



Die Serie «SHL bildet aus» stellt Dozierende und Lerninhalte der fünf Semester vor.

Serie: Die SHL bildet aus (Teil 1)

In der Küche fangen die Studierenden Feuer für die Gastronomie

Gute Führungspersönlichkeiten kennen sich in allen Bereichen aus. Dozierende im ersten Semester wecken die Lust der Studierenden auf feines Essen.

«In der Küche beginnt der Warenfluss, der sich wie ein roter Faden durch alle fünf Semester zieht», sagt Marc-André Dietrich, Culinary Director der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. «Im ersten Semester erarbeiten sich die Studierenden viel Grundwissen über Produkte und deren Qualität. Sie bekommen strukturiertes Arbeiten und Organisieren vermittelt. Und mit der Berechnung von Rezepten legen sie eine Basis für die weiteren Semester.»

Vom ersten Tag an tauchen die Studierenden in die Küchen- und Kochwelt ein. Obwohl das zehn Wochen dauernde Semester keine dreijährige Kochlehre ersetzt, ist das Lernziel genauso breit, geht jedoch weniger in die Tiefe.

«Wir geben den Studierenden das Rüstzeug mit, um sich in der Küche zu behaupten.»

MARC-ANDRÉ DIETRICH,
CULINARY DIRECTOR SHL

Ausgebildet werden die Studierenden von jungen Profis mit beachtlichen Leistungsausweisen. So ist



Kochen ist ein Handwerk, mit dem die Studierenden der SHL Feuer für die Welt der Gastronomie fangen.

BILDER ZVG

Culinary Director Marc-André Dietrich langjähriger Küchenchef mit eidgenössischem Diplom und Erwachsenenbildner FA. Unterstützt wird er dabei von den Küchenchefs und Dozierenden Michael Holdener, David Lanz, Mischa Pfeuti und Tanja Schwartz.

Auf zehn Wochen konzentrierte Wissensvermittlung folgen fünf Monate Praktikum. Viele Studierende erleben dabei erstmals den realen Gastronomiealltag. «Nach Theorie und Praxis an der SHL sind die zukünftigen Führungskräfte fit in Planung

und Organisation. Sie wissen, wie Warenkosten und Renditen zustande kommen», erklärt Marc-André Dietrich. «Mit diesem Rüstzeug können sie in den Betrieben mit den Küchenchefs auf Augenhöhe argumentieren.»

Kalkulation ist Pflicht...

«Essen mit Getränken zu subventionieren, ist ein alter Zopf», sagt Silvio Tschudi, F&B Direktor der SHL. «Jedes verkaufte Produkt muss Gewinn abwerfen.» Deshalb gehören das Berechnen von Re-

zepten und Bewerten von Gerichten zur Pflicht und wird von den Studierenden sogleich in die Praxis umgesetzt. Während einer Projektarbeit berechnen sie ein Bankett für 200 Personen – von der Menügestaltung über die Rezeptierung, den Einkauf und die Zubereitung bis zum Verhindern von Food Waste.

Ein weiterer, wichtiger Lerninhalt ist die Lebensmittelhygiene. Dort können durch Nichtwissen grobe Fehler entstehen. So machen Kantonschemiker mit den Studierenden viermal jähr-

lich einen Hygienecheck mit Abklatschproben, Lebensmittelrapporten sowie der Besprechung und Umsetzung entsprechender Massnahmen.

... Degustieren ist die Kür

Parallel zur Theorie zählen Verkostungen von Lebensmitteln zu den Lieblingsfächern der Studierenden. «Dazu gehören praxisbezogene Exkursionen», sagt Marc-André Dietrich. «Bankette für externe Kunden, Besuche bei Richmond, Bianchi oder dem landwirtschaftlichen Zentrum in Salez, wo ein Schwein geschlachtet und verarbeitet wird, bieten nachhaltige, emotionale Erfahrungen.»

