

# Lehrlingswettbewerb Burgdorf: Köchinnen und Köche der Zukunft sind top

Der Gastrolehrlingswettbewerb an der Berufsfachschule Emmental in Burgdorf ist jedes Jahr ein Highlight für alle Beteiligten. 30 Köchinnen und Köche im dritten Lehrjahr aus traditionellen Restaurants und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung bewarben sich diesmal. Dazu kamen erstmals die Küchenangestellten. 22 Lernende schafften es ins Finale. «eXpresso» schaute an einem Wettbewerbstag vorbei.



Ursula Schweizer (links) lernt im dritten Lehrjahr Köchin im Hotel Hirschen in der Eishockeyhochburg Langnau. Ihre Nachbarin in der Schulküche, Doris Scholl, ist Lernende im Dienstleistungszentrum Sumiswald. Als Hommage an die Fussball-EM 2008 kochte jeder Finalist die landestypische Suppe eines Euro-Landes. Ursula wählte eine österreichische Krautsuppe mit Knoblauchwurstspickel und Doris eine spanische Mandelsuppe.

«Wir haben im Emmental und Oberaargau viele langjährige und gute Ausbildungsbetriebe», erklärt Michael Ramseier als Vertreter der Organisatorin Gastroformation Burgdorf. «Unser Wettkampf ist eine Möglichkeit für angehende Köchinnen und Köche, die im Betrieb erlernten handwerklichen Fähigkeiten praktisch unter Beweis zu stellen», fügt der Berufsschullehrer hinzu. Zudem sei dies ein idealer Probelauf fürs Qualifikationsverfahren.

### Der Wettbewerb hat mehrere Hürden und Herausforderungen:

Zuerst muss man mit seiner Arbeit den Einzug ins Final schaffen. Rund 30 Lernende reichten dieses Jahr fantasievolle Rezepte ein. Die Aufgabe: einen Dreigänger für acht Personen zu kreieren – mit filetiertem Fisch in der Vorspeise und einem geschmortem oder glasieren, bindengewebereichen Fleischstück im Hauptgang. Gesucht wa-

ren ausserdem Dessertideen mit einer frischen Mangopulpe. Eine Jury aus Kochfachlehrern und erfahrenen Berufsleuten wählte die 16 Finalisten aus. «Alle eingereichten Rezepte hatten fürs dritte Lehrjahr ein ausserordentlich hohes Niveau», sagt Michael Ramseier. Auch spüre man die momentanen Trends – ein Lernender integrierte zum Beispiel molek-

ulare Kaviarperlen aus Sauerrahm in eine Randensuppe.» Anrichtarten mit aufwändigem Geschirr und Gläsern sind ebenfalls in. Der Finalwettkampf fand auf vier Tage verteilt in der Schulküche der Berufsfachschule Emmental in Burgdorf statt. Eine Premiere war die Integration der lernenden Küchenangestellten. Sie bereiten einen Fingerfood-Apéro für die

Gäste zu. Ihr Entrée stimmte quasi auf das Menü ihrer Kollegen und Kolleginnen ein. Der einzige Wermutstropfen der Veranstaltung: dieses Jahr fehlten die Lernenden der Restauration. Ihr Wettkampf fand nämlich gar nicht statt. Alle hoffen, dass sie 2009 wieder dazu stossen; dann feiert die Talentschmiede nämlich 30. Jubiläum. *marc.benedetti@gastroneus.ch*



**Finalist Sandro Lüthi, 2. Lehrjahr als Küchenangestellter, Restaurant National in Burgdorf**

Ich wählte als Fingerfood-Apéro sautierte Thunfischstücke mit Oliven-Zitronen-Dressing. Alles ist so herausgekommen, wie ich es mir vorgestellt habe. Ich habe mein Programm einige Male im Lehrbetrieb geübt. Mein Chef und die Eltern haben mich unterstützt.



**Dominik Fischlin, ehemaliger Geschäftsführer von Hotel & Gastroformation Bern**

Hotel & Gastroformation unterstützt die Organisatoren solcher Wettbewerbe finanziell oder mit anderen Mitteln. Wettbewerbe sind wichtig für die Lernenden als Trainingsmöglichkeit für die praktische Prüfung und die Prüfungsexperten können ihre Funktion üben.



**Sabine Schütz, Siegerin Kategorie Küche 2006 und jetzt Jurymitglied**

Es ist spannend, auf der anderen Seite zu stehen. Ich kann den Lernenden nachfühlen und bin genauso nervös wie sie. Die Kombinationen und Variationen der Gerichte sind megacool. Es beeindruckt mich, wie man aus einem Produkt 16 verschiedene Gerichte machen kann.

### Die Finalteilnehmer

Das sind Finalisten des 29. Burgdorfer Gastrolehrlingswettbewerbs.

