

Lernende prüfen ihr Wissen

Zum ersten Mal führt die Hotel & Gastro Union an der Igeho den U21-Parcours für Lernende durch.

Auf den ersten Blick verlockt der Posten Sensorik nicht zum grossen Ratespiel. Doch mit Herzblut führt Nicola Tschenett, Leiter Forum Culinaire bei Haco, die Besucher ins Thema rund um die fünf Sinne ein. «Haben Sie schon einmal Chips gegessen, die nicht knackig waren? Und haben sie Ihnen geschmeckt?», fragt er. Erläutern möchte er damit, welchen Einfluss der Gehörsinn auf die Geschmackhaftigkeit des Essens hat.

Anhand praktischer Beispiele werden weitere Sinne aufgezeigt. Der Tastsinn beispielsweise wird mittels einer Blackbox erklärt. Dabei stecken die Besucher ihre Hände in eine Box und erfühlen die darin versteckten Kartoffeln, Baumnüsse und Chilischoten.

Auch die Fachleute lernen dazu

Verschiedene Bürsten sind das Thema am Stand Materialien. Die Vorstandsmitglieder des Berufsverbands Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh zeigen die Vielfalt der Bürstenhaare. «Beim Zusammentragen habe ich selber dazugelernt», verrät bvhh-Präsidentin

Piera Dalla Via. Dass sich einer der kleinen Besen mit Ripsenhirsehaaren «Holländer» nennt, habe sie nicht gewusst.

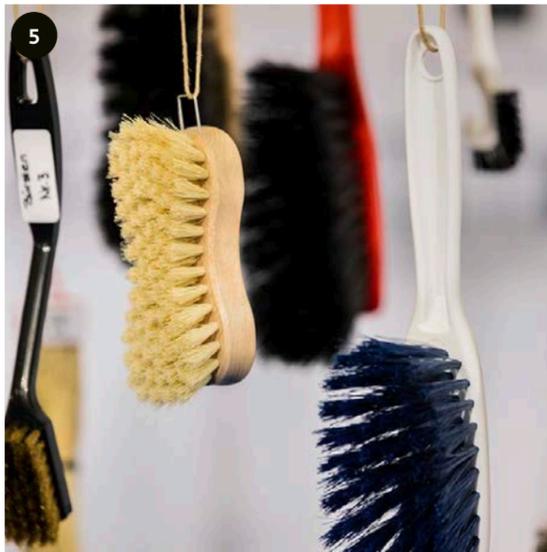
Reges Interesse der Schulen

Für den Wissensparcours haben sich zahlreiche Schulklassen aus der gesamten Schweiz angemeldet. Von der kantonalen Gewerbeschule bis zu Klassen von Hotelfachschulen prüften rund 2000 Lernende ihr Wissen. Angeboten wurden sämtliche Informationen in Deutsch, Französisch und Italienisch. Alleine aus dem Tessin reisten 130 Lernende an.

«Der Parcours ist interessant und informativ. Man lernt wirklich etwas.»

BENJAMIN VON FELTEN, KOCH IM DRITTEN LEHRJAHR, BSA AARAU

Dabei galt es, zehn Fragen aus den Bereichen Bar, Fisch, Fleisch, Gemüse, Käse, Wein, Materialien und Sensorik zu beantworten. Im Nachgang der Igeho wird nun eine Klasse per Los gewählt und nach Luzern eingeladen, um die Schweizer Hotelfachschule Luzern SHL sowie das Art Deco Hotel Montana in Luzern zu besichtigen. DÉSIRÉE KLARER/RUTH MARENDING



1 Adriana Sassi und Manuel Gantenbein. Kochlernende im zweiten Lehrjahr von der Berufsschule GIBM in Muttenz/BL.

2 Michel Kungler (l. von hinten) erklärt den Lernenden die Welt der Gemüse und lädt sie zum Degustieren ein.

3 Merlin Heim, Andreas Heggli und Benjamin von Felten. Kochlernende im dritten Lehrjahr von der Berufsschule BSA in Aarau.

4 bvr-Vorstandsmitglied Loris Daniele Lenzo führt die Lernenden in die Thematik Schweizer Weine ein.

5 Am Stand Materialien sind insgesamt 15 Bürsten ausgestellt, die alle andere Borsten haben. Zum einen sind es solche mit synthetischen, zum anderen mit biologischen oder tierischen Haaren.

6 Wolfgang Koke, pensionierter Berufsschullehrer, erklärt am Stand Käse Wissenswertes über das vielfältige Nahrungsmittel.

BILDER CLAUDIA LINK/LUKAS BIDINGER



MARTINA WICK

«ICH SEHE MICH ZUKÜNFTIG BEI WETTBEWERBEN IN DER JURY.»

HGZ: **Martina Wick, bei den Servicemeisterschaften 2019 des Berufsverbandes Restauration bvr waren Sie lediglich als Zuschauerin präsent. Warum haben Sie nicht selbst teilgenommen?**

MARTINA WICK: Die Wettbewerbe haben mir immer grossen Spass gemacht. Ich habe unglaublich viel dabei gelernt. Meine Resultate an den World Skills haben meine Erwartungen weit übertroffen. Damit habe ich meinen persönlichen Höhepunkt erreicht. Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist.

Wir werden Sie also nicht mehr an Wettbewerben sehen?

Doch, das schon. Mir gefallen die Atmosphäre und der Austausch mit anderen Fachleuten. Meine Zukunft im Wettbewerbsbereich sehe ich jedoch als Mitglied der Jury und nicht mehr als Teilnehmerin.

Beim diesjährigen Wettbewerb Young Talent von Escoffier hatten Sie bereits die Möglichkeit dazu.

Genau. Das hat mir sehr gut gefallen. Es war extrem spannend zu sehen, wie andere ihre Aufgaben meistern. Zumal ich weiss, wie es sich anfühlt, von der Jury begünstigt zu werden, während man sein Bestes gibt.

Ihr Bestes gaben auch die Jugendlichen am U21-Parcours der Hotel & Gastro Union, der rege besucht wurde. Einer der Stände behandelte das Thema Wein. Welchen Eindruck hatten Sie von den teilnehmenden Jugendlichen?

Die Klassen, die ich gesehen habe, waren auf einem sehr guten Wissensstand. Der Nachwuchs im Wettbewerbsbereich ist also auf dem besten Weg.

Zur Person

Martina Wick (21) absolvierte ihre Lehre im Hotel Hof Weissbad in Weissbad/AI, wo sie noch heute tätig ist. 2018 gewann sie die Schweizer Servicemeisterschaft. 2019 wurde sie an den World Skills in Kasan zur Weltmeisterin gekürt und holte zudem den Titel Best of Swiss Nation. www.worldskills.org



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/u21