

Medienmitteilung

Emotionen beim Kochen vermitteln – so lebt es die Hotelfachschule Thun vor

Thun, 17. September 2018 – **Der 14. September wird den 13 Studentinnen und Studenten vom Küchensemester der Hotelfachschule Thun noch lange in Erinnerung bleiben. Nach dem Motto «fair, frisch und regional» präsentierten sie sich am Kulinata Food Festival in Bern. Was zuvor im Unterricht konzeptionell erarbeitet wurde, konnten die motivierten Studierenden an dem Anlass direkt in die Praxis umsetzen.**

Grundphilosophie vom Anlass deckt sich mit Unterricht

Nach einem ersten Austausch mit den Verantwortlichen der Kulinata entschieden Daniel Ruoss, Leiter Fachausbildung und Stephan Marolf, Leiter Küchensemester die Chance zu nutzen und mit dem Küchensemester an der Veranstaltung teilzunehmen. «Dies vor allem auch deshalb, weil sich die Grundphilosophie des Anlasses in vielen Bereichen mit Unterrichtsthemen im Küchensemester deckt», so Marolf.

Ein neuer Blick für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Nach einer Projektinformation mit den wichtigsten Fakten wurden die Studierenden aktiv mit der Angebots- und Produktionsplanung beauftragt. In einem abgesteckten, mit dem Veranstalter definierten Rahmen kreierten die Studentinnen und Studenten das kulinarische Angebot, erstellten Rezepturen und machten sich Gedanken zum benötigten Material, zur Logistik, zur Mitarbeiterereinsatzplanung etc. Und das alles innerhalb der ersten vier Wochen nach Studienbeginn.

Herausforderungen auf allen Ebenen gemeistert

Die grösste Herausforderung war sowohl die Suche nach Produkten aus dem Berner Oberland, die zugleich auch die Anforderungen des Projekts erfüllen als auch die Planung eines «ausser Haus Anlasses» bei dem die Abläufe und Arbeiten vor Ort reibungslos funktionieren müssen, um die Gäste zu begeistern. Stephan Marolf betonte: «Wir wollten möglichst viel direkt vor Ort zubereiten, um die Gäste auf dem Waisenhausplatz an den positiven Emotionen des Kochens teilhaben zu lassen.» So gab es beispielsweise:



Sautiertes Lachsforellenfilet aus Rubigen

Sauerkraut-Gemüsekompott mit Süssmost

Kartoffelstampf mit getrockneten Alpenkräuter und Blüten

Erfrischendes Petersilienpesto mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemüsebrätzeli als Garnitur

Freude und Genuss gehören zusammen

Für die Studentinnen und Studenten des Küchensemasters war der Transfer von der Theorie in die Praxis eine besonders wertvolle Erfahrung. Was im Unterricht im Vorfeld so detailliert geplant wurde, konnte an dem Anlass mit grossem Erfolg umgesetzt werden. Doch das schönste Erlebnis waren die zahlreichen positiven Rückmeldungen der Gäste und die vielen zufriedenen Gesichter.



Julia Jakob, Studentin im Küchensemaster beim Sautieren der Lachsforellenfilets aus Rubigen

Die Hotelfachschule Thun ist seit über 30 Jahren eine der führenden Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. In einer modernen Studienumgebung werden ambitionierte Menschen auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Hotellerie vorbereitet. Der eidgenössisch anerkannte und praxisorientierte Bildungsgang schliesst nach erfolgreichem Bestehen mit dem Titel «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» ab. Als einzige Hotelfachschule der Schweiz bietet die Hotelfachschule Thun das Studium auch berufsbegleitend an.

Kontakt für weitere Informationen

Sandra Benz, Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun

Tel. +41 33 227 77 79, Fax +41 33 221 62 50

sandra.benz@hfthun.ch, www.hfthun.ch