



Eine von mehr als 70 Schauplatten, die vergangenes Jahr am «Gastro-Event Glarnerland» unter dem Motto «Fasnacht, Karneval, Fasching» gezeigt worden sind. Dieses Jahr heisst das Motto «Alpenländer».

ZVG

## Kochlernende zeigen ihr Können in der kalten Show

Wer stellt die beste Schauplatte aus? Lernende messen sich am 9. November in Ziegelbrücke/GL.

Glarus macht mobil. Und das zum achten Mal mit einem aussergewöhnlichen Gastro-Event, der Hunderte von Besucherinnen und Besucher anlockt. Im Mittelpunkt von «Gastro-Event Glarnerland» steht der Kochnachwuchs, der einem breiten Publikum zeigen kann, was er draufhat.

Organisatorin dieses überkantonalen Wettbewerbs ist die Hotel & Gastro Formation Glarnerland. Sie bietet angehenden Köchinnen und Köchen sowie Küchenangestellten die Möglichkeit, das bisher erworbene fachliche Wissen

und Können zu zeigen. Gleichzeitig will man mit der kalten Kochkunstshow auch die Öffentlichkeit miteinbeziehen. Nach dem Motto: «Bitte probieren!»

Der diesjährige Gastronomie-Event steht unter dem Motto «Alpenländer» und wird am Samstag, 9. November, in der Berufsschule Ziegelbrücke/GL ausgetragen. Jungtalente aus allen Kantonen können dabei Schauplatten präsentieren.

### Magenträs und Schinken

Und so sieht das Programm aus: Kochlernende und Küchenangestellte im zweiten Lehrjahr kreieren eine kalte Süssspeisenplatte für zehn Personen mit drei verschiedenen Hauptkomponenten und einer zusätzlichen Frucht-komponente. Der typische Glarner Gewürzucker Magenträs muss in einer Komponente ver-

wendet werden. Dazu wird eine kalte Sauce verlangt. Zusätzlich muss ein Teller (Auszug aus der Schauplatte) für die Jury angeordnet werden.

Kochlernende im dritten Jahr richten eine kalte Schauplatte mit drei Hauptkomponenten (eine davon vegetarisch) und zwei verschiedenen Garnituren an. Glarner Landrauchsinken ist zu integrieren. Dazu gibt es wiederum eine kalte Sauce und zusätzlich einen Salat. Wie bei den Zweijähr-Lernenden gilt die Vorgabe: alles für zehn Personen und einen Teller für die Jury um Daniel Schmidlin, Rasmus Springbrunn, Sepp Stalder und Mario Garcia. Am Abend werden die Schauplatten von den Lernenden präsentiert und den Gästen serviert.

Wer dabei sein möchte, kann sich noch bis 15. September bei Jurychef Daniel Schmidlin unter [hgf@gibgl.ch](mailto:hgf@gibgl.ch) anmelden. (RUP)



Mehr Informationen unter:  
[www.worldskills.org](http://www.worldskills.org)  
[www.boalingua.ch](http://www.boalingua.ch)

## JULIAN FERRANTE «JETZT BIN ICH PARAT FÜR KASAN»

Der Réceptionist Julian Ferrante hat sich in London fit für die World Skills in Kasan gemacht.

**HGZ: Im Rahmen Ihres Trainings für die World Skills haben Sie einen Sprachaufenthalt absolviert. Wie ist es Ihnen in London ergangen?**

JULIAN FERRANTE: Sehr gut. Boa Lingua, der Schweizer Spezialist für Sprachreisen und mein Sponsor, hat mir einen zweiwöchigen Sprachkurs ermöglicht. Ich durfte in einer Fokusklasse mitmachen, die sich auf das Cambridge Advanced Exam vorbereitete. Wir waren nur fünf Schüler und kamen entsprechend viel zum Reden.

**Das kam Ihnen im Hinblick auf die World Skills gelegen?**

Ja, sehr sogar. Denn wir Réceptionisten absolvieren den ganzen Berufswettbewerb ja in englischer Sprache. Ausserdem konnte ich meine Grammatikkenntnisse vertiefen.

**Wie waren Sie untergebracht?**

Boa Lingua hat mir bei einem privaten Gastgeber ein Bed-and-Breakfast-Arrangement gebucht. So hatte ich nach der Schule genügend Zeit, die Stadt zu erkunden, ohne pünktlich zum Abendessen zu Hause sein zu müssen.

