



## Medienmitteilung

# Die Lehrmeister des Jahres 2013 sind gewählt

Die Lehrmeister des Jahres 2013 aus den Fachgebieten Koch, Restaurationsfachmann, Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur und Fleischfachmann sind gewählt. Sie kommen aus Neuenegg, Saignelégier, Wetzikon und St. Gallen. Der Zukunftsträger-Preis zeichnet die Lehrmeister für ihr besonderes Engagement in der Nachwuchsförderung und für ihre Fachkenntnisse aus. Höhepunkt wird die Preisverleihung am 20. Juni 2013 im Kaufleuten Zürich sein. Die Trägerschaft dieses Preises bilden die **Bischofszell Nahrungsmittel AG** und das **Gastro Journal**.

Bereits zum dritten Mal wird am 20. Juni 2013 im Kaufleuten in Zürich der Zukunftsträger-Preis in den Kategorien Koch, Restaurationsfachfrau, Bäcker-Konditor/ Konditor-Confiseur und Fleischfachmann verliehen. Unter dem Motto «Mein Chef ist der Beste!» kürt die Gastronomiebranche ihre fähigsten Lehrmeister.

### Die Preisträger 2013 heissen...

Die eigenen Lernenden haben die diesjährigen Preisträger als «besten Lehrmeister oder beste Lehrmeisterin» angemeldet und nominiert. Eine Fachjury, bestehend aus Vertretern aller Kategorien, besuchte und begutachtete die Nominierten im Betrieb und wählte schliesslich die jeweiligen Gewinner.

Den Preis als bester Fleischfachmann-Lehrmeister kann dieses Jahr **Kurt Jaun** von der **Dorfmetzg Jaun in Neuenegg** entgegennehmen. Sein Geheimnis: Alle Mitarbeitenden haben ein Mitspracherecht. Und so kommt es, dass auch ungewöhnliche Kreationen wie «Pouletröllchen mit Cantadou» oder «Fleischpralinen» in der Verkaufstheke landen.

Auch für **David Parrat** von der **Boulangerie Parrat in Saignelégier** sind Eigenverantwortung und Vertrauen in die Lernenden ausschlaggebend für die Freude am Beruf. «Specialité du week-end» heissen die ausgefallenen, monatlichen Eigenkreationen der Lernenden, die den experimentierfreudigen Kunden präsentiert werden.

Ausgezeichnet werden die Lehrmeister nicht nur für das Weitergeben der Fachkenntnisse, sondern auch für soziale Integration. Arbeiten mit einem Gehörlosen in der hitzig-hektischen Atmosphäre einer Spitalküche? Funktioniert das? **Daniel Aeschbach, Küchenchef im Spital Wetzikon** macht es vor. Mit Händen und Füßen und ab und zu eben mit Bleistift und Block leitet er seinen gehörlosen Lernenden an und vermittelt neben der Freude am Kochen und Handwerkskunst auch Teamgeist und Kollegialität.

Nicht weniger als 47 Lernende hat **Priska Schudel** in den letzten 35 Jahren in der historischen Restaurant-Stube im **Goldenen Schäfli in St. Gallen** zum Restaurationsfachmann bzw. zur Restaurationsfachfrau ausgebildet. Für die Restaurationsfachfrau, die sich lieber als Gouvernante denn als Lehrmeisterin bezeichnet, stellt die Auszeichnung die Krönung ihrer Karriere und gleichsam einen würdigen Abschluss ihrer Berufstätigkeit dar.

### **Idee und Preisgeld**

Die besten Lehrmeister des Jahres – aber auch alle Nominierten - können das Preisgeld (jede Kategorie ist mit 10'000 Franken dotiert) entgegennehmen und in ihren Betrieb, die Aus- und Weiterbildung oder in soziale Projekte investieren. Die letztjährigen Gewinner haben neben Lehrmaterialien und Weiterbildungen auch Ausflüge mit den Lernenden finanziert oder soziale Einrichtungen wie etwa den Verein Zündschnur unterstützt, der sich um Lernende mit schulischen Problemen kümmert.

Als Idee hinter der Auszeichnung «Lehrmeister des Jahres» steckt die Förderung, Pflege und Achtung des qualitativ hochstehenden Handwerks. Denn das Schweizerische Handwerk ist ein wichtiger Pfeiler der Wirtschaft. Waren es früher die Zünfte, welche die Interessen des Handwerks vertraten, so übernehmen heute oftmals die Berufsverbände diese Rolle. Dennoch spielen sich das Handwerk und die handwerkliche Berufsausbildung eher im Hintergrund ab. Kunden und Gäste sehen am Ende nur das Resultat ihres Schaffens: ein kunstvoll angerichtetes Dinner oder ein filigranes Patisserie-Kunstwerk. Ziel des Zukunftsträger-Preises ist es, hinter die Kulissen des Handwerks zu schauen und die besten Lehrmeister mit dem Zukunftsträger-Preis für ihre Arbeit und ihren Einsatz zu würdigen.

Der Zukunftsträger-Preis steht unter dem Patronat von GastroSuisse, dem Schweizer Fleisch-Fachverband, dem Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband sowie der Hotel & Gastro Union.

### **Einladung an die Medienschaffenden:**

Der Zukunftsträger-Preis 2013 wird am **Donnerstag, 20. Juni 2013 ab 18.00 Uhr im Kaufleuten Zürich** vor rund 450 geladenen Gästen verliehen. Den Abend moderiert **Kurt Aeschbacher**, für das musikalische Amuse-bouche sorgt der Sänger **Seven**. Medienschaffende sind herzlich willkommen. Über Ihre Teilnahme würden wir uns sehr freuen. Anmeldungen nehmen wir gerne unter [info@zukunftstraeger.ch](mailto:info@zukunftstraeger.ch) entgegen.

### Für weitere Informationen:

Kimberly Leemann

[info@zukunftstraeger.ch](mailto:info@zukunftstraeger.ch)

Telefon: 044 377 53 13