

26.05.2011 - 18:00 Uhr

## **Mein Chef ist der Beste / Zukunftsträger 2011: Die Lehrmeister des Jahres werden geehrt**

*Zürich (ots) -*

Über 450 Gäste waren am Donnerstagabend, 26. Mai 2011, in den Zürcher Club Kaufleuten geladen, als die besten Lehrmeister in den Kategorien Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur, Fleischfachmann, Koch und Restaurationsfachmann geehrt wurden. Das sind die "Zukunftsträger 2011": Kurt Rösli, Küchenchef im Hotel Waldhaus, Sils Maria; Werner Kuhn, Bäckerei-Café in Brunnadern; Mimi Bischofberger, die den Gasthof Kreuz in Egerkingen führt und Limat Bernard, Metzgerei Limat Bernard in Prez-vers-Noréaz.

Ein Patronat, dem alle Branchenverbände angehören - der Schweizerische Bäcker-Konditorenmeister-Verband/Confiseure, der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, die Hotel & Gastro Union und GastroSuisse, der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz - vergibt den mit je CHF 10'000 dotierten Preis, um das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern.

"Ich wollte es besser machen als die autoritären Lehrmeister meiner Zeit", sagt Kurt Rösli, Küchenchef im Hotel Waldhaus in Sils Maria, der in der Kategorie Koch obsiegte. Er kocht mit Leidenschaft und bildet aus Überzeugung aus. Was er seinen Lernenden vor allem mit auf den Lebensweg geben möchte, ist Menschlichkeit, ein solides Handwerk und den natürlichen Umgang mit den Ressourcen.

"Wir haben fantastische Lernende; es ist unglaublich, was sie leisten", stellt Werner Kuhn fest, der in der Kategorie Bäckerei-Konditorei zum Lehrmeister des Jahres gewählt wurde. Die Jury sieht ihn als grosses Vorbild für die Lernenden, da er es versteht, sie zu integrieren, zu motivieren und zu begeistern. Nach seiner Lehre übernahm Kuhn, damals 24 Jahre alt, das elterliche Geschäft Kuhn Bäckerei-Café in Brunnadern, wo er Qualität und Innovation hoch hält und als Lehrmeister bereits 62 Lernende ausgebildet hat.

Zur Zukunftsträgerin in der Kategorie Restaurationsfachfrau wurde Mimi Bischofberger gekürt, die als gelernte Köchin mit Wirtepatent und Weinhandelsdiplom heute den Gasthof Kreuz in Egerkingen führt, wo sie momentan zwölf Lernende betreut. "Ich möchte sie lehren, mit beiden Beinen auf dem Boden zu stehen. Wenn ich ihnen das mitgeben kann, dann sind sie automatisch auch gut im Beruf", sagt sie und fügt hinzu: "Die Lernenden motivieren und fordern mit ihren Fragen auch unser Team, und das ist für beide Seiten sehr bereichernd".

Wettkampfgeist ist es, was den Preisträger in der Kategorie Fleischfachmann auszeichnet. Der schon vielfach preisgekrönte Limat Bernard, Inhaber der gleichnamigen Metzgerei im freiburgischen Prez-vers-Noréaz, legt in der Ausbildung ebenso viel Wert auf Qualität wie bei der Herstellung seiner Produkte und darf sich nun nicht nur "Blutwurstkaiser" sondern auch "Zukunftsträger 2011" nennen. Beeindruckt hat die Jury, dass er auch seine Lernenden zu Höchstleistungen motiviert und bereits zur Kreation eigener Produkte inspiriert.

Die Preisträger wurden von ihren Lernenden vorgeschlagen und von einer Jury aus über 200 Anmeldungen ausgewählt. Gewürdigt wurden sie für das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch für die soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes. Im Rahmen einer feierlichen Verleihung, moderiert von Kurt Aeschbacher und musikalisch untermalt von Lea Lu und Adrian Stern, wurden die Preise übergeben.

Diese Medienmitteilung sowie weitere Informationen und Bilder finden Sie auf der Internetseite [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch)

Kontakt:

GastroSuisse, Romeo Brodmann und Brigitte Meier-Schmid

Tel.: +41/44/377'53'53

E-Mail: [communication@gastrosuisse.ch](mailto:communication@gastrosuisse.ch)

Internet: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100625758> abgerufen werden.