**Was hat Ihnen am Sprachaufenthalt am besten gefallen?**

Das kann ich so gar nicht beantworten. Der Sprachaufenthalt in London war ein extrem cooles Gesamterlebnis und eine tolle Erfahrung, für die ich Boa Lingua sehr dankbar bin.

**Sind Sie jetzt sattelfest in Englisch für die World Skills?**

Sich wirklich bei allen Themen des Wettbewerbs sattelfest zu fühlen, ist schwierig. Ich würde



Julian Ferrante freut sich, für die Schweiz in Kasan anzutreten. ZVG

gerne überall noch besser werden. Aber im Grossen und Ganzen fühle ich mich gut vorbereitet und bin parat für Kasan. Das intensive Training, die Praktika und der Sprachaufenthalt haben mir geholfen, selbstsicherer zu werden.

**Wovor haben Sie an den World Skills am meisten Respekt?**

Vor dem Event selber; besser sagt vor dem engen Zeitplan und der Organisation vor Ort. Immerhin ist es das erste Mal, dass ich an einem Berufswettbewerb teilnehme. Es werden sehr anstrengende, aufregende und interessante Tage. INTERVIEW RICCARDA FREI

### Zur Person

Julian Ferrante ist der erste Réceptionist der Schweiz, der an den World Skills teilnimmt. Der 20-Jährige hat sich seit Dezember auf die Berufsweltmeisterschaft vorbereitet. Sein Coach, Egidio Marcato, organisierte für ihn dazu Praktika in Fünfsternehotels in allen Landesteilen der Schweiz sowie bei «Mosimann's» in London. Julian Ferrante ist Mitglied des bvham.

## Nachwuchsprojekt im Bündnerland

Am 18. August startet Gastro Graubünden das Social-Media-Projekt «Gastro-Story».

Die Kantonsfraktion der Gastro-suisse hat sich etwas Spannendes einfallen lassen, um die Spitzen-gastronomie von morgen zu fördern. Auf dem Instagram-Kanal des Verbandes ist in den nächsten Wochen mitzuerleben, wie die Junggastronomen Nina Fopp und Jan Edelbauer alias «Smüde» ein Pop-up-Restaurant konzipieren und aufbauen. Das Besondere daran: Die Instagram-Gemeinde darf mitreden. Am Ende jeder Episode wird sie mit konkreten Fragen zum Mitentscheiden ani-

miert: «Die Community kann zum Beispiel über Namensvorschläge abstimmen oder ihre eigenen Wünsche bezüglich dem gastronomischen Angebot, der Einrichtung oder ähnlicher Themen einbringen», erzählt Marc Tischhauser, seines Zeichens Geschäftsführer von Gastro Graubünden.

### Mannigfaltige Unterstützung

Nebst dem Schwarmwissen der Instagram-Gemeinde können «Smüde» und Nina auch auf Experten der Branche zählen. Diese beleuchten, worauf es beispielsweise bei der Positionierung, dem Arbeitsrecht oder der Zusammenstellung des Angebotes ankommt. «Wir möchten aufzeigen, wie viel Wissen, Erfahrung und Disziplin

es braucht, um ein Restaurant professionell und erfolgreich zu führen», erläutert Marc Tischhauser die Hintergründe.

### Mit Spontaneität zur Umsetzung

Mithilfe von Community und Experten soll so ein Pop-up-Konzept entstehen, das sich vollumfänglich aus Ideen von «Smüde» und Nina sowie den Inputs der Community und den Experten zusammensetzt. «Es gibt kein vordefiniertes Konzept, weswegen die Gastro-Story zwischen zwei Episoden in verschiedene Richtungen laufen kann», ergänzt Marc Tischhauser. «Smüde» spielte gemäss eigenen Angaben schon länger mit dem Gedanken, ein spannendes Gastrokonzept auf die Beine zu stellen. Dass er nun gemeinsam mit Nina die Gastro-Story umsetzen dürfe, freue ihn riesig. Nina ergänzt: «Wir konnten schon einiges an Erfahrung sammeln, trotzdem sind wir bei dieser Herausforderung froh um jede Unterstützung.» (DKL)



Mehr Informationen unter:  
[www.instagram.com/gastrogr](http://www.instagram.com/gastrogr)



Die beiden Nachwuchstalente Jan Edelbauer alias «Smüde» und Nina Fopp freuen sich auf ihr gastronomisches Abenteuer. ZVG