

Solothurn: Doppelte Prüfung am Lehrlingswettbewerb

Die Solothurner brauchen sich über ihren Gastronachwuchs keine Sorgen zu machen. Denn was die Lernenden zu bieten haben, stellten sie am jüngsten Lehrlingswettbewerb eindrücklich unter Beweis. Sechzig Jugendliche aus Küche und Restauration traten an und zeigten absolute Topleistungen. Doch nicht nur die Jugendlichen wurden geprüft, auch die Organisatoren wurden getestet. «eXpresso» präsentiert die Highlights des Lehrlingswettbewerbes und sagt, ob die Prüfungen auch bestanden wurden.

ten absolute Topleistungen. Doch nicht nur die Jugendlichen wurden geprüft, auch die Organisatoren wurden getestet. «eXpresso» präsentiert die Highlights des Lehrlingswettbewerbes und sagt, ob die Prüfungen auch bestanden wurden.

Das Positive vorneweg: Von den knapp sechzig Lernenden haben alle die «Prüfung» Solothurner Lehrlingswettbewerb mit Bravour bestanden. Sie zeigten eindrückliche Leistungen und die besten unter ihnen wurden gar mit Edelmetall ausgezeichnet.

Auch die Klasse B1 der Hotelfachschule Belvoirpark, die den Anlass organisierte, arbeitete erfolgreich. Ob es allerdings für das begehrte Diplom reichte, steht noch in den Sternen respektive den Büchern der Experten. Doch alles schön der Reihe nach.



Auf dem Bild richten die Solothurner Lernenden die Wildkraftbrühe mit Sellerieperlen an. Als Hauptgang servieren sie ein Kalbsfilet mit Linguine an einem aromatischen Kalbsjus mit Steinpilzen, Kürbis-Chutney und frischem Salat. Wer es lieber vegetarisch mochte, erhielt Kartoffel-Mandel-Galetten an Tomatensugo und Steinpilzen.

Der Lehrlingswettbewerb stand 2008 unter neuem Patronat.

Die Studenten der Klasse B1 der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich haben von der Hotel & Gastro formation Solothurn den Auftrag erhalten, den Lehrlingswettbewerb durchzuführen. Nach der Theorie sollten die Studenten die Praxis walten lassen. Damit das Ganze noch etwas Spannung erhält, stellten die Organisation und

Durchführung des Wettbewerbes für die Studenten gleich auch noch ihre Diplomprüfung dar.

Die Stars des Abends aber waren die Lernenden, 23 aus der Restauration und 36 aus der Küche. Dazu sagt der Präsident der Hotel & Gastro formation Solothurn Daniel Hinzler: «Am Nachmittag habe ich

einen ersten kurzen Blick auf die Arbeiten der Lernenden geworfen. Sie arbeiteten sehr ruhig, konzentriert und ohne Hektik. Auch die Themen Herbst und Werken wurden sehr kreativ umgesetzt. Ich war erstaunt, was es alles zu sehen gab.» Erstaunt waren schliesslich auch einige der Siegerinnen und Sieger.

Freudentränen liefen dem einen oder anderen übers Gesicht, als Projektleiter Samuel Stauffacher die Medaillen übergab. Ein Abend, der bei den Gästen, den Studenten der Hotelfachschule und den Lernenden sicher noch lange in Erinnerung bleiben wird.

ernst.knuchel@gastroneus.ch

Das hat mich am Solothurner Lehrlingswettbewerb beeindruckt



Sebastian Graber
Assistent
Führungsausbildung
der Hotelfachschule
Belvoirpark

Heute Abend konnten wir Lernende und Studenten der Hotelfachschule unter Prüfungsbedingungen beobachten. Zu den Studenten verrate ich noch nichts, dafür aber zu den Lernenden. Sie waren hoch motiviert und sind mit ihren Leistungen über sich hinausgewachsen.



Samuel Stauffacher
Projektleiter und
Student Hotelfachschule
Belvoirpark

Die Lernenden haben mich sehr positiv überrascht. Sie zeigten eine umwerfend grosse Kreativität zum Beispiel bei den Tischdekorationen. Bei den Köchen gab es zudem Showplatten zu bestaunen, die schon fast olympiatauglich waren. Der heutige Abend ist auf jeden Fall ein voller Erfolg.



Nina Mensonen-Rechsteiner, Studentin
Hotelfachschule
Belvoirpark und
«Chef de service»

Die Tischdekorationen der Lernenden haben mich «aus den Socken gehauen». Die waren absolute Spitze. Doch auch die Gästebetreuung war überwältigend. Die Lernenden waren aufmerksam und zwar von der Begrüssung bis zur Verabschiedung. Für mich sind das Topberufsleute.



Philip Heilborn
Student Hotelfachschule
Belvoirpark und
«Küchenchef»

Heute Abend haben wir mit sechzehn Lernenden zusammen die Suppe und den Hauptgang zubereitet. Normalerweise sagt man, zu viele Köche verderben den Brei. Doch hier war es ganz anders. Die Lernenden haben konzentriert gearbeitet und zeigten ein tolles Teamwork. Das war super.



36 Kochlernende verwöhnten die rund 200 Gäste mit ihren Vorspeisenkreationen.



Rebecca Brunner vom Restaurant Emmenpark in Biberist präsentiert stolz ihre Vorspeisenplatte.



Marc Schmid vom Restaurant Zur Spanischen in Härkingen präsentiert seine Dessertkreation.



Nicolas Zihlmann vom Hotel Kreuz-Kornhaus-Rössli in Balsthal öffnet die Rieslingauslese zum Dessert.



