

■ AEFLIGEN/KOPPIGEN/BURGDORF: «Rendez-vous Job»

An den Berner Erlebnistagen Berufsbildung wird Hand angelegt



Von Mittwoch bis Samstag der vergangenen Woche fanden in verschiedenen Betrieben die Berner Erlebnistage Berufsbildung unter dem Titel «Rendez-vous Job» der Berner KMU statt. Kinder und Jugendliche der 5. bis 9. Klasse aus der Region Bern konnten in verschiedenen üK-Zentren (Zentren für überbetriebliche Kurse) Berufe hautnah erleben und selbst mitanpacken. Drei gewerbliche Bildungsstätten aus dem Einzugsgebiet der Zeitung «D'REGION» präsentierten sich an diesen Tagen mit einem spannenden und abwechslungsreichen Programm.

Im Ausbildungszentrum des Schweizerischen Fachverbands Betriebsunterhalt (SFB) in Aefligen konnte die Welt der Fachleute Betriebsunterhalt entdeckt werden. Ob mit dem Laubbläser oder beim Fenster- oder Bodenreinigen – die Teilnehmenden hatten sichtlich Spass und erhielten einen wertvollen Einblick in einen potenziellen künftigen Beruf. Im Kurszentrum der Gärtner Bern in Koppigen wurden Sugus vom Baum geholt und Blumen umgetopft, neue Wege verlegt und am Simulator konnten die Kinder und Jugendlichen ihre Fähigkeiten hinter dem Lenkrad von Gabelstapler und Bagger unter Beweis stellen.

Beim Berufsbild Koch/Köchin im Bildungszentrum Emme in Burgdorf erarbeiteten sich die Interessierten ihr eigenes Mittagessen. Das ambitionierte Menü umfasste unter anderem gedämpfte Pouletbrust und Süsskartoffelcurry, das mit selbst gemachter Dekoration serviert wurde.

Die Kinder und Jugendlichen in allen Schulungszentren zeigten grosses Interesse an den Aufgaben. Dank der kleinen Gruppen kam niemand zu kurz: Alle konnten Fragen stellen, selbst Hand anlegen und Einblicke in eine mögliche berufliche Zukunft gewinnen. *Text und Bilder: Rosie Schenk*



Kurz-News

■ BURGDORF

Restaurant «Zur Gedult» erhält Schild der «Commanderie des Cordons Bleus»

Das Restaurant «Zur Gedult», eines der ältesten Gasthäuser in Burgdorf, darf sich mit dem Schild der legendären «Commanderie des Cordons Bleus» schmücken. Diese besondere kulinarische Ehre und Würdigung wurde dem Lokal in der vergangenen Woche zuteil. Bei dieser Auszeichnung für herausragende kulinarische Leistungen geht es keinesfalls um Cordons Bleus als Speise, wie der Name glauben machen könnte. Prämiert werden vielmehr Höchstleistungen in der Disziplin der traditionellen französischen Küche, verbunden mit regionalem Anspruch.

Am «Chapitre d'Hiver» am vergangenen Samstag testete die Schweizer Delegation der kulinarischen Vereinigung das Restaurant «Zur Gedult» in der historischen Altstadt von Burgdorf. Das Lokal hält aktuell einen Michelin-Stern und wird vom Gault&Millaut mit 17 Punkten bewertet.

Das Restaurant «Gedult» unter der Leitung von Gastgeberin Barbara Schütz und Küchenchef Lukas Kiener setzt auf saisonale Produkte und regionale Zutaten und verarbeitet diese zu raffinierten, zeitgenössischen Kompositionen. Das präsentierte Menü stiess bei den Testerinnen und Testern, bestehend aus Feinschmeckern und erfahrenen Gastronomen, auf grosse Begeisterung. *zvg*



Die Kinder und Jugendlichen beweisen sich beim Steineverlegen in Koppigen.