

Diplomierter Branchennachwuchs im Aargau

180 Lernende aus den Gastronomie- und Hotellerie-Berufen haben 2019 im Kanton Aargau das Qualifikationsverfahren erfolgreich absolviert.



Die erfolgreichen HOFA und HOAN (Hotelfachangestellte) des Kantons Aargau.

Bild: Geri Krischker

Von der Aargauer Regierung überbrachte Landstatthalter Markus Dieth die Grussworte vor den über 700 Gästen im Bildungszentrum BZU in Unterentfelden und gratulierte den jungen Berufsleuten herzlich. In seiner Ansprache lobte er die Aargauer Tradition der guten Gastfreundschaft und zeigte den Absolventinnen und Absolventen auf, dass sie nun die Fähigkeiten erlernt haben, sich einen Platz in einem innovativen Gastronomiebetrieb im Aargau zu sichern. Lieb sei ihm die Vielfalt der Gastbetriebe erster Güte. Kulinarische Perlen benötigten den Nachwuchs sowie gut ausgebildete Leute, die einen Beitrag zur Bewahrung der hohen Qualität leisten können.

«Tun Sie nichts nur wegen dem Erfolg» so Markus Dieth. «Viel mehr, packen Sie etwas mit Herzblut und Leidenschaft an – dann stellt sich der Erfolg von selbst ein und die Freude darüber ist umso grösser. Denken Sie dran, wer nicht handelt, wird behandelt. Wer arbeiten kann, kann auch feiern!» Und genau dieses Feiern solle jetzt ausgiebig zelebriert werden.

Wildcard für die SwissSkills

Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau führte souverän durch den Anlass und ehrte die Diplomierten mit einer Note von 5.3 und mehr. Die Kantonsbesten in jedem Gastroberuf erhielten zudem zwei Übernachtungen für zwei Personen im Golf- und Sporthotel Maran in Arosa mit einem 5-Gang-Menü sowie zwei Eintritten ins beliebte Humorfestival Arosa. Eine Wildcard für die SwissSkills gabs von Jean-Claude Schmocker, Hotel & Gastro formation Schweiz – die nächste spannende Herausforderung ist somit lanciert.

Die HGf-Präsidentin hatte für Urs Kohler, Direktor GastroAargau sowie Chefexperte der Gastro-Berufe eine besondere Überraschung parat: Im Jahr 1985 hat er als Kantonsbester seine Zweitlehre im Service (im Anschluss an die Kochausbildung) mit einer Note von 5.8 abgeschlossen. Der damalige Präsident ging kurz im Lehrbetrieb vorbei, überreichte ihm ein Buch und schüttelte ihm die Hand. Höchste Zeit also, diesen Erfolg in einem verdienten Rahmen nochmals hochzuleben und zu würdigen.

Mehr als nur heisse Luft

Urs Kohler liess die Ballone steigen. «Juhui bestanden», diesen Ballon widmete er allen Lernenden, die auf Fun und Freizeit verzichten haben, um sich auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Aber auch denjenigen, welche das Ziel noch nicht erreicht haben und im nächsten Jahr nochmals einen Anlauf nehmen.

«Good luck» stand auf dem zweiten Ballon. Nach dem Lehrzeitende folgt ein neuer Lebensabschnitt – dazu wünschte er allen viel Glück und zitierte Heinz Rühmann: «Ein Optimist ist ein Mensch, der alles halb so schlimm oder doppelt so gut findet!»

Der dritte Ballon «Thank you» ist allen disziplinierten, anständigen und korrekten jungen Leuten gewidmet, welche nun die neuen Berufskollegen sind. Das Dankeschön gilt aber auch allen Experten, Eltern, Lehrbetrieben, Berufsschulen und dem kantonalen Departement für Bildung, Kultur und Sport.

Mit dem Ballon «Cheers» sollten alle ermuntert werden zusammen auf das Geleistete anzustossen. Abschliessend stieg der «Zwinker-Smile»-Ballon auf, mit einem amüsanten Wink an die Frischdiplomierten: Vielleicht sei in dieser freudigen Stimmung ein guter Zeitpunkt, um bei den Eltern einen Herzenswunsch anzubringen.

Eine vielversprechende Premiere

Erstmalig konnte an acht junge INVOL-Lernende (1-jährige Integrationsvorlehre) ein Zertifikat überreicht werden. Diese zeigten sich glücklich und dankbar für die Möglichkeiten, die ihnen in der Schweiz geboten werden. Besonders erfreulich: Fast alle können im Herbst mit einer Attest-Kochausbildung starten.

Natürlich gehörte das Wort auch den jungen ehemaligen Lernenden. Diese haben sich für ihre Lehrer und die üK-Instruktoren so einiges einfallen lassen, aus dem Nähkästchen geplaudert und schöne Überraschungen überreicht.

Bevor es zum Anstossen ging, bedankte sich Claudia Rüttimann bei allen Absolventinnen und Absolventen, den Eltern, Lehrbetrieben sowie den Sponsoren, die vieles für die gelungene Diplomfeier beisteuerten. (pd/htr)

Bester Abschluss Hotelfachfrau/-mann EFZ

Sereina Lengacher, Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden (Notendurchschnitt 5,4)

Beste Abschlüsse Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Tabea Rosenkranz, Gasthof zum Schützen, Aarau, Melina Stoffel, Hotel Seerose, Meisterschwanden (5,4), Melissa Amsler, Restaurant Schlossgarten, Schöftland, Claudia Rodriguez de Oliveira, Herstenstein Panorama-Restaurant, Ennetbaden.

Bester Abschluss Koch/Köchin EFZ

Fabian Wäspi, Stiftung Lebenshilfe, Hotel & Restaurant zum Schneggen, Reinach (5,3).

Küchenangestellte/r EBA, Restaurationsangestellte/r EBA, Hotellerieangestellte/r EBA und Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ haben keine Lernenden die Note 5.3 oder besser erreicht.

Publiziert am Dienstag, 09. Juli 2019