefeilten Festtafeln zu verzaubern und bei der Jury zu punkten. Das verwöhnen der Gäste beim Bankett-Service gehörte ebenfalls zu den Aufgaben dieser Lernenden, wurde jedoch bei den Bewertungskriterien nicht berücksichtigt.



GASTROAARGAU



Spätestens bei den Kreationen des kalten Vorspeisebuffets wurde der Appetit angeregt. Mit Stolz präsentierten die jungen Berufsleute des 3. Lehrjahres ihre Häppchen, welche in stundenlanger Arbeit vorbereitet wurden.

Bruno Lustenberger, Präsident der Hotel & Gastro formation Aargau, lobt die Teilnehmenden und dass wir in der Schweiz stolz sein können auf unseren Nachwuchs. Die Unterstützung der Betriebe, der Jugendlichen, der Eltern, der Sponsoren und allen Beteiligten verdankt er von Herzen.

Für den deliziösen Fisch- und Hauptgang standen die ÜK-Instruktoren und Berufsschullehrer im Einsatz. Vorab hiess es, 80 kg Rindsfilet, 250 kg Gemüse und 110 kg Meerwolfs-Filet zu verarbeiten. Mit Hilfe der Lernenden wurden die Teller frisch angerichtet und im Lawinenservice "geschickt". Imposant zu sehen, wie so in kürzester Zeit 400 Gäste bewirtet werden.

Paul Nussbaumer, Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich liess es sich nicht nehmen, die Lernenden und die Gäste zu begrüssen und darauf hinzuweisen, dass es doch schon Mut braucht, einen Zürcher in den Aargau einzuladen. Mit seiner mit Anekdoten gespickten Rede ertete er viel Applaus.

Der musikalische Zwischengang von Flavia Zucca und Martin Gisler verschaffte die Möglichkeit, sich tänzerisch von den Stühlen zu erheben.

Als Novum am diesjährigen Wettbewerb wurde in einem Klassenprojekt der Restaurationsangestellten von Priska Grob, Berufsfachschule Baden, 8 Bankett-Tische gestaltet und betreut - ein geglückter Versuch!

Mit den süssen Kreationen der Kochlernenden des 2. Lehrjahres wurde der Bankettabend abgerundet, bevor es zum eigentlichen Höhepunkt des Abends ging. Die Preisverleihung und Krönung der ausgezeichneten Lernenden.

Nur dank dem guten Zusammenspiel vom Organisationskomitee, den Fachlehrern der Berufsschulen Aarau und Baden, den engagierten Lehrbetrieben, grosszügigen Sponsoren und nicht zuletzt dem fleissigen Einsatz der Lernenden, ist ein solcher Anlass möglich. Sie alle lassen das Gastro-Fieber weiter brennen ... Wir erwarten sehnsüchtig den 10. Jubiläumswettbewerb am Samstag, 13. Januar 2018!!!

Impressionen und Ranglisten finden Sie unter: www.hgf-ag.ch