

23.05.2012 - 11:25 Uhr

## Zukunftsträger 2012: Lehrmeister des Jahres im Beruf Koch gewählt



Foto: Bruno Bolinger

Thomas Amstutz, mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneter Küchenchef im Hotel Villa Honegg in Ennetbürgen, wurde zum besten Lehrmeister des Jahres in der Kategorie Koch gewählt. Mit dem Titel Zukunftsträger 2012 erhält er ein Preisgeld von 10'000 CHF, welches er wieder in die Ausbildung investieren kann. Der Preis wird am Donnerstag, 24. Mai, im Zürcher Kaufleuten verliehen.

"Die Auszeichnung ist eine sehr schöne Anerkennung und eine grosse Ehre", sagt Amstutz, der schon früh von einer Anstellung in der Villa Honegg träumte. Nach Ausbildungen zum Koch und Restaurationsfachmann führte ihn sein Weg zunächst auf den Bürgenstock und nach Stans, bevor er im Winter 2010 das Zepter in der Küche der gerade wieder hergerichteten Villa Honegg übernahm.

Seit Sommer 2011 bildet er den Lernenden Severin Portmann aus, der die Persönlichkeit seines Lehrmeisters sehr schätzt: "Thomas Amstutz ist ruhig und entspannt. Es braucht viel, bis er in die Luft geht. Er sieht meine Schwächen und hilft mir." Amstutz bezeichnet die Arbeit mit den Lernenden als "Partnerschaft". Sie geht durch Höhen und Tiefen: "Es gibt Zeiten, wo es gut klappt, es gibt Zeiten, wo es weniger klappt." Dies bringt jedoch beide weiter: "In den drei Jahren der Lehre wachsen wir beide aneinander." Die Ausbildung von Lernenden im Hochklass-Segment sieht er als grosse Herausforderung: "Es ist ein Balanceakt - zwischen der Selbständigkeit der Lernenden und der Kontrolle seiner Arbeit oder anders gesagt zwischen dem Zulassen von Fehlern und dem Gästeanspruch." Das Prinzip "In der Ruhe liegt die Kraft" hilft ihm, den Spagat zu schaffen.

Jedes Jahr verleihen GastroJournal und Bischofszell Nahrungsmittel den Preis "Zukunftsträger - Lehrmeister des Jahres". Dahinter steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Lehrmeister, welche unermüdlich und mit grossem Engagement Lernende ausbilden und fördern, sind die Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks. Mit dem Preis erhalten sie eine verdiente Anerkennung für ihre Leistung.

Verliehen wird der mit je 10'000 CHF dotierte Preis in den Kategorien Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur, Fleischfachmann, Koch und Restaurationsfachmann. Ausgezeichnet werden das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Wissen und Fachkompetenz, die soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes. Für den Preis angemeldet werden die Lehrmeister von ihren Lernenden. Dann werden sie nach den Ausbildungs-Vorgaben des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT beurteilt. Wenn diese erfüllt sind, werden sie von einer Jury bewertet. Pro Kategorie werden drei Lehrmeister nominiert. Einer von ihnen wird zum Lehrmeister des Jahres bestimmt.

Mit diesem Verfahren wird dem Anspruch an Glaubwürdigkeit, Unabhängigkeit und Transparenz bei Nominierung und Juryentscheidung Rechnung getragen. Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT hat dem Preis dafür das Prädikat "100 Prozent Qualität" verliehen.

Die Preise "Zukunftsträger 2012 - Lehrmeister des Jahres" werden am Donnerstag, 24. Mai 2012, ab 18 Uhr im Zürcher Theaterclub Kaufleuten verliehen. Kurt Aeschbacher interviewt die Preisträger und moderiert den Abend, der mit dem Showact Sina ein attraktives Rahmenprogramm mit kulinarischen Kreationen bietet.

Die Preisträger in den Kategorien Fleischfachmann, Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur und Restaurationsfachmann stehen bereits fest: Edwin Müller, Geschäftsführer der Müller Fleisch GmbH in Schleitheim, Alfred Sutter, Geschäftsführer der Böhli AG in Appenzell, und Benjamin Zerbe aus dem Dolder Grand in Zürich.

Bilder zum Zukunftsträger 2012 stehen auf der Internetseite [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch) zum Download zur Verfügung.

Medienvertreter sind zur Preisverleihung am 24. Mai im Kaufleuten herzlich eingeladen (Anmeldung unter 044/377'53'05).

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Über 20'000 Mitglieder (rund 3000 Hotels), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

GastroJournal ist die offizielle Wochenzeitung für Restauration, Hotellerie und Tourismus von GastroSuisse.

Kontakt:

Romeo Brodmann, Leiter Verlage  
GastroSuisse  
Tel.: +41/44/377'53'05  
E-Mail: [romeo.brodmann@gastrosuisse.ch](mailto:romeo.brodmann@gastrosuisse.ch)

Fabian Inderbitzin, Küchenchef

Seerestaurant Belvédère  
Tel.: +41/41/630'30'35  
E-Mail: [info@seerestaurant-belvedere.ch](mailto:info@seerestaurant-belvedere.ch)

#### Medieninhalte



ZukunftstrŠger 2012 Thomas Amstutz. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/GastroSuisse".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100718894> abgerufen werden.