

Medieninformation

## **ERFOLGREICHE NACHWUCHSKÖCHE IM LÄNZERTHUS**

### **DREI TOP PLATZIERUNGEN AM «WETTBEWERB AARGAUER GASTRO LERNENDE 2018»**

**Rupperswil, 16. Januar 2018 – Beim «Wettbewerb Aargauer Gastro Lernende 2018» durften Aargauer Nachwuchsköche ihre selbst kreierten Meisterwerke in drei Kategorien präsentieren. Gina Zimmermann (Rang 1), Celine Rebsamen (Rang 2) und Anthea Volger (Rang 4) aus dem Alters- und Pflegeheim Länzerthus wussten die Jury mit ihren kulinarischen Kreationen zu überzeugen.**

Bereits seit zwei Dekaden findet alle zwei Jahre ein von «Hotel & Gastro formation» ins Leben gerufener Wettbewerb für Lernende aus dem Gastronomiebereich im Kanton Aargau statt. Am Samstag, 13. Januar, feierte der von Sven Epiney moderierte Anlass bereits sein zehntes Jubiläum und lockte 400 Gäste in das Berufsbildungszentrum BZU in Unterentfelden. Diese wurden Zeugen, wie die Lernenden aus dem 2. und 3. Lehrjahr der Jury mit viel Kreativität und Liebe zum Detail ihre kulinarischen Kunstwerke präsentierten – und kamen natürlich auch in den Genuss, die verschiedenen Leckereien zu kosten.

In der Kategorie «Vorspeisen-Buffer» zauberten Kochlernende aus dem 3. Lehrjahr wunderbare Vorspeisenplatten auf die Tische, die sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugten. Celine Rebsamen, 23 Jahre alt aus Oberentfelden, belegte mit ihrer Kreation den zweiten Rang für das Länzerthus und durfte eine Gold Auszeichnung mit nach Hause nehmen.

Die Koch- und Küchenangestellten aus dem 2. Lehrjahr waren für das «Dessert-Buffer» verantwortlich. Mit ihrer feinen Rosa-Weissen Süssspeisenplatte ergatterte Gina Zimmermann, 21 Jahre aus Buchs, für das Länzerthus einen sensationellen ersten Rang in dieser Kategorie. Ebenfalls eine Gold Auszeichnung für einen sehr guten 4. Rang in der Kategorie «Dessert-Buffer» durfte Anthea Volger, 19 Jahre alt aus Gränichen, mit zurück zu ihrem Lehrbetrieb Länzerthus bringen.

Claudio Leasi, Geschäftsführer des Alters- und Pflegeheims Länzerthus ist sehr stolz auf seine Schützlinge: «Wir legen grossen Wert auf eine exzellente Ausbildung unserer Lernenden und auf eine gehobene Küche in unserem Restaurant Papillon. Es freut uns natürlich ausserordentlich, dass die Leistung unserer Lernenden die Qualität dieser beiden Bereiche widerspiegelt. Wir gratulieren den dreien zu ihren grossartigen Platzierungen und danken Ihnen für ihren fantastischen Einsatz.»

## Über das Alters- und Pflegeheim Länzerthus

Fast wie zu Hause. Seit über 40 Jahren bietet das Alters- und Pflegeheim Länzerthus pflegebedürftigen Menschen aus den Vertragsgemeinden Auenstein, Hunzenschwil, Rapperswil, Schafisheim sowie aus weiteren Gemeinden ein Zuhause. In fünf auf die individuellen Bedürfnisse angepasste Pflegeabteilungen sorgen 120 Mitarbeitende für das Wohlbefinden der Bewohnenden. Die weitläufige und gepflegte Parkanlage mit Brunnen und Spielplatz lädt zum Spazieren und Verweilen ein und dient als Begegnungszone für Bewohnende und Besucher. Das hauseigene Restaurant Papillon bietet den Gästen einen Gastronomiebetrieb auf modernstem Niveau mit einer mehrfach an der SWISS SVG-TROPHY prämierten Küche. Weitere Informationen über das Alters- und Pflegeheim Länzerthus sowie das Restaurant Papillon finden Sie unter [www.laenzerthus.ch](http://www.laenzerthus.ch).

## Medienkontakt

Alters- und Pflegeheim Länzerthus AG

Herr Claudio Leasi, Geschäftsführer

Alter Schulweg 30, 5102 Rapperswil

Tel.: 062 889 01 89 / [c.leasi@laenzerthus.ch](mailto:c.leasi@laenzerthus.ch)