

Glerner Lehrlingswettbewerb: Junge Frauen räumen Goldmedaillen ab

Am Glerner Lehrlingswettbewerb zeigte der Kochnachwuchs von der Berufsfachschule Ziegelbrücke zusammen mit lernenden Restaurationsprofis aus dem Berufs- und Weiterbildungszentrum Toggenburg Spitzenleistungen. Die Lernenden richteten mit ihren Fachlehrern einen stimmungsvollen Bankettabend für über 200 Gäste aus. Den Gesamtsieg holen drei Damen aus Mollis, Näfels und Netstal.

Das Motto des dritten Lehrlingswettbewerbs von Hotel & Gastroformation Glarnerland lautete «International ist phänomenal». 20 angehende Restaurationsfachleute sowie 75 Köchinnen und Köche engagieren sich mit viel Fantasie für ihren Beruf und ihre Gäste.

Den ersten Eindruck vermitteln die dekorierten Tische der lernenden Restaurationsprofis. Sie gestalten Tische zu einem Ländermotto nach ihrer Wahl mit aufwändigen Dekorationen, Kerzen, Servietten und Menükarten. Die Gesamtsiegerin hatte sogar Kissen für ihren Tisch zum Thema «Afrika» angefertigt (siehe Foto rechts).

Fürs leibliche Wohl sorgt ein Grossaufmarsch von Koch-Lernenden aus Ziegelbrücke. Zwei Drittel der Wettbewerbsteilnehmer lernen in Restaurants, Gasthöfen und Hotels im grossen Einzugsgebiet der Schule, ein Drittel in Spitälern, Kliniken und Heimen.

Die 28 Lernenden im dritten Lehrjahr präsentieren wunderschöne Platten fürs kalte Vorspeisenbuffet. Passend zum Herbst findet man viele Wild-Terrinen und -Galantinen, aber auch Fisch- und Gemüsekreationen, dazu passende Salate und Saucen. Die Gäste des Banketts sind begeistert:

«Manche Platte könnte man an einer Kochkunstschau zeigen, ist ein Ausbilder überzeugt.»

47 Lernende im zweiten Lehrjahr zeigen ihrerseits ein fulminantes Süssspeisenbuffet. Es ist eine Symphonie der Farben und Geschmäcke. Aufwändig gemachte Cakes und Cremes mit schönen Fruchtgarnituren – und sogar eine Charlotte Royal. Vieles ist modern angerichtet in Gläsern und auf neuem Geschirr. Zwei Fachjurs bewerten die Leistungen der ange-



Olivia Steiner, Restaurationsfachlernaende des Hotels Löwen in Mollis, hat mit ihrem aufwändig dekorierten Tisch zum Thema Afrika eine Goldmedaille und das Punktemaximum geholt. Gold gewannen auch Tische ihrer Kolleginnen und Kollegen zu den Themen Venedig, Italien, Griechenland, Österreich, Rumänien und Irland.

henden Köche und Restaurationsfachleute. Werner Schuhmacher von der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands ist einer der Juroren. Sein Fazit zum kulinarischen Teil: «Die Vorspeisen waren gut bis sehr gut. Einige Lernende haben sehr schöne und

moderne Anrichteplatten gewählt und das Dauerthema Asien eingebaut. Die Süssspeisen waren vom Niveau her höher einzustufen. Da gab es vor allem in der Degustation sensationelle Kreationen.»

Ergänzt wurden die Buffets mit einem exquisiten Drei-Gang-

Menü, das weitere Lernende mit Instruktoren der überbetrieblichen Kurse zubereiteten.

Text: marc.benedetti@gastroneus.ch
Fotos: Benedetti, Christian Bossbard
Ranglisten und Fotogalerie mit den Kreationen der Teilnehmer auf www.expresso.ch
Info: www.gastroformation-glarnerland.ch

Gäste-Stimmen



Maja Hübscher bildet Lernende aus im Hotel Drei Könige in Einsiedeln

Dieser Anlass ist genial und motiviert die Lernenden. Wir haben zwei Kandidaten hier. Vor dem Wettbewerb haben sie viel geübt und die Stimmung war super im Betrieb. Die Ideen stammen alle von ihnen. Wir haben sie mit Geschirr unterstützt. Auch die Lehrer gaben ihnen viel Support.



Louis Junod Vater der Refa-Lernenden Melanie Vizepräsident Schweizer Fleischfachverband

Als Vater kann ich hier einmal sehen, was meine Tochter macht. Sie lernt Restaurationsfachfrau im Hotel Schwanen in Wil und hat einen Tisch zum Thema Russland gestaltet. Der Wettbewerb ist nicht so steif. Ein schöner, angenehmer und lockerer Anlass.



Regierungsrat Jakob Kamm Erziehungs- und Bildungsdirektor Kanton Glarus

Ich bin viel an Anlässe eingeladen, doch dieser liegt mir besonders am Herzen, denn ich bin Mitglied der Aufsichtskommission der Berufsfachschule Ziegelbrücke. Wir bilden hier Koch-Lernende aus den Kantonen Glarus, St. Gallen, Schwyz und Zürich aus.



Marisa Landolt, Köchin im dritten Lehrjahr im Alters- und Pflegeheim Letz in Näfels, holt mit dieser Vorspeisenplatte Gold und den Gesamtsieg.



Auch in der Kategorie Köche zweites Lehrjahr gewinnt eine junge Frau: Daniela Jöhls Süssspeisenplatte. Sie lernt im Hotel Schwert in Netstal.



Die Refa-Lernenden von der Schule in Wattwil kurz vor ihrem grossen Einsatz: Sie bedienen die Gäste an ihrem eigenen Tisch und wendeten ihr ganzes Fachwissen und ihren Charme an. Die einen zogen sich für den Abend klassisch an, andere hatten ein spezielles Tenü gewählt, das zum Ländermotto ihres Tisches passte.



Wunderschöne Vorspeisen: Diese Platte von Katarina Lind, Alters- und Pflegeheim Lachen, holte Gold.



OK-Präsident Hansruedi Kemmler und Kollege Klaus Görauch leiteten den Abend mit grossem Einsatz.



Kurz vor der «Schlacht am kalten Buffet». Die Köche im dritten Lehrjahr zeigen und erklären den interessierten Gästen ihre Gerichte fürs Vorspeisenbuffet und können auf diese Weise das Verkaufsgespräch üben.



Jeanette Köbli, Gasthaus Stausee Innerthal, und Steven Albrecht, Gasthaus Rathaus in Pfäffikon SZ.



Diese Köche im zweiten Lehrjahr (vorne) holten am meisten Punkte beim Dessert: Daniel Roos (3. Platz), Linth-Arena SGU, Manuela Käslin (2. Platz), Altersheim Reichenburg, und Daniela Jöhl, Hotel Schwert Netstal (Siegerin).



Die drei Besten beim Vorspeisenbuffet, drittes Lehrjahr: Ursina Eberhard, Kantonsspital Glarus, Katarina Lind, Alters- und Pflegeheim Lachen, und die Gesamtsiegerin Marisa Landolt, Alters- und Pflegeheim Letz, Näfels.