



Der neue U21-Parcours wurde so ausgerichtet, dass die Lernenden Spass und Lerneffekt zugleich haben.

ZVG

Meet & Greet mit Kochstars

Produzenten besuchen, Tipps von Spitzenköchen sammeln – so sieht der neue U21-Parcours aus.

Mehr Bildung, mehr Gastroluft. Dies wünschen sich die Lehrer gemäss einer Umfrage, die nach der Durchführung des U21-Parcours an der letzten Igeho veranlasst wurde. Diesen Forderungen wird die Hotel & Gastro Union nun gerecht. «Wir gestalten den U21-Parcours neu», erzählt HGU-Marketingleiter Roger Lütolf. «Er entspricht dem, was heute in den Berufsschulen gelehrt wird. Und mehr Gastroluft bedeutet, dass die Schüler erfahrene Berufsleute treffen und von deren Erfahrungen profitieren können.»

So soll der U21-Parcours auch dieses Jahr optimal durch die Messe führen. Die teilnehmenden Berufsschulklassen entscheiden sich im Vorfeld für einen Themenschwerpunkt: Fisch, Fleisch,

Käse, Wein, Bar, Materialien, Gemüse oder Sensorik. Ausgewiesene Fachpersonen laden die Klassen dann an der Igeho zur Präsentation. Hierbei werden ausschliesslich Punkte behandelt, die fürs Qualifikationsverfahren (Lehrabschlussprüfung) der Lernenden relevant sind.

Anschliessend geht es für die Klasse auf einen Parcours durch die Messe – entsprechend ihrer Themenwahl. Roger Lütolf erklärt: «Entscheidet sich eine Klasse fürs Thema Fisch, so besucht sie an der Igeho Fischproduzenten und -lieferanten.»

Mit der Klasse kochen und vom Star beurteilt werden

Zusätzlich können täglich Klassen beim Kochwettbewerb gegeneinander antreten. Eine Stunde hat die Kochklasse dabei Zeit, ein Gericht aus einem Warenkorb zuzubereiten, das schliesslich in der Kocharena von einem renommierten Vertreter der Branche

beurteilt wird. Gekocht wird ein Fischgericht mit Stärkebeilage und Gemüse. Die bereitgestellten Produkte sind im Schulunterricht schon behandelt worden.

Ein weiteres Highlight für die Klassen: das «Meet & Greet» mit Top-Stars aus der Welt der Sterne-Küche. Unter anderem nimmt sich Tim Raue Zeit, Fragen zu beantworten und Selfie-Wünsche zu erfüllen. Er führt in Berlin das Zweisternerrestaurant Tim Raue und ist seit der Netflix-Serie «Chef's Table» weltbekannt. Auch Tanja Grandits, die beste Köchin der Schweiz («Stucki», Basel, zwei Michelin-Sterne) und Patrick Mahler, der als neuer Küchenchef im «Focus» im Park Hotel Vitznau dieses Jahr auf Anhieb zwei Sterne erhielt, wollen mit ihrer Teilnahme am «Meet & Greet» einen Beitrag im Kampf gegen den Fachkräftemangel leisten.

Lehrer, die ihre Klassen bis zum 5. Juli für den Parcours anmelden, erhalten 50 Franken in die Klassenkasse. BENNY EPSTEIN



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.

Gratulation

Wir gratulieren unseren Mitgliedern zum erfolgreichen Abschluss. Die Hotel & Gastro Union ist stolz auf Sie und Ihre geleistete Arbeit und wünscht Ihnen weiterhin viel Erfolg.

*Berufsprüfung
Chefköchin/Chefkoch
mit eidg. Fachausweis*

Christian Aeby
Tentlingen

Marco Althaus
Moosleerau

Manuel Beer
Sigriswil

Regula Brenzikofer
Thun

Cornelia Bürli
Mauensee

Walter Büttler
Kestenholtz

Marco Max Ebnöther
Pfäffikon/SZ

Dinah Gerster
Hefenhofen

Jürg Götti
Thun

Silvana Johanna Lodi
Bern

Manuele Mazzotta
Luzern

Samuel Pfister
Wichtrach

Rebecca Pigoni
Heimberg

Martin Raschle
Egnach

Martin Wolfgang
Richter
Niedergösgen

Gian Andri Riesen
Davos Wiesen

Tony Rudolph
Zermatt

Philipp Schär
Langenthal

Janos Schweizer
Ernen

Stefan Spielmann
Nottwil

Isabelle Steiger
Sisikon

Lajos Szabo
Langenthal

Kai Trutschel
Zuckenriet

Marco Viceré
Ebikon

Stefan Wälti
Ostermündigen

Simon Zumstein
Brunnen

Lorenz Zurflüh
Dotzigen



Mehr Informationen
und Anmeldung unter:
www.hotelgastrounion.ch/u21



HOTEL & GASTRO
UNION
SEIT 1886

ANZEIGE

Sich und andere inszenieren

Die grosse Fachtagung der Hotel & Gastro Union
Infos und Anmeldung auf www.gastrotrendday.ch
Frühzeitige Anmeldung empfohlen.
3. Juli 2019 · Hotel Schweizerhof in Luzern
www.gastrotrendday.ch

Moderation: Niki Hartmann

gastro trend day

Medienpartner

Partner

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.
www.hotelgastrounion.ch