

Für+Flamme für die Gastroberufe

Den Berufswettbewerb für Aargauer Gastro Lernende gibt es nur alle zwei Jahre.

Es wird jeweils ein grosser – aber anstrengender – Tag für die Gastro Lernenden. Im Berufsbildungszentrum in Untereentfelden stellen sie sich mit ihren kalten Platten einer gestrengen Fachjury. Abendlicher Höhepunkt ist ein mehrgängiges Bankett für 400 Gäste, die an individuell dekorierten Thementischen geniessen dürfen.

Der Trend in die Gastronomieberufe hält unvermindert an. Denn sie öffnen den jungen Leuten die ganze weite Welt. Wie hochstehend die Anforderungen schon in der Ausbildung sind, zeigen jeweils die Qualifikationsverfahren zum Lehrabschluss. Bei GastroAargau und bei der für die Ausbildung zuständigen Hotel & Gastro formation gibt es alle zwei Jahre eine zusätzliche ganz besondere Herausforderung: den Berufswettbewerb für Gastro Lernende.

Am Samstag 18. Januar fand der interessante Anlass zum achten Mal statt. Die 400 Gäste, die nach der Bewertung und Degustation der kalten Platten durch die Fachexperten um Jurypräsident Werner Schumacher am späteren Nachmittag die Kunstwerke der 100 jungen Leute bewundern durften, konnten nur knapp erahnen, wieviel Vorarbeit über Wochen aufgewendet wurde und welche Hektik am Tag des Wettbewerbes geherrscht haben dürfte.

Das war so gut wie fürstlich

Ja, und dann durften die 400 Gäste – Angehörige, Lehrbetriebe, Gäste aus Wirtschaft und Politik, Produzenten und Sponsoren – an den sicher vier Dutzend liebevoll und individuell gestalteten Thementischen Platz nehmen. Die Kochlernenden im dritten Lehrjahr hatten feine Köstlichkeiten für das kalte Buffet produziert, auf Platten für zehn Personen. Die Kochlernenden und Küchenangestellten im zweiten Lehrjahr präsentierten herrliche Dessertkreationen. Die warme Vorspeise und der Hauptgang wurden von bestandenen Kochkünstlern zubereitet. Die Restaurations- und Hotelfachlernenden sorgten für einen ausgezeichneten Wohlfühl-Service. Nach dem ausufernden kalten Vorspeisenbuffet gab es Köstlichkeiten aus dem Meer auf mediterranem Fenchelgemüse mit Safranjus. Der Hauptgang war ein im Ofen gebratenes Kalbsnierstück mit Sauce aus altem Portwein, einer Kartoffel-Pilzkreation mit frischen Kräutern und saisonales Marktgemüse. Danach das herrlichste Dessertbuffet mit köstlichen süssen Kleinigkeiten. Käseplatte mit duftiger Brotauswahl. Es war einfach Spitzenklasse. Die Weine: Esprit Riesling Sylvaner, Peter Wehrli Küttigen Sommerhalde Spätlese Blauburgunder Villnachern, Bruno Hartmann, Remigen

„Kochen ist eine hohe Kunst“

Bruno Lustenberger – Präsident der Hotel & Gastro formation – freute sich „branchenmässig“ über den Umstand, dass es im Aargau jedes Jahr 200 neue Lehrverhältnisse im Gastgewerbe gibt. Blühender Nachwuchs. Dabei hätten sich die Berufsbilder Restauration und Koch stark modernisiert. „Junge Köche, zumal in der Schweiz ausgebildet, sind heute internationale Stars“, freut sich der aktive Gastwirt von der „Krone“ Aarburg.

Der amtierende Landammann des Standes Aargau, Regierungsrat Roland Brogli, wollte sich kaum halten vor Begeisterung, als er sich an die Lernenden wandte. „Was gäbe es denn schöneres als sich als Gast an eine herrliche Tafel zu setzen, sich charmant und gastfreundlich bedienen zu lassen, ein köstliches Festmahl für Auge und Magen zu geniessen?“, so lobte er die angehenden Gastronomie-Fachleute. Um dann selbstkritisch fortzufahren: „Nicht immer ist das, was wir Politiker anrichten, so schmackhaft, so freudvoll präsentiert und in Geselligkeit und Gastfreundschaft genossen“. „Ihnen steht die Welt offen!“ rief er den jungen Leuten zu.

Thierry Burkart, der vergleichsweise junge Präsident des Aargauer Grossen Rates, fand den Draht zu den jungen Berufsleuten ebenfalls sehr gut. „Grossartig und grandios sei ihre Leistung. „Sie haben den richtigen Beruf gewählt. Denn mit dem, was Sie machen, machen Sie anderen Freude. Und Sie haben eine Lehre gewählt – bravo“. Er sei neidisch „auf das, was Sie können“. „Lassen Sie sich nie entmutigen, bleiben Sie selbstbewusst, auch wenn in der Gastronomie mit den Füßen abgestimmt wird. Sie sind Werbeträger für den Kanton Aargau.“ Als Thierry Burkart die politischen Gruppierungen ironisch bildlich auf die Positionen in einer Profiküche verteilte, kugelte sich der Saal vor Lachen.

Ja, und der Siegerehrung folgte der fulminante Auftritt der Michelle Ryser, einer beeindruckenden 22-jährigen Frohnatur, gesanglichem Kraftwerk, Volksmusik- und Countrylady. Durch den Abend führte als Moderatorin Nicole Reisinger.

Hans Rechsteiner, Eggenwil