

Neue kreative Köpfe für die Gastrobranche



Sie schlossen in diesem Jahr als die besten Restaurationsfachleute ab: Jana Länzlinger aus Lütisburg Station (Restaurant Rössli, Kirchberg) und Simon Betschart (Hotel Toggenburgerhof, Kirchberg) aus Balterswil TG. Bild: Christof Lampart

52 junge Frauen und Männer aus der Gastrobranche konnten am Montag in Wattwil ihren Lehrabschluss feiern. Die beste Note erzielte mit 5,4 eine junge Köchin: Martina Pfyl aus Rüeterswil.

Den sprichwörtlichen «Brei» hatten die 41 Köchinnen und Köchen nicht im Mindesten verdorben und ihre gute Laune schon gar nicht, als sie sich, zusammen mit elf Restaurationsfachfrauen und -männern, am Montagnachmittag im Berufs- und Weiterbildungszentrum Toggenburg (BWZT) in Wattwil trafen, um, gemeinsam mit ihren Verwandten, Freunden, Ausbildnern und Lehrern, das Bestehen ihrer Lehrzeit zu feiern.



Sie hatte allen Grund zum Strahlen, denn Martina Pfyl aus Rüeterswil/St. Gallenkappel, beendete ihre Lehrzeit als Köchin EFZ im Heilpädagogischen Zentrum Glarnerland in Oberurnen mit der besten Note - einer phänomenalen 5,4. Bild: Christof Lampart



Dieses Sextett erreichte am Ende seiner Lehrzeit als Köchin, bzw. Koch EFZ eine Note von 5,0 oder besser. Bild: Christof Lampart

Auf hohem Niveau gekocht

Im Rahmen der offiziellen QV-Feier für die Gastroberufe Koch/Köchin EFZ und Restaurationsfachfrau-, bzw. -fachmann EFZ lobte der Fachbereichsleiter Gastroberufe, Markus Hänsl, das gute Niveau, dass die auszubildenden Köche in diesem Jahr gezeigt hätten. «Bis ich eine Fünf als Note verbebe, braucht es schon sehr viel – und in diesem Jahr haben das gleich sechs junge Berufsleute geschafft; darauf bin ich stolz», freute sich Markus Hänsl. Am allerbesten schnitt bei den Köchinnen und Köchen Martina Pfyl aus Rüeterswil/St. Gallenkappel ab. Erreichte doch die neue Berufsfrau, welche ihre Lehrzeit im Heilpädagogischen Zentrum Glarnerland in Oberurnen absolvierte, die phänomenale Note 5,4. Auf den weiteren «Plätzen» folgten Livia Stahl aus St. Margarethen/TG (5,2, Psychiatrische Klinik Nord, Wil) und Pascal Gmür (5,1 Bodega Noi, Lichtensteig). Je ein Herr und eine Dame waren die besten Restaurationsfachleute, nämlich Jana Länzlinger aus Lütisburg Station (Restaurant Rössli, Kirchberg) und Simon Betschart aus Balterswil/TG (Hotel Toggenburgerhof, Kirchberg); ihre Leistungen wurden jeweils mit einer 5,2 benotet.



Diese jungen Damen und Herren schlossen in diesem Jahr ihre Lehrzeit als und Restaurationsfachfrau und -fachmann ab. Bild: Christof Lampart



Diese junge Menschen verstärken ab sofort mit Kreativität und Hingabe die Gastrobranche mit ihrem Können als Köchinnen und Köche. Bild: Christof Lampart

Alle «Türen» stehen nun offen

Der Rektor des BWZT, Matthias Unseld, schloss sich den vielen Glückwünschen an. Gleichzeitig erinnerte er die ausgelernten Gastro-Fachleute daran, dass sich nun für sie eine Chance auftue. Denn in einer Branche, die, kaum wie eine andere,

zuerst von der Pandemie getroffen und dann durch den Fachkräftemangel gebeutelt wurde, böten sich jetzt hervorragende Perspektiven fürs berufliche Vorwärtskommen. Denn essen müsse der Mensch immer. Wer es nun verstünde, mit Kreativität und Einsatz an Herd und Freude am Gastgebersein zu punkten, dem stehe die ganze Welt offen. «Schauen Sie in die Medien – sie sind voll von guten Beispielen. Die Gastronomie zeigt sich jung, frech, zielstrebig und erfinderisch. Das kann im Grossen wie im Kleinen sein. Denn ein freundliches herzliches Willkommen ist für mich immer noch der Türöffner für gute Laune», so Matthias Unseld.



Diese junge Menschen verstärken ab sofort mit Kreativität und Hingabe die Gastrobranche mit ihrem Können als Köchinnen und Köche. Bild: Christof Lampart

Christof Lampart

Wattwil Lütisburg Kirchberg Region