#### Lernende Köchinnen und Köche:

Tanja Graber, SRO Spital Langenthal, Avni Ibrahim, Dienstleistungszentrum Sumiswald, Michael Ingold, Restaurant Löwen, Berken, Melanie Jordi, Restaurant Bürgisweyerbad in Madiswil; Michael Kropf, Landgasthof Kreuz in Grafenried; Isabel Mosimann, Regionalspital Emmental AG in Langnau; Annina Neuenschwander, Alterszentrum Haslibrunnen in Langenthal; Sandra Ryser, Altersheim Sonnhalde in Burgdorf; Doris Scholl, Dienstleistungszentrum Sumiswald; Ursula Schweizer, Hotel Hirschen in Langnau; Thomas Sommer SRO Spital Huttwil; Ramona Steiner, Luzerner Psychiatrie in St. Urban; Claudia Vangelista, Alterszentrum am Dorfplatz in Lotzwil; Eliane Wiedmer, Emmentalisches Krankenhaus in Langnau; Nehemia Wildbolz, APH Burgdorf; Monika Zürcher, Emmentaler Schaukäserei, Affoltern im Emmental.

#### Lernende Küchenangestellte:

Angela Aeschlimann, Helena Hauert, Oliver Buser, Sandro Lüthi, Philippe Freiburghaus und Bettina Sieber.

Die Resultate und Sieger werden heute abend an einer Feier in Langnau bekannt gegeben. Rangliste: [www.gfburgdorf.ch](http://www.gfburgdorf.ch) Weitere Fotos auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)



Finalist Thomas Sommer (rechts), der im nächsten Jahr seine Kochlehre im Gesundheitszentrum Huttwil abschliesst, kocht eine griechische Suppe mit Zitronengras-Pouletspiessli und Pfefferminze.



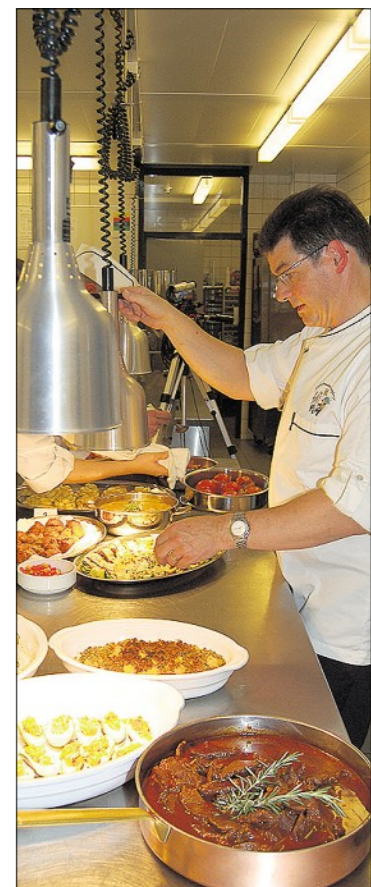
Der lernende Küchenangestellte Sandro Lüthi bereitet einen Fingerfood-Apéro mit Thunfisch zu.



Michael Ingold, Lernender im Gasthof Löwen in Berken, sautiert ein farbenfrohes Peperoni-Chutney...



...für seine Vorspeise. Das Gericht mit Felchen präsentiert er seinen Gästen so fantasievoll angerichtet.



«Parat zum Schicken»: Juror Heinz Zürcher hält die tollen Gerichte der Lernenden mit der Lampe warm.



Hinter den Kulissen: Die Juroren Stefan Schwab und Serge Muheim geben Punkte für den Geschmack.



Fast wie im richtigen Restaurant: Gespannt warten die Gäste – erfahrene Köche und andere Gastroprofis, Lehrmeister, Angehörige, Sponsoren, auf den ersten Gang der Lernenden, welche diese bald schicken werden.



**Hanspeter Frischknecht, Wettbewerbs-Vater und pensionierter Koch-Fachlehrer**

Im dritten Lehrjahr ist das Verhältnis zwischen den Lernenden und dem Lehrmeister oft nicht so einfach. Solche Wettbewerbe bringen beide Seiten wieder zusammen. Ich freue mich jedes Mal, wie motiviert, einsatzfreudig und fantasievoll unsere Lernenden doch sind.



**Hedy Weyermann führt mit ihrem Mann das Restaurant Hirschen in Langnau**

Es ist schön, dass unsere Lernende Ursula ins Finale gekommen ist. Ich finde den Gastrolehrlingswettbewerb Burgdorf eine gute Sache und eine optimale Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. Nur schade, dass die Lernenden vom Service diesmal gar nicht dabei waren.



**Christian Tesch Inhaber der Frutinha Suisse SA**

Ich finde es positiv, dass man die jungen Leute motiviert, etwas anderes als Fastfood zu kochen und sie mit frischen Zutaten arbeiten. Ich besuche beruflich viele Küchen. Positiv überrascht hat mich die saubere Arbeitsweise der Lernenden und der perfekt organisierte Ablauf.



**Markus Scholl, Vater der Finalistin Doris Scholl**

Ich bin stolz, dass meine Tochter ins Finale gekommen ist. Es war ja ihr Ziel, bei diesem Wettbewerb mitmachen zu können. Als ich die Speisekarte gelesen habe, konnte ich mir noch nicht so richtig vorstellen, was das für Gerichte sind. Jetzt bin ich beeindruckt. Da steckt viel Arbeit dahinter.