

# ZUKUNFTS TRÄGER 2011

## LEHRMEISTER DES JAHRES



# Mimi Bischofberger LEHRMEISTERIN DES JAHRES

## Kategorie: Restaurationsfachfrau

Angemeldet durch Lernende Corinne Knüsel



Mimi Bischofberger ist es wichtig, dass Ihre Mädels und Jungs neben den fachlichen Kenntnissen auch lernen, mit beiden Beinen auf dem Boden zu stehen. Mimi Bischofberger, die Zukunftsträgerin 2011 in der Kategorie Restaurationsfachfrau.

«Ich war total perplex, als das Telefon klingelte, und man mir mitteilte, dass ich für den Zukunftsträger nominiert bin», sagt Mimi Bischofberger. Die Überraschung sei wirklich gelungen. Dieser Preis tue richtig gut, weil er zeige: «Mimi, du hast deine Sache gut gemacht.»

Zu Beginn der Lehre seien die Lernenden fast noch Kinder, meist leicht pubertär. «Es ist einfach toll, wenn man sieht, wie sie nach drei Jahren als junge Damen und Herren unseren Betrieb wieder verlassen», meint die passionierte Lehrmeisterin. Momentan arbeiten im Betrieb zwölf Lernende, das sind ein Drittel aller Mitarbeitenden. «Die Lernenden motivieren und fordern mit ihren Fragen auch unser Team, und das ist für beide Seiten sehr bereichernd.» Der Umgang im Kreuz sei sehr familiär, das sehe man auch darin, dass nach der Lehre der Kontakt erhalten bleibe. Bei Grossanlässen könne es vorkommen, dass Ehemalige zurückgerufen würden. «Wenn sie dann auftauchen, ist das wie eine Klassenzusammenkunft», meint sie schmunzelnd.

Wichtig ist ihr auch, dass die Lernenden an Wettbewerben teilnehmen. «Diese Wettkämpfe sind immer auch eine gute Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung», findet sie. Zudem würden sie das Team kitten, weil alle tatkräftig mithelfen. Zentral ist für die langjährige Gastgeberin im Gasthof Kreuz neben den fachlichen Kenntnissen vor allem auch das Zwischenmenschliche. «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», ist Mimi Bischofberger sicher.

Gasthof Kreuz  
4622 Egerkingen  
www.kreuz-egerkingen.ch



Fotos: Bruno Bolinger

### Lebenslauf

Mimi Bischofberger wurde am 31. August 1955 geboren. Ihre Kochlehre absolvierte sie im Hotel Ochsen in Davos. Anschliessend wirkte sie als Commis Saucier im Palace Luzern und Montreux.

Ab 1976 arbeitete sie im Service. Zuerst im Kreuz Leissigen, dann Chesa Veglia St. Moritz und danach im Restaurant Ratskeller in Bern. Sie besitzt das Wirtepatent und das Weinhandelsdiplom. Seit 1989 führt sie mit ihrem Mann den Gasthof Kreuz in Egerkingen.

### Nominiert waren auch ...

Sabine Goetschi  
Hotel zum Kreuz, 5034 Suhr

Thomas Christen  
Landhaus Liebfeld, 3097 Liebfeld

Eine Preisverleihung im Besitz von: Jura J&M

## PRÄSENTATION DER PREISTRÄGER 2011

- 5. MAI Koch  
KURT RÖÖSLI
- 12. MAI Bäcker-Konditor /  
Konditor-Confiseur  
WERNER KUHN
- 19. MAI Restaurationsfachfrau  
MIMI BISCHOFBERGER
- 19. MAI Fleischfachmann  
BERNARD LIMAT

Der Preis ist mit CHF 10'000.- dotiert.

[WWW.ZUKUNFTSTRÄGER.CH](http://WWW.ZUKUNFTSTRÄGER.CH)

### Hauptponsoren

JOWA   
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

Culinarium

GASTRO  
Journal

### Sponsoren

Traitafina

SWICA

Tenti

### Patronat

Hotel & Gastro  
Union

GASTRO SUISSE

### Medienpartner

Sonntags  
Blick

marmite

expresso

panissimo

### Partner

[echtzeit]  
Künstler & Eventmanagement

Cash+Carry  
CC A Angehör  
Frühe für Topfs

ReproscanGroup