

Lehrling des Jahres

Highlights für Nicolas Schwob, mal im Madle, mal in Basel und London



«Blumen» aus der Madle-Küche für den dritten Platz am Wettbewerb «Lehrling des Jahres 2011». Fotos Verena Fiva

An seinem Arbeitsplatz mag Kochlehrling Nicolas Schwob die Vielfalt ganz besonders – wie auch im privaten Bereich.

Von Verena Fiva

Nicolas Schwob, Kochlehrling im Alters- und Pflegeheim Madle, hat kürzlich in Basel die Bronze-Auszeichnung zum «Lehrling des Jahres 2011» gewonnen (im PA). «Ich freue mich sehr über den dritten Platz und natürlich über das Preis-

geld», sagte der gut 18-jährige Frenkendorfer am Tag nach der Preisverleihung. Die 500 Franken habe er bereits in Pfund gewechselt. Denn am nächsten Morgen in aller Früh ging mit der Berufsschulklasse auf Abschlussreise nach London. Dort hat der Berufsschullehrer, der Schwob auch zum Wettbewerb angemeldet hatte, für seine Kochlehrlinge einen Besuch bei Starkoch Anton Mosimann organisiert – dem Schweizer Koch mit privatem Dining Club und TV-Show, der illustre Stars begrüsst und auch Königskinder bekocht.

Auch sportliche Ziele

Mosimanns Ziel steht für den Prattler Bürger Nicolas Schwob, der früher mit den Grosseltern auch am Banntag teilgenommen hat, nicht im Vordergrund. Im nächsten Sommer wird er die Kochlehre mit Berufsmatur abschliessen und danach noch ein Jahr die Schulbank für die eidgenössische Matur drücken. Was er später studieren will, weiss er noch nicht, dies hängt auch etwas von seiner sportlichen Karriere ab. Früher in der Unihockey-Talentschmiede Wiler-Ersigen, spielt Schwob seit kurzem bei den Waldenburg Eagels und trainiert auch da drei Abende pro Woche.

Die Leidenschaft für den Sport war es denn auch, die Schwob für eine Lehre in einem Heimbetrieb suchen liess, wo er die Abende frei hat. Seine Ausbildung (bei Küchenchef Thomas Vöggtlin) begann mit

einer Schnupperlehre. Vor allem gefällt ihm die «grosse Vielfalt» in der Madle-Küche. «Hier machen wir alles von A bis Z, können Neues ausprobieren, und zudem wechselt das Menu täglich», so Schwob, der Süsses besonders mag und deshalb auch am liebsten in der Abteilung «Desserts» arbeitet.

Mit Tele Basel

Kürzlich hat ihm das Madle eine Weiterbildung im Bereich «Molekularküche» und damit einen Einblick in naturwissenschaftliche Prozesse und Veränderungen beim Kochen ermöglicht. «Eine span-

nende, neue Art des Kochens», sagt der Lehrling dazu und mit skeptischem Ton: «sehr edel und avantgardistisch».

Der Wettbewerb habe ihm prima gefallen. Eine grosse Herausforderung mit offenem Ausgang sei der Contest-Tag gewesen, als die zwölf Finalisten in berufsübergreifenden Disziplinen getestet wurden. Auch das ganze Drum und Dran zur Aufzeichnung des Tages für Tele Basel war für den jungen Mann ein Highlight, das er sich beim Start zur Ausbildung im Madle wohl nicht hatte träumen lassen.

www.lehrlingdesjahres.ch



Am Tag nach der Preisverleihung schaut seine Lehrmeisterin Fernande Klink (Vize-Küchenchefin im Madle) – nicht nur auf Grund seiner Grösse – stolz zu ihrem berühmten Lehrling Nicolas Schwob hinauf.

Kirchgemeindehaus

Kerzenziehen für Afrika

Nicht nur Bienenwachs, Paraffin, Farben und Dochte liegen bereit.

Von Dienstag, 22., bis Sonntag, 27. November, organisiert das Claro-Weltladen-Team mit der reformierten Kirchgemeinde das traditionelle Kerzenziehen im Kirchgemeindehaus. Kommen Sie vorbei und ziehen Sie Ihre ganz persönliche Kerze. Bienenwachs oder verschiedene Farbtöne für Paraffinkerzen stehen zur Verfügung. Beim Verzieren der Kerzen werden Sie unterstützt von erfahrenen Mitar-

beitenden (Öffnungszeiten siehe Seite 36).

Bei Kaffee und Kuchen finden Sie Zeit für Begegnungen und Gespräche. Sie haben die Möglichkeit, am Claro-Verkaufsstand Weihnachtsschmuck, Unicef-Karten, den neuen Helvetaskalender sowie Adventskalender zu erstehen. Speziell erwähnenswert ist der Claro-Flohmarkt, wo Sie nach Lust und Laune stöbern und kleine Schätze bergen können.

Der Reinerlös kommt dem Schweizer Hilfswerk Solidarmed zugute. Seit über 85 Jahren leistet Solidarmed langfristige Aufbau-

arbeit für eine bessere Gesundheitsversorgung in den entlegenen Gebieten Afrikas. Fernab von TV-Kameras versorgt zum Beispiel in Tansania ein Solidarmed-Arzt mit lokalen Mitarbeitenden Menschen mit dem Nötigsten. Dank Solidar-Med finden mitten im Busch Tansanias 100'000 kranke Menschen medizinische Hilfe. Der Reinerlös des Kerzenziehens trägt dazu bei, dass etwa das Lugala-Spital ein Ort der Hoffnung bleibt, wo das Licht jeder gezogenen Kerze die Schatten verdrängt. Mehr Infos unter www.solidarmed.ch

Kathi Jungen
für das Claro-Weltladen-Team

Anzeige

Höfli
RESTAURANT

Unser Menu surprise ist sehr beliebt.

Weshalb?

Wir geben unser Bestes und überraschen unsere Gäste angenehm – Gang für Gang, bis zur Rechnung.

Lassen Sie sich wieder mal kulinarisch verwöhnen und in Erstaunen versetzen!

Ihr Roberto Meier mit Team

Schauenburgerstrasse 1, 4133 Pratteln
Tel. 061 821 32 40
info@hoefli-pratteln.ch
So + Mo Ruhetag