

Lehrling des Restaurants Neuhof tritt in einer Kochsendung auf

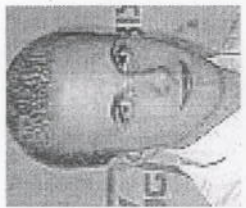
Yves Wehrmüller lernt Koch im Restaurant Neuhof in Bachs. Am Samstag sieht er sich zum ersten Mal im Fernsehen: In der Tele-Top-Kochsendung.

Mit Yves Wehrmüller sprach Doro Baumgartner

Herr Wehrmüller, Sie sind Koch im ersten Lehrjahr. Am Samstag haben Sie einen Fernsehauftritt in einer Kochsendung. Was bedeutet Ihnen dieser Auftritt?
Er bestätigt mir, dass ich in meinem ersten Lehrjahr eine ausgezeichnete Leistung erbracht habe. Besonders schätze ich aber das Vertrauen, das mir mein Lehrmeister entgegenbringt. Das stellt mich persönlich enorm auf, denn er hat mich unter 15 Lehrlingen vom Neuhof für die Sendung ausgewählt. Das macht mich sehr stolz.

Und was kochen Sie?
Es gibt Coq au Vin. Dazu serviere ich blaue Röstli.

Und zum Dessert?
Es gibt keinen Dessert. Das hat uns der Sender vorgeschrieben. Wir dürfen nur einen Hauptgang mit Beilage kochen.



Yves Wehrmüller.

Karte im Neuhof führen. Zudem sollte es eine Spezialität des Hauses sein.

Die Kochsendung wurde aufgezeichnet. Waren Sie bei den Aufnahmen nervös, dass etwas schiefgehen könnte?

Überhaupt nicht. Und falls etwas schiefgegangen wäre, hätte man es heraus schneiden können. Ich hab's also recht locker nehmen können. Für mich war es wie ein gewöhnlicher Arbeitstag. Es war sogar um einiges ruhiger, weniger hektisch als hier in der Restaurantküche. Auch die Ausstattung der Studioküche hat mir sehr gefallen. Es war wie zu Hause.

Klappe die erste, die zweite, die dritte... Eine solche Aufzeichnung ist bestimmt anstrengend.

Nein. Jeder Schritt musste zwar bis ins Detail besprochen werden. Mein Lehrmeister und ich standen ganze zwei

Hatten Sie freie Hand bei der Menüwahl?

Das Menü hat mein Lehrmeister ausgesucht. Bedingung war, dass wir für die Sendung etwas kochen, das wir auch auf der Karte im Neuhof führen. Zudem sollte es eine Spezialität des Hauses sein.

Stunden im Studio. Zu sehen sind wir jedoch nur 12 Minuten. Anstrengender waren die Vorbereitungen. Wir mussten alle Zutaten im Neuhof bereitstellen und ins Studio fahren. Das heisst, wir durften nichts vergessen.

Hoffen Sie, dass die Sendung auf Ihre berufliche Karriere eine positive Auswirkung hat?

Das hoffe ich ganz fest. Ich denke, es ist sicher von Vorteil, wenn ich in meiner nächsten Bewerbung schreiben kann, dass ich bereits in einer Kochsendung einen Auftritt hatte. Und wer weiss, vielleicht werden meine Kochkünste am Samstag entdeckt.

Kochsendung auf Tele Top, Samstag, 6. März, 18.45 Uhr, mit Yves Wehrmüller.

Axis-Bildung Arbeit in geschütztem Rahmen

Das Restaurant Neuhof in Bachs ist ein Betrieb der im Auftrag von Axis-Bildung Lehrlinge im geschützten Rahmen ausbildet – Yves Wehrmüller ist einer von 15. Die Axis-Bildung bietet niederschwellige Ausbildungsplätze an. Zugewiesen werden die Jugendlichen durch die Jugendanwaltschaft oder Vormundschaftsbehörden. Die Lernenden werden durch Fachpersonen begleitet. (db)