



Fricktaler hat sich auf das Podest gekocht

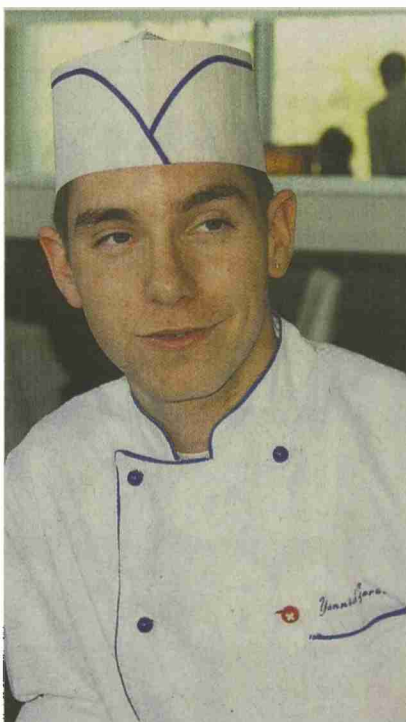
Erfolg bei nationalem Lehrlingswettbewerb

Die besten Schweizer Kochlehrlinge zeigten ihr Können beim Wettbewerb «gusto 11». Yannick Gerber vom Park-Hotel Rheinfelden schaffte es auf den dritten Platz.

Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN: Vergangene Woche galt es ernst. Die neun Kochlehrlinge, die sich für das Finale von «gusto 11» qualifiziert hatten, mussten in der Berufsschule Baden gegeneinander antreten. Mit dabei war auch Yannick Gerber vom Park-Hotel Rheinfelden.

Die Lehrlinge hatten die Aufgabe, ihre zuvor eingereichten Rezepte für einen Hauptgang und eine Nachspeise innerhalb von drei Stunden zuzubereiten und schön anzurichten – und dies alles unter den kritischen Augen der Jury des Schweizer Kochverbandes. «Bewertet wurden dabei unter anderem Arbeitsweise, Kochtechniken aber auch Wirtschaftlichkeit und Hygiene am Arbeitsplatz», wie es in einer Pressemitteilung heisst. Eine zweite Jury degustierte anschliessend die zubereiteten Gerichte und beurteilte diese etwa nach Ge-



Erst im zweiten Lehrjahr und schon erfolgreich: Yannick Gerber überzeugte die Jury.

Foto: Valentin Zumsteg

schmack, Stimmigkeit, Präsentation und Kreativität.

«Der Entscheid wurde der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes nicht leicht gemacht. Bereits die eingesandten Rezepte al-

ler Bewerber im vergangenen November versprochen wieder ein hohes Kochniveau.» Schlussendlich seien es Kleinigkeiten gewesen, die über den Sieg entschieden haben. Als Sieger erkoren wurde Alex Prack vom Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Sein Preis ist ein 14-tägiger Stage bei Rudolf Müller im Hong Kong Disneyland Resort. Auf dem zweiten Platz landete Michael Graber, der seine Lehre im Gasthof Sternen Kloster Wettingen absolviert. Er gewann eine 4-tägige Gourmetreise nach Hamburg für zwei Personen. Den dritten Platz errang Yannick Gerber vom Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden. Er darf auf eine 3-tägige Gourmetreise in der Schweiz. Der 17-Jährige ist der bestplatzierte Teilnehmer des 2. Lehrjahrs. Der Sieger und der Zweite sind bereits im dritten Lehrjahr. Yannick Gerber überzeugte die Jury mit seinem Hauptgang «Allerlei vom Rind und Scampi mit Safran Risotto» sowie seiner «Dessert Symphonie».

«Wir freuen uns und sind stolz», erklärt Anke Krummnacker vom Kurzentrum Rheinfelden, zu dem das Park-Hotel gehört. Bereits vor einem Jahr beim Wettbewerb «gusto 10» holte mit Erich Lüthi ein Lehrling des Rheinfelder Park-Hotels die Bronzemedaille.