

Am Lernendenwettbewerb von Gastro Aargau hat der Killwängener Björn Schraner Silber geholt.



Dabei wollte der Kochlernende des Gasthofs Sternen in Wettingen zunächst gar nicht mitmachen. Eigentlich gab sein Lehrer den Ausschlag dazu, am Wettbewerb teilzunehmen, gibt Björn Schraner unverhohlen zu. Missen möchte er das Erlebnis dennoch nicht mehr: «Man lernt so viel, was einem auch für die Zukunft nützt, und kann wertvolle Erfahrungen sammeln. Ich lege es jedem Lernenden ans Herz, an Wettbewerben teilzunehmen.» Und das, obwohl Schraner dem Berufswettbewerb zunächst skeptisch gegenüberstand. Schliesslich fanden vor dem Wettbewerb viele Weihnachtssessen und Bankette statt. Eine stressige Zeit also. Trotzdem hat sich Schraner im letzten Moment angemeldet und begonnen, gemeinsam mit seinem Lehrmeister Walter Erni eine fantasievolle Vorspeise zu kreieren. Ganze 20 Stunden investierte Schraner in seiner Freizeit, bis er seine Terrinen perfektioniert hatte. Darunter war unter anderem eine Meeresfrüchteterrine mit Fischfarce, angerichtet als Savarin-Ring und garniert mit Hummerscheren und Trüffel. Die kreative Vorspeisenplatte brachte dem 3.-Jahr-Lernenden Silber ein. Dass er sich für Meeresfrüchte und Fisch entschieden hat, erklärt sich Schraner mit der Vielseitigkeit der Zubereitungsmöglichkeit – und seiner Herkunft: Die Mutter kommt aus Schweden und hat den Kindern bereits früh Schätze des Meeres aufgetischt. Allgemein darf Mama Schraner wohl Freude an ihrem Sohn haben. Fragt man Björn, was er nicht mag, kommt wie aus der Pistole geschossen: «Nichts. Ich esse alles.» Auch Rosenkohl und Kutteln? «Klar», antwortet er, «Bisher habe ich noch nichts nicht gern gehabt.» Das sowie seine Freude am Kochen haben schlussendlich auch den Ausschlag für seine Berufswahl gegeben. Zuvor wollte Schraner Polymech, Hochbauzeichner, Landschaftsgärtner oder Architekt werden. Beim Schnuppern im «Sternen» hat es ihm dann aber den Ärmel reingezogen. «Hauptsache, ein kreativer Beruf», sagt er heute. Steht er nicht in der Küche, treibt der grosse, schlanke Kochlernende leidenschaftlich gerne Sport, unternimmt etwas mit Freunden oder geniesst Spaziergänge mit seiner Hündin Aisha. Das Kickboxen musste er wegen der unregelmässigen Zeiten in der Gastrobranche aufgeben, dafür geht er nun während der Zimmerstunde ins Fitness oder ins Schwimmbad. Trotz der Liebe zum Beruf möchte Schraner in Zukunft nicht in der Küche bleiben. Der Gastrobranche bleibt er aber treu – Hotelfachschule lautet das Stichwort. Die muss allerdings noch warten, denn nach der Lehre wartet das Militär. Und danach womöglich die weite Welt.

Quelle:

Limmatwelle 13. Februar 2014, 53. Jahrgang, Nr. 7

Die Limmatwelle und die Wettinger Post sind Publikationen der AZ Medien