

24. September 2015

## Medienmitteilung

### Lernende übernehmen für ein Wochenende das Zepter

***Vom 9. bis 11. Oktober führen die sechs Lernenden der Gastronomie das Restaurant Rüttihubelbad. Sie verwöhnen die Gäste mit zwei von ihnen zusammengestellten Menus. Grund: Max Gugelmann, Leiter Hotellerie und Gastronomie, kümmert sich derweil mit seiner Service- und Küchencrew um die Festwirtschaft an der Gewerbeausstellung in Walkringen.***

Die sechs Lernenden der Gastronomie können in wenigen Tagen erfahren, was es bedeutet, die volle Verantwortung für Service und Küche zu tragen. Natürlich sind die Nachwuchsleute bestens gerüstet: Max Gugelmann und der Küchenchef Werner Röthlisberger überlassen nichts dem Zufall. Seit Januar dieses Jahres laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. „Die Lernenden waren von Anfang an hell begeistert“, so Gugelmann. Kein Wunder, denn die Jungen konnten ihre eigenen Ideen und Vorschläge einbringen: Vom Gedeck und der Kreation eines alkoholfreien Apéros über die Menüzusammenstellung bis zur Zubereitungsart und zum Arbeitsplan haben sie alles selber aufgegleist. Werner Röthlisberger überprüfte die Ideen der angehenden Berufsleute lediglich in Bezug auf Machbarkeit, Ablauf und Schwierigkeit.

„Es sind bereits erste Platzreservierungen da“, freut sich Caroline Rufener, „darunter eine Taufgesellschaft.“ Caroline Rufener hat im Sommer ihre Lehre als Köchin im Rüttihubelbad abgeschlossen und wird den Lead in der Küche übernehmen. Sie und ihr Team bieten den Gästen zwei herbstliche Menus in der gewohnten Rüttihubelbad – Qualität zur Auswahl an – eines davon vegetarisch. Damit sich die Lehrlinge aufs Kochen und Servieren konzentrieren können, wäscht eine Person im Hintergrund ab. Die Jungen sollen gefördert und gefordert, nicht aber überfordert werden. „Wir sind sehr gut vorbereitet“, sagt Elena Tanner, 3. Lehrjahr Service. Sie ist für das Serviceteam verantwortlich und wird mit diesem bereits am Freitag in aller Ruhe die Gedecke auflegen.

„Mit diesem Projekt wollen wir vor allem die Eigenverantwortung der jungen Berufsleute fördern“, unterstreicht Gugelmann. Sogar beim Marketing des Anlasses liess er ihnen freie Hand. Entstanden ist ein von den Lehrlingen selbstgestalteter Flyer mit dem Titel „Itz übernehme mir ds'Zepter“. Max Gugelmann liegt die Ausbildung guter Gastronomiefachleute sehr am Herzen. „Es soll im Rahmen der Ausbildung auch Raum für solche Projekte geben“, meint er, „denn es ist eine gute Investition in die Zukunft unserer Branche!“

#### Stiftung Rüttihubelbad

Rüttihubel 29

CH-3512 Walkringen

Tel: +41 (0)31 700 81 81

Fax: : +41 (0)31 700 81 90

info@ruettihubelbad.ch

www.ruettihubelbad.ch