



Experten der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL geben Tipps rund ums Mixen an der Bar.

SHL

Igeho: Der U21-Parcours lockt 2000 Lernende an

Am Stand der Hotel & Gastro Union macht sich der Nachwuchs fit für den Lehrabschluss.

Wie sieht die fachgerechte Lagerung von Fisch aus? Welche sechs Haupttraubensorten dominieren die Schweizer Weinlandschaft?

Das sind nur zwei von vielen Fragen, mit denen sich Lernende im Hinblick auf ihren Lehrabschluss beschäftigen.

Antworten gibt der U21-Parcours, den die Hotel & Gastro Union an ihrem Igeho-Stand (Halle 1, Stand D160) für Berufsschulklassen organisiert hat. Im Mittelpunkt stehen ausschliesslich QV-relevante Inhalte, die an insgesamt acht Posten durch Fach-

experten auf anschauliche Weise vermittelt werden.

Mit Fragen-Talon ausgerüstet

In den vergangenen Wochen und Monaten konnten sich Berufsschulklassen aus allen Sprachregionen der Schweiz für ein Schwerpunktthema anmelden. Ausgestattet mit einem Fragen-Talon begeben sich die Lernen-

HG+
Link



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/u21

Medienpartner
Igeho

den jeweils am Vormittag von drei Messtagen (Montag, 18.11. bis Mittwoch, 20.11.) auf eine spannende Wissenstour. So erfahren sie am Posten Fisch Interessantes über Deklarationsrichtlinien. Ausserdem können sie Fische sensorisch prüfen.

Von Fleisch über Fisch bis zu Bar und Sensorik

Am Posten Fleisch geht es um Portionierung und die verschiedenen Garmethoden beispielsweise von Rindfleisch. Welche Bedeutung die Qualitätslabel AOP und IGP bei Milchprodukten haben, ist einer der Schwerpunkte am Käse-Posten. Die Typizität der Schweizer Weinbauregionen steht im Fokus am Posten Wein. Welche Utensilien wichtig für die Herstellung von Mixgetränken sind, wird am Bar-Stand ausführlich erklärt. Infos über Porzellan, Besteck und Gläser sowie Bodenbeläge, Textilien und Bürsten gibt es am Posten zum Thema Materialien.

Den Abschluss des Parcours bilden zwei weitere interessante Gebiete. Alles über den Beschaffungsprozess von Salat und Kohl erfahren die Lernenden am Gemüse-Posten. Die Qualität von Lebensmitteln mit den Sinnesorganen zu beurteilen, vermitteln Fachexperten am Sensorik-Stand.

Dass der U21-Parcours bereits im Vorfeld der Igeho für viel Gesprächsstoff in den Berufsschulen sorgt, beweist die Zahl der Anmeldungen. So haben sich laut Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union, rund 100 Klassen angemeldet. Das ist ein neuer Rekord für den Parcours an der Igeho.

JÖRG RUPPELT

Kochwettbewerb der Berufsschulklassen

Die Kocharena an der Igeho gehört nicht nur den Spitzenköchen, sondern auch jenen, die auf dem Weg dahin sind. An drei Messtagen (Montag, 18.11., bis Mittwoch, 20.11.) demonstrieren am Vormittag Kochlernende, was sie bereits draufhaben. So treten jeweils zwei Vertreter aus zwei Berufsschulklassen gegeneinander an. Beim Duell geht es darum, ein Fisch- und/oder Krustentiergericht aus einem Warenkorb zu kochen und auf einem Teller anzurichten. Bewertet werden die Gerichte von Elodie Schenk (Mo.), Patrick Mahler (Di.) und Tanja Grandits (Mi.).

Und so sehen die Duelle aus:

Montag, 18.11., 10 Uhr
ABZ Berufsschule Zürich
vs. BBB Berufsschule Baden
11 Uhr: GIBM Berufsschule
MuttENZ vs. ABZ Berufsschule
Zürich

Dienstag, 19.11., 10 Uhr
GIBM Berufsschule MuttENZ
vs. Berufsschule Aarau
11 Uhr: ABZ Berufsschule
Zürich vs. Berufsschule Aarau

Mittwoch, 20.11., 10 Uhr
GIBM Berufsschule MuttENZ
vs. BBB Berufsschule Baden
11 Uhr: Berufsschule Fribourg
vs. BBB Berufsschule Baden

Besuchen Sie uns
an der IGEHO 2019

DITZLER

Wir laden Sie auf eine gemeinsame Entdeckungsreise in die neue Ditzler Welt ein. Lernen Sie unsere neuen Kreationen und unsere bewährten Produkte kennen – ganz unter dem Motto «damit Gutes lange haltbar bleibt».

Igeho
16-20/11/19
Messe Basel
Halle 1.2
Stand B087

