

Medienmitteilung 07. November 2017 / hac

## Spital Emmental: Koch-Lernende preisgekrönt

**Melanie Steiner, Koch-Lernende im Spital Emmental, ist im diesjährigen Lehrlingswettbewerb die Bestplatzierte bei den kalten Vorspeisen.**

Im alljährlichen Lehrlingswettbewerb der Gastroformation Burgdorf schafften es die drei Drittlehrjahr-Kochlernenden des Spitals Emmental in der Kategorie «kalte Teller» zum vierten Mal in Folge auf das Podest. Mit der höchsten Punktzahl und Auszeichnung Silber holte Melanie Steiner (Oberburg) den Tagessieg ihrer Kategorie. Die Kochlernenden Michèle Aeschlimann (Lauperswil) und Lara Wälti (Aefligen) wurden ebenfalls mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet.

Die Wettbewerbs-Aufgabe in der Kategorie «kalte Teller» bestand in der Komposition einer kalten Vorspeise aus Fisch, Meeresfrüchten und – passend zur Herbstsaison – Wurzelgemüse. Die Jury forderte zudem, dass alle geeigneten Komponenten geliert wurden. Die Bewertungskriterien waren unter anderem Geliertechnik, Kreativität, Farbe, Harmonie und die Qualität der Beschriftung des Ausstellungs-Tellers.

Angehende Köche, Restaurationsfachleute und Küchenangestellte im dritten Lehrjahr treten jedes Jahr in unterschiedlichen Kategorien gegeneinander an. Pro Lehrgang gibt es einen Wettbewerb. Der Lehrlingswettbewerb der Gastroformation Burgdorf dauert drei Tage.

*Foto: Die drei prämierten Kochlernenden des Spitals Emmental, von links: Lara Wälti, Melanie Steiner, Michèle Aeschlimann.*

*(Foto: zvg)*

*Auskunft für Medienschaffende: Markus von Känel, Küchenchef, 034 421 21 50 (ruft zurück)*

*Bildlegende:*

*Nicole Lüthi und Jonathan Güdl brillierten am Kochwettbewerb der Gastroformation Burgdorf mit ihren Kreationen.*

*([Foto](#): Irene Aebersold)*

*Weitere Auskünfte für Medienschaffende:*

*Markus von Känel, Küchenchef Spital Emmental, 034 421 21 50 (erreichbar am 25. Oktober von 9 bis 10 und von 14 bis 15 Uhr)*