So kommen die Studierenden im ersten Semester an der SHL in der Welt der Gastronomie an und fangen Feuer dafür. Wie der Bildungsgang zur «Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF», zum «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» an der SHL im zweiten Semester weitergeht, lesen Sie in der HGZ Hotellerie Gastronomie Zeitung vom 18. März.

GABRIEL TINGUELY

Karrierebegleitende Ausbildung

Seit 1909 begleitet die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern junge, erfolgsorientierte Studierende in Karrierestationen der Hotellerie und Gastronomie. Für das karrierebegleitende Ausbildungskonzept wurde die SHL im Schweizer Bildungsranking 2020 von Eduwo von Studierenden zur besten Schule der Kategorie «Höhere Berufsbildung» gewählt.

Die Dozierenden



Marc-André Dietrich

Culinary Director SHL

Als 23-Jähriger arbeitete Marc-André Dietrich ein Jahr im Hotel Madinat Jumeirah in Dubai. Was er dort erlebte, war unglaublich und prägt ihn bis heute. Mit 25 übernahm er die Küche im «Les Trois Rois» in Basel. Das hatte ihn gefordert, aber auch persönlich und kulinarisch weiter gebracht. Seit 2017 arbeitet der Eidg. Dipl. Küchenchef und Erwachsenenbildner FA für die SHL. Er mag saisonale Gerichte, bei denen er spürt, dass mit Liebe gekocht wird.



David Lanz

Küchenchef / Culinary Chef SHL

Mit der Junioren-Kochnati holte er beim «Culinary World Cup» 2014 in Luxemburg den Weltmeistertitel. Erfolge feierte er auch als Mitglied der Kochnationalmannschaft und eben erst mit dem Swiss Armed Forces Culinary Team. David Lanz arbeitete in der «Eisblume» in Worby/BE und im «Meridiano» in Bern. Zuletzt war der Dipl. Chefkoch Leiter Verpflegung im VBS Ausbildungszentrum in Thun. Ausgleich findet er bei Eishockey und Beachvolleyball.



Michael Holdener

Küchenchef / Culinary Chef SHL

Während der Kochlehre in der Gemeinschaftsgastronomie machte Michael Holdener einen Austausch im «Kreuz» in Egerkingen/SO. Die Arbeit im À-la-carte-Restaurant war in Bezug auf seinen Beruf wie Liebe auf den zweiten Blick. Er wollte nichts anderes mehr. Seit 2016 arbeitet er für die SHL, bildet sich zum Eidg. Dipl. Küchenchef weiter und kocht in der Freizeit mediterrane und fernöstliche Gerichte für seine Familie und seine Freunde. Dazu darf guter Wein nicht fehlen.



Tanja Schwartz

Stellvertretende Küchenchefin / Dozentin SHL

Schon als Kind kochte sie jeden Tag mit ihrem Vater, der damals ebenfalls Dozent und Küchenchef an der SHL war. Mit 26 unterrichtete sie ein Jahr an einer internationalen Hotelfachschule auf den Philippinen. Tanja Schwartz ist der Ansicht, dass es viel zu viel fantastisches Essen gibt, um sich auf ein Lieblingsgericht festzulegen. Sie findet authentische, regionale Gerichte genauso spannend wie die internationale Fusionsküche.



Mischa Pfeuti

Head of Culinary BSc

Im ersten Job in England beeindruckte den gelernten Koch, wie viel mehr Fachwissen er durch seine Ausbildung hatte als seine Kochkollegen. Mischa Pfeuti hatte sich zum Ernährungscoach und Eidg. Dipl. Küchenchef weitergebildet. Aktuell studiert er «Food Quality Insight», Lebensmittelentwicklung und Qualitätssicherung, an der ZHAW. Sein Wissen gibt er neben der SHL auch als ÜK-Instruktor an den Berufsnachwuchs weiter und amtiert als Prüfungsexperte.



Mehr Informationen unter:
www.shl.ch