



# BERUFSBILDNER DES JAHRES



## NICOLAS KRAUS

**KATEGORIE:**  
FLEISCHFACHMANN/-FRAU

Gnusspur  
Angemeldet durch Jérôme Streiff

Nicolas Kraus stellt hohe Ansprüche an seine Lernenden: «Mir sind Pünktlichkeit, Rhythmus, Genauigkeit und Hygiene sehr wichtig», sagt er. Er sieht in einer Lehre ein wegweisendes Lebenskapitel: «Die Jugendlichen sollen für ihre Zukunft eine Richtung und eine Beschäftigung haben.» In seinem Tun hinterlässt er bei seinen Lernenden grossen Eindruck: «Nicolas Kraus hat mir den Beruf nahegebracht und mir viel gegeben. Er steht für uns ein und gibt viel Wertschätzung», berichtet der Lernende Jérôme Streiff. Er schätzt seinen Ausbilder auch als Ansprechpartner in anspruchsvollen Situationen: «Nicolas Kraus ist stets an unserem Befinden interessiert und unterstützt uns bei Problemen. Man kann ihm alles erzählen.»

**Nominiert waren auch ...**

- Richard Felder, Metzgerei Felder GmbH
- Eduard Lüthi, Lüthi Metzgerei AG



## ADRIAN DÄHLER

**KATEGORIE:**  
KOCH/KÖCHIN

Reha Rheinfelden  
Angemeldet durch Lena Schraner

Schon als 6-jährigem Bub war Adrian Dähler klar: Er will Koch werden. Diese Hingabe zum Beruf ist spürbar. Und so macht es ihm besonders Freude, dieses Herzblut auch an die künftigen Generationen weiterzuvermitteln. «Es ist mir ein grosses Anliegen, meinen Erfahrungsschatz weiterzugeben. Damit trage ich dazu bei, den Wert des Kochberufes zu erhalten und den Berufsstand weiterzuentwickeln.» Seine Lernende Lena Schraner ist begeistert: «Adrian Dähler macht unglaublich viel für mich, und das ist überhaupt nicht selbstverständlich.» Ihre zahlreichen Erlebnisse bleiben unvergesslich: von praktischen Lerntagen über den Einsatz an externen Events, wie z.B. dem Greenfield Festival, den Besuch des Gemüsemarktes Zürich bis hin zum Wurstfest in einer Metzgerei – diese Erfahrungen bleiben und prägen.

**Nominiert waren auch ...**

- Philipp Burkhalter, Insel Gruppe AG
- Kevin Wüthrich, Restaurant Dampfsschiff



## MARION RIEDEL-HIRSCHMANN

**KATEGORIE:**  
RESTAURATIONSFACHMANN/-FRAU

netts schützengarten  
Angemeldet durch Beatriz Silva

«Unsere familiäre Atmosphäre im Betrieb ist eine tolle Grundlage für unsere Lernenden, um über ihre Grenzen zu wachsen», sagt Marion Riedel-Hirschmann, Ausbilderin von netts schützengarten. «Zur Arbeit zu gehen ist auch für mich fast wie heimkommen.» Und die Lernenden erhalten hier noch viel mehr als nur eine gute Stimmung: «Von Marion Riedel-Hirschmann können wir extrem viel lernen. Auch in ihrer Freizeit übt sie mit ihren Lernenden für das QV, ist stets offen für Gespräche, zeigt viel Verständnis und motiviert damit ihren Berufsnachwuchs ungemein. Besonders geschätzt werden auch Lehrangebote wie die Kreation eines eigenen Mocktails, der Einsatz als Barkeeper in einer St. Galler Bar und spezielle Kaffee- und Weinschulungen.»

**Nominiert waren auch ...**

- Katharina Bruhin-Ziegler, Restaurant Hirschen
- Pál Péter Walter, ARTE Seminar- und Konferenzhotel



## MONIKA STAMPFLI

**KATEGORIE:**  
BÄCKER/IN-KONDITOR/IN-CONFISEUR/IN

Confiserie Hofer  
Angemeldet durch Laura Schürch

«Ich möchte die Vielfältigkeit des Berufes und das schöne Handwerk weitergeben», sagt Ausbilderin Monika Stampfli von der Confiserie Hofer. «Es ist wunderbar, die Entwicklung der Lernenden miterleben zu dürfen.» Dass das auf der anderen Seite ankommt, wird mit der Aussage ihrer Lernenden Laura Schürch klar: «Monika Stampfli zeigt sehr grosses Engagement, ist stets sehr motiviert und mit Leidenschaft dabei.» Die angehende Bäckerin-Konditorin-Confiseurin hat sich aus gutem Grund für die Lehrstelle entschieden: «Es ist ein sehr kreativer Beruf, der viel Fingerspitzengefühl und Genauigkeit erfordert.» Dabei werden sie voll und ganz durch ihre Ausbilderin unterstützt: «Die Lernenden sollen gut ausgebildet werden, um für die Zukunft gewappnet zu sein.»

**Nominiert waren auch ...**

- Alexandra Lötscher, Bäckerei Hotz Rust AG
- Jonas Walther, Confiserie Aebischer