

Inhaltsverzeichnis

Spital Emmental

BE - Spital Emmental: Preisgekrönte Nachwuchs-Köche <i>Wochen-Zeitung Emmental</i>	<i>15.11.2018</i>
BE - Spital Emmental: Preisgekrönte Nachwuchs-Köche <i>wochen-zeitung.ch 15.11.2018</i>	
BE - Spital Emmental: Koch-Lernende preisgekrönt <i>D'Region</i>	<i>13.11.2018</i>
BE - Spital Emmental: Koch-Lernende preisgekrönt <i>Unter-Emmentaler</i>	<i>13.11.2018</i>
Drei Koch-Lernende im 3. Lehrjahr preisgekrönt <i>dregion.ch</i>	<i>09.11.2018</i>



Gewicht: Artikelgruppe

15. November 2018
[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

EMMENTAL SEITE 6

Preisgekrönte Nachwuchs-Köche

Emmental:

Drei Koch-Lernende des Spitals Emmental haben am diesjährigen Lehrlingswettbewerb Preise abgeräumt: Melanie Steiner, Oberburg, wurde Bestplatzierte bei den kalten Vorspeisen. Michèle Aeschlimann aus Lauperswil und Lara Wälti aus Aefligen wurden ebenfalls mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet.

egs.

- BE - Spital Emmental: Preisgekrönte Nachwuchs-Köche
wochen-zeitung.ch 15.11.2018

© **Wochen-Zeitung Emmental**



Gewicht: Online

15. November 2018
[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

[ONLINE, 15.11.2018](#)

Preisgekrönte Nachwuchs-Köche

Emmental:

Drei Koch-Lernende des Spitals Emmental haben am diesjährigen Lehrlingswettbewerb Preise abgeräumt: Melanie Steiner, Oberburg, wurde Bestplatzierte bei den kalten Vorspeisen. Michèle Aeschlimann aus Lauperswil und Lara Wälti aus Aefligen wurden ebenfalls mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet.

© **wochen-zeitung.ch**



Gewicht: Artikel auf regionalen Seiten, mittel - klein

13. November 2018

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

BURGDORF SEITE 4

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-Koch-Lernenden 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 Koch-Lernenden Michèle Aeschlimann (Lauperswil) und Lara Wälti (Aefligen) wurden ebenfalls mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet.

Die Wettbewerbsaufgabe 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 Ausstellungstellers. 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.



Die drei prämierten Koch-Lernenden des Spitals Emmental, von links: Lara Wälti, Melanie Steiner und Michèle Aeschlimann. Bild: zv

© D'Region

REGION SEITE 6

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-Koch-Lernenden 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 Koch-Lernenden Michèle Aeschlimann (Lauperswil) und Lara Wälti (Aefligen) wurden ebenfalls mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet.

Die Wettbewerbsaufgabe 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 Ausstellungstellers. 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.



Die drei prämierten Koch-Lernenden des Spitals Emmental, von links: Lara Wälti, Melanie Steiner und Michèle Aeschlimann. Bild: zv

© **Unter-Emmentaler**

[ONLINE, 09.11.2018](#)

Drei Koch-Lernende im 3. Lehrjahr preisgekrönt

BURGDORF: Die Kochlernenden im Spital Emmental – Michèle Aeschlimann (Lauperswil), Melanie Steiner (Oberburg) und Lara Wälti (Aefligen) – wurden im alljährlichen Lehrlingswettbewerb der Gastroformation Burgdorf allesamt mit Silber für ihre Kochkunst ausgezeichnet. red

Identisch publiziert unter:

- [Drei Koch-Lernende im 3. Lehrjahr preisgekrönt](#)
anzeigerburgdorf.ch

© dregion.ch