Sabrina Zumstein vom Hotel Roter Turm in Solothurn belegt Platz eins in der Kategorie «Refa 2. Lehrjahr».



Jana Jaussi vom Restaurant Kreuz in Deitingen und Angela Schön von der Bergbeiz Rumpel in Trimbach sind bereit, um den Gästen einen frischen Eistee oder ein Glas Weisswein als Apéro anbieten zu können.



Nils Heiniger vom Gasthof Kreuz in Egerkingen holt sich in der Kategorie «Refa 3. Lehrjahr» den ersten Platz.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Solothurner Lehrlingswettbewerbes und seine Siegerinnen und Sieger

Lernende Küche: Affolter Niklaus, Romantik-Hotel Sternen, Kriegstetten; Belser Raphael, Alters- und Pflegeheim Schlossgarten, Niedergösgen; Dummermuth Franziska, Pflegeheim zur Forst, Solothurn; Eberhart Petra-Olivia, Emmenpark AG Rest. Limpach's, Aetingen; Hasler Jonas, Bürgerspital Solothurn; Häfeli Stefanie, VEBO Oensingen; Huser Priska, Gasthof Kreuz, Egerkingen; Jollat Ramona, Bürgerspital Solothurn; Kocher Tina, Rest. Zur Post, Riedholz; Marti Simon, Gasthof Kreuz, Egerkingen; Minder Milena, Alters- und Pflegeheim Läbosgarte Bleichenmatt, Biberist; Rölli Anita, Gasthof Engel, Walterswil; Schär Lukas, Rest. Löwen, Messen; Schmid Marc, Rest. Zur Spanischen, Härkingen; Simmen Caroline, Gasthof Kreuz, Egerkingen; Blaser Mario, Rest. Löwen, Messen; Bloch Joshua, Bürgerspital Solothurn; Bucher Jessica, Gasthof Kreuz, Egerkingen; Dicsö Caroline, Bürgerspital So-

lothurn; Friedli Fabienne, Alterszentrum Marienheim, Wangen b. Olten; Hammer Martina, Restaurant Sternen, Matzendorf; Hochstrasser Monika, Migros-Verteilerbetrieb, Neuendorf; Isenegger Jasmin Sahra, Alters- und Pflegeheim St. Martin, Olten; Meli Sylvana, Hotel Martinshof Zuchwil; Pirracchio Marco, Hotel Lindemann AG, Oensingen; Salzmann Mirjam, Rest. Blumenfeld, Zuchwil; Schneeberger Denise, Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg; Schneider Rachelle, Rest. Zur Post, Riedholz; Schwarz Cedric, Romantik Hotel Gasthof Sternen, Kriegstetten; Trautweiler Lukas, Landgasthof Kreuz, Obergösgen; Wetli Tim, Landhotel Hirschen, Erlinsbach; Wullschlegler Ramona, Alters- und Pflegeheim Schlossgarten, Niedergösgen; Zingg Stefanie, APH Heimettblick, Biberist; Friedli Simon, Rest. Emmenpark AG, Biberist; Brunner Rebecca, Rest. Emmenpark AG, Biberist.

Lernende Restauration: Emmenegger Nina, Rest. Schmiedstube, Niedergösgen; Schmid Stephanie, Gasthof Kreuz-Kornhaus-Rössli AG, Balsthal; Schön Angela, Bergbeiz Rumpel, Trimbach; Zumstein Sabrina, Hotel Roter Turm, Solothurn; Aeschbacher Astrid, Rest. Traube, Trimbach; Bielli Fabienne, Rest. Schmiedstube, Niedergösgen; Blaser Andrea, Rest. Schmiedstube, Niedergösgen; Grasmeyer Nicola-Giesela, Gasthof zum Kreuz, Holderbank; Heiniger Nils, Gasthof Kreuz, Egerkingen; Hilfiger Jeannine, Hotel Arte, Olten; Huber Stefan, Rest. Löwen, Messen; Jaussi Jana, Rest. Kreuz, Deitingen; Lovric Allen, Landgasthof Forelle, Holderbank; Natsch Raffaele, Pizz Toscana, Däniken; Richner Gabriela, Hotel Roter Turm, Solothurn; Schafer Corina, Landgasthof Kreuz, Kappel; Stutz Angelika, Landhotel Hirschen, Erlinsbach; Vizilarlan Ebru, Hotel Rest. Krone, Solothurn; Wyss Christa, Rest. Löwen, Messen; Zihlmann Nicolas, Hotel Kreuz-Kornhaus-Rössli AG, Balsthal.

Rangliste Refa 2. Lehrjahr
1. Sabrina Zumstein, Hotel Roter Turm, Solothurn; 2. Nina Emmenegger, Restaurant Schmiedstube, Niedergösgen; 3. Stephanie Schmid, Hotel Kreuz-Kornhaus-Rössli AG, Balsthal.

Rangliste Refa 3. Lehrjahr
1. Nils Heiniger, Gasthof Kreuz, Egerkingen; 2. Andrea Guldimann, Hotel Lindenmann AG, Oensingen; 3. Stefan Huber, Restaurant Löwen, Messen.

Rangliste Köche 2. Lehrjahr
1. Caroline Simmen, Gasthof Kreuz, Egerkingen; 2. Simon Marti, Gasthof Kreuz, Egerkingen; 3. Jonas Hasler, Bürgerspital, Solothurn.

Rangliste Köche 3. Lehrjahr
1. Monika Hochstrasser, Migros-Verteilerbetrieb, Neuendorf; 2. Caroline Dicsö, Bürgerspital Solothurn; 3. Jessica Bucher, Gasthof Kreuz, Egerkingen.

Fotogalerie auf www.expresso.ch