

Küche und Restauration: **Grosser Applaus für die Aargauer Lernenden**

Der sechste Aargauer Lehrlingswettbewerb ist ein voller Erfolg. 160 Jugendliche haben in den Räumlichkeiten des Berufsbildungszentrums Unterentfelden über 350 Gäste bewirtet. Die Lernenden zeigten dabei Koch- und Servicekunst auf Spitzenniveau. Ob ideenreich gedeckte Tische, Vorspeisen- oder Dessertbuffet, die Jugendlichen verzauberten alle anwesenden Gäste. Hier die Bildimpressionen.



Jeannine Heizmann vom «Rathausgarten» in Aarau gewinnt bei den Lernenden des zweiten Lehrjahres Restaurationsfach den ersten Preis. Ihr Thema: «Venezianische Mascarade». Auf die Ehrenplätze verwies sie Alina Messina vom HZM Hotel Zofingen mit dem Thema «1001 Nacht» sowie Kerstin Zaugg vom Wirtshaus Rütihof aus Gränichen mit dem Thema Schokolade. Wie es sich für Sieger gehört, gibt Jeannine Heizmann hier ihr erstes Interview.



Jolanda Walker vom «Eichberg» in Seengen dekoriert ihren Tisch unter dem Motto: Casino.



Dena Beslic vom HZM Hotel in Zofingen dekorierte ihren Tuning-Tisch mit Alufelgen und Karosserie.



Der Siegertisch «Venezianische Mascarade» von Jannine Heizmann. Sie gewinnt einen Reisegutschein.



Jasmin Hobi vom Stadtcasino in Baden dekoriert ihren Tisch mit dem Thema Baselstadt.



Sebastian Lehmann vom «Eichberg» in Seengen präsentiert Pannacotta von geräucherter Bioforelle.



Stolz zeigt Sandra Sieber ihre Kreation «Neptuns Meeres-Sinfonie» mit Lachsgalatine und Fischmosaik.



Raphael Hobi vom Kreisspital Freiamt kocht indisch. Unter anderem gibt es Lammastete mit Curry.



Deborah Zimmerli kocht für das Kreisspital Freiamt und präsentiert Seezunge und Rehpastete.



Die Gäste sind begeistert. Über 350 Personen liessen sich diesen Abend nicht entgehen und genossen hier die Variationen des Vorspeisenbuffets.



Die Lernenden des zweiten Lehrjahres bereiteten das Süssspeisenbuffet zu. Sie haben für Konzept und Realisierung mehrere Tage investiert.



Adrian Züger vom Hotel Krone in Lenzburg serviert die Variationen von Fischen und Meeresfrüchten und Isabella Murer von der Rôtisserie Kellerämterhof in Oberlunkhofen macht bei den Dritt-Jahr-Lernenden mit.



Service des Hauptganges. Es gibt: gebratenes Simmentaler Kalbskarree mit Kräutersauce, Kartoffel-Pilzschnitte und saisonales Gemüsepotpourri. Mehr Fotos und die Ranglisten gibt es unter www.expresso.ch



Stimmen der Organisatoren zum Aargauer Lehrlingswettbewerb



Carlos Egli
OK-Präsident und
Jurymitglied

Am diesjährigen Wettbewerb kann man sehr schön die diversen Trends der Gastronomie erkennen. Bei den kalten Platten und den Desserts sieht man gut, dass viele mit sehr kleinen Portionen oder Häppchen gearbeitet haben. Zum Teil erkennt man sogar Komponenten aus der molekularen Küche. Das ist toll!



Daniela Haerdi
Verantwortliche für
den Bereich
Restauration

Die Lernenden haben eine tolle Leistung gezeigt. Ich bin überwältigt von den Tischen und der Servicequalität. Zudem haben wir noch einen schönen Rekord zu verbuchen: Noch nie haben so viele Jugendliche am Wettbewerb mitgemacht, und alle angemeldeten Lehrlinge waren da. Das ist super!



Werner Schumacher
Verantwortlicher für
den Bereich Küche

Vor zwölf Jahren war ich einer der Initianten des Lehrlingswettbewerbes. Wenn ich die Entwicklung der letzten Jahre analysiere, so fällt auf, dass die Arbeiten der Zweit-Jahr-Lernenden massiv besser geworden sind. Auch die Dritt-Jahr-Lernenden haben sich verbessert, vor allem die Desserts haben mir gut gefallen.



Ruedi Imhof
Verantwortlicher für
den Getränkebereich
und Aperitif

Die Tische der Lernenden werden immer besser und schöner. Beeindruckend sind die vielen neuen Ideen der Jugendlichen. Dieses Jahr sieht man zum Beispiel viele Tische mit einem leicht asiatischen Touch. Für mich ist klar: Alle Lernenden haben auf jeden Fall tolle Arbeiten präsentiert. Bravo!

telby 90S-(IP65)-Telefon

4 kV schutzisoliert, wasserfest, korrosionsfest



Universell an alle a/b-Zentralen anschliessbar, auch für sehr lärmige Umgebungen geeignet. Aus Hart-Schaumstoff gefertigt mit Gummi- oder Metallschnur lieferbar. Handapparat mit magn. Haftung

Eigenschaften:

- PTT-/Swisscom-geprüft
- als ZB-Hotline-Telefon
- für Badezimmer, Saunas, Feuchträume, Keller, Küchen
- als Anmelde-Telefon
- 1/2/3-Tasten-Direktwahl (opt.)
- als Parallel-/Zweit-Telefon
- UP/AP-Montagearten
- für Badezimmer zugelassen (PTT)



Diverse **Farbvarianten** (weiss/beige = Standard), anthrazit, orange (Handapparate sind auch 2-farbig lieferbar), je nach Anwendung

Telbit AG Ingenieurunternehmung
Telekommunikation – Elektronik
CH-8340 Hinwil, Brünnelweid 16
Tel. 044 937 25 50 / Fax 044 937 48 45
www.telbit.ch / telbit@swissonline.ch

