

Ausbildung: Fünf Euro pro verkauftes Menü der Auszubildenden im Bütgenbacher Hof werden an die Krebshilfe gespendet

Im Restaurant haben die Lehrlinge das Sagen

Im Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof übernehmen in der Woche vom 22. Juli die Lehrlinge das Zepter im Restaurant. Die Auszubildenden kümmern sich um die komplette Planung und Entwicklung der Menüs, die Vorbereitungen und Bestellungen sowie den Service und die Vermarktung.

• BÜTGENBACH
VON ALLAN BASTIN

Lachs mit grünem Spargel, Kalb in Kräuterkruste mit Johannisbeersauce oder Raffaello-Parfait mit weißer Schokolade und Passionsfrucht: Es sind nur drei Beispiele der leckeren Gerichte, die vom 22. bis 28. Juli im Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof serviert werden. Bei der Zubereitung und im Service haben allerdings nicht die erfahrenen Köche und Kellner das Sagen, sondern die zehn Lehrlinge, die ihre Ausbildung in dem Familienbetrieb am Bütgenbacher Marktplatz machen.



Unsere Gesprächspartner Jonas Spengler, Sven Niessen und Lars Bantz (v.l.n.r.) präsentieren die erste Lehrlingswoche im Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof.

Foto: Allan Bastin

Zeitgleich übernachtet ein Formel-1-Team im Bütgenbacher Hotel.

„In besagter Woche übernachtet ein Formel-1-Team in unserem Hotel. Das war in den vergangenen Jahren schon der Fall, doch haben die Crewmitglieder in diesem Jahr erstmals nur die Übernachtung mit Frühstück gebucht. Was tun also, mit einem ausgebuchten Hotel und dem zur Verfügung stehenden Personal? So ist die Idee aufgekommen, den Lehrlingen die Verantwortung im Restaurant