

Pressebericht

Stage-2018

Ein gemeinsames Projekt der Berufsfachschule BBB Baden, Berufsschule Aarau und GastroAargau



Jeder Tag mit «Wow-Effekt»

Sechs Wochen lang arbeitete der Koch-Lernende Yannick Suter im Hotel Grand Hyatt in Honkong. Die gesammelten Erfahrungen machen Appetit auf mehr!

Stage – ein Projekt mit Mehrwert

Die Berufsfachschule BBB Baden, die Berufsschule Aarau und GastroAarau ermöglichen es, unter der Federführung von Werner Schuhmacher und Rolf Häner, Lernenden im Ausland ein Praktikum in einem Top-Gastronomiebetrieb zu absolvieren.

Sieben Koch-Lernende und ein Restaurationsfachmann wechselten während 6 - 7 Wochen ihren Arbeitsplatz zu einer renommierten Adresse im Ausland, um so einen kulinarischen – und auch kulturellen – Weitblick zu erlangen.

Die Lernenden mittendrin

Marco Böhler, Parkhotel Bad Zurzach und Ann-Sophie Bernhard, aarReha Schinznach waren im 5-Sterne Hotel Parkhotel & Spa Mignon in Meran. Nina Friedrich, Alterszentrum St. Bernhard, Wettingen und Cyrille Rudin, Landgasthof zum Hecht, Rottenschwil konnten im Hotel Jakoby in Luxembourg ihr Fachwissen erweitern. Demir Koray, KSB Baden, war für einige Woche im Luxushotel Bayerischen Hof in München. Dario Dubler, Seehotel Delphin AG, Meisterschwanden, Julian Coskun, Hotel Krone, Lenzburg, Tom Walter, Hotel Kettenbrücke, Aarau waren zusammen mit Yannick Suter im Grand Hyatt- Hotel in Hongkong.

Ein Erfahrungsbericht auch Honkong

Yannick Suter, der 18-jährige Lernende im SV Restaurant Netzwerk in Leibstadt, hatte die Gelegenheit «Küchen-Luft» im Grand Hyatt in Honkong zu schnuppern und konnte dabei aus dem Vollen schöpfen. Lesen Sie nun die Eindrücke von Yannick Suter:

«Es gibt eigentlich nur Positives, auf das ich zurückblicken kann! Der Executive Chef, Gerhard Passruggler, inspirierte und motivierte immer wieder aufs Neue. Seine begeisternde Art, die Liebe zum Detail, die Passion zum Kochen und sein Führungsstil von fast 350 Köchen war beeindruckend. Mit grosser Neugier hatte ich in fast allen der sieben internen Restaurants Einblick und konnte gleich selber Hand anlegen. Nur im traditionell Chinesischen Restaurant war Zuschauen, Staunen und Schweigen angesagt – es wurde so gut wie nichts gesprochen. Ungewöhnlich waren hier auch die vielen neuen Gemüse und Kräuter, wie auch die Bearbeitungsmethoden der Peking-Ente. Diese hängt nämlich mind. 48h bei Raumtemperatur und wird ständig mit Öl beträufelt – mit den Lebensmittelvorschriften in der Schweiz wäre dies undenkbar.

Ich habe den gesamten Stage als Wettbewerb angeschaut und wollte das Maximum aus dieser Zeit herausholen. So war ich auch meist in meiner Freizeit in einer der Restaurant-Küchen anzutreffen. Hier kreierte ich in der Patisserie süsse Köstlichkeiten oder schrieb Rezepte ab – 16-Stünder waren keine Ausnahme. Während 3 Wochen war mein Arbeitsplatz im Fine-Dining-Restaurant «Grissini» mit Alessandro Cozzolino als Chef de Cuisine. Hier wurde ich auf drei Posten eingearbeitet und durfte diese dann selber ausführen. Dieses Vertrauen motivierte mich noch mehr, obschon es anfangs eine Herausforderung war, die abgekürzten englischen Bestellungen zu entziffern.

Die Stage hat meine Leidenschaft fürs Kochen noch mehr entfacht. Auch wenn der 5-Sterne-Standard vom Grand Hyatt mit meinem Lehrort nicht vergleichbar ist, konnte ich mich hier einbringen und Rezepte aus Honkong in speziellen Promo-Wochen einfliessen lassen. Die Zeit in Hongkong war sehr bewegend und motiviert mich umso mehr im kommenden Frühling einen guten Abschluss zu machen. Neue Freundschaften, viele Fotos, wertvolle Erfahrungen und der Einblick in eine neue Welt. Ganz viele «Wow-Effekte» durch und durch».

⇒ Die Berufsfachschule BBB, Berufsschule Aarau und GastroAargau schicken auch 2019 wieder Lernende in die Welt hinaus, um Erfahrungsschätze zu sammeln.

03.09.2019/ah

Anhang:

- **Fotos**
- **Kontaktpersonen**

www.gastroaargau.ch

www.bbbaden.ch

www.bs-aarau.ch



Yannick Suter im Element



...das Auge isst mit...

Fotos by Yannick Suter

Für weitere Fragen und Auskünfte:

Werner Schuhmacher

Bruno Lustenberger

werner.schuhmacher@bbb.ch

lustenberger@gastroaargau.ch