

Bereit, einen Zacken mehr zu leisten

Liestal | Kochlernende zeigen ihr Können

Fünf Kochlernende haben die Herausforderung angenommen, als Team im April am Wettbewerb für Lernende «Gastro-Elite 2025» teilzunehmen. Um gut vorbereitet zu sein, führten sie zwei Testläufe im Weiterbildungszentrum von Gastro Baselland durch.

Brigitte Keller

Der Zeiger geht gegen 17 Uhr, die Gäste treffen ein. Das Wetter erlaubt es, den Apéro im Freien zu geniessen. Die Einladung zum Testlauf haben Eltern, Lehrmeister, Sponsoren und weitere Personen aus dem Gastgeber bekommen – gar ein ganzer Kochklub. Während sie sich darauf freuen, das Drei-Gang-Menü zu degustieren, herrscht in der Küche bei den Lehrlingen (siehe Kasten) konzentrierte Anspannung.

Unter den wachsamen Augen von Coach Daniel Straumann und Eugen Dickau, Berufsbildner üK, werden die letzten Schritte besprochen. Bald soll der Vorspeisenteller aufgetragen werden. Er besteht aus Lohringer Käsekuchen, Geflügelcremesuppe mit Kräutern und Suppenhuhn-Einlage, Randsensalat mit Apfel und Pfälzer Kärtensalat mit Rettich sowie Gurken-Tomaten-Relish mit Kuchenteigknusper.

Bevor es losgeht, begrüsst Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer des Weiterbildungs- und üK-Zentrums von Gastro Baselland in Liestal, die Gäste. Er freut sich ausserordentlich, dass «wir Lernende haben, welche die



Bald kommen die Gäste: konzentrierte Anspannung in der Küche.

Extrameile gehen und bereit sind, einen Zacken mehr zu leisten.» Ein grosses Dankeschön gebühre auch den unterstützenden Familien, Lehrmeistern, Freunden und Sponsoren, die mit ihrem Kommen das Ganze mittragen.

Weiter war zu erfahren, dass sich acht Lernende dafür interessiert hätten, am Wettbewerb mitzumachen. Fünf bilden nun das Team, plus ein «Ersatzspieler». Alle stammen aus der Klasse von Berufsschullehrerin Daniela Tuniz, die es sich ebenfalls nicht nehmen liess, ihre Schüler mit ihrer Anwesenheit zu unterstützen.

Sie bildet zusammen mit Thomas Nussbaumer, Eugen Dickau und Daniel Straumann das offizielle Begleitem, das mit dem Team nach St. Gallen reisen wird.

Feedback gegeben hatte? Die drei Fachjuroren, die sich für diese Aufgabe zur Verfügung gestellt hatten, sind alle für die bekannte Sternköchin Tanja Grandits tätig.

«Das Team hat einige von unseren Inputs umgesetzt. Beispielsweise beim Vorspeisenteller, wo beim letzten Mal noch nicht alles optimal zusammengesetzt hatte», war von den Juroren zu vernehmen. Beim Hauptgang, der aus Wiener Kalbsrahmgulasch, Kartoffelstock und Gemüsebeilage besteht, seien sie ebenfalls besser geworden beim Anrichten. Und beim Dessert hätten sie gar einen grossen «Gump» gemacht gegenüber dem letzten Mal. Das detaillierte Feedback der drei Degustierenden wurde direkt im Anschluss an ein Mitglied des Teams zum Weiterleiten gegeben.

Nachdem auch das sehr schön präsentierte und geschmacklich sehr überzeugende Dessert aufgegossen war, konnten die Gäste endlich die Lernenden mit Applaus begrüssen



Der Dessertteller ist ein Augen- und Gaumenschmaus. Bilder: Brigitte Keller

und in kurzen Statements erfahren, wie es ihnen bisher ergangen ist, was sie mit in den Alltag nehmen und was es noch zu tun gebe. Der lange Arbeitstag in der Küche war ihnen anzusehen, aber auch der Stolz und die Freude über ihre Teamleistung.

Oberbaselbieter Beteiligung

bike. Zum ersten Mal beteiligt sich 2025 ein Team von fünf Kochlehrlingen aus der Region Baselland am Wettbewerb für Lernende «Gastro-Elite». Es sind dies Nico De Vito (Hotel Bad Bubendorf), Manuel Eggmann (Landgasthof Händ, Zünzgen), Edgar Willmann (Klinik Ariesheim AG, Ariesheim), Sandro Rüdlin (Terliatum Sainenpark, Rheinfelden) und Deborah Fankhauser (Waldhaus bei der Basel, Bristelden). Sollte jemand für 70 Personen.