

# Süße Kunst für starke Zukunft

Gäste lieben Süßes – und lassen sich von feinen Dessert- und Pâtisseriespezialitäten schon mal zu einer kleinen Extraausgabe verführen. Besonders wenn die süßen Genüsse selbst gemacht sind. Doch die klassische Kochausbildung bietet nicht immer genügend Chancen, sich in die Künste der Pâtisserie oder sonstige Spezialgebiete einzuarbeiten. Hier kommen die Profikurse des Cercle des Chefs de Cuisine (CCC) im ostschweizerischen St. Gallen ins Spiel. Hügli ist seit Langem als Partner dabei.

Angeboten wird auch ein Pâtisserieskurs für Köche im dritten Lehrjahr. „Viele Betriebe haben nur ein kleines Pâtisserieangebot oder doch wenig Selbstgemachtes“, weiß Schulungsleiterin Doris Haas-Eugster. Die eidgenössisch diplomierte Küchenchefin, die in einem St. Galler Seniorenheim arbeitet, hat viel Erfahrung als Ausbilderin und leitete den diesjährigen Pâtisserieskurs mit Engagement und Freude. Unterstützt wurde sie dabei von Hügli-Anwendungsberater Philipp Glauser, der ebenfalls mit Begeisterung dabei war: „Ich bin stolz darauf, dass ich gemeinsam mit Hügli den jungen Leuten etwas auf ihren Weg mitgeben kann“, so der gelernte Koch. Zudem konnte Doris Haas-Eugster erstmals auch den Verein Heimköche Ostschweiz mit ins Boot holen, dessen Präsidentin sie ist.

---

„Ich bin stolz darauf, dass ich gemeinsam mit Hügli den jungen Leuten etwas auf ihren Weg mitgeben kann.“

---





Wie wichtig ein attraktives Lehrangebot für Auszubildende ist, wird spätestens beim Blick auf die Arbeitsmarktsituation deutlich. Viele Betriebe haben Schwierigkeiten, geeignetes Personal zu finden, und immer weniger jungen Menschen erscheint eine Kochausbildung attraktiv. Doch mit durchdachten Zusatzangeboten wie dem des CCC lässt sich die Kochlehre überzeugend aufwerten.

Was junge Köche lernen wollen, weiß Doris Haas-Eugster, selbst gelernte Köchin, genau. „Wir haben für die Lehrabschlussprüfung geübt und sogar Fachwissen für die Teilnahme an Wettbewerben erarbeitet“, resümiert die sympathische Fachfrau. „Die Lernenden bekamen dadurch eine optimale Prüfungsvorbereitung.“

Kein Wunder, dass der Kurs gut ankam. „Am besten gefiel den Teilnehmern, dass sie selbst die Rezepturen aussuchen konnten“, so die Kursleiterin. Zum Schluss wurden die Kreationen stolz den eigens eingeladenen Lehrmeistern präsentiert. Ein Tag, der sich rundum gelohnt hat!

---

„Am besten gefiel den Teilnehmern, dass sie selbst die Rezepturen aussuchen konnten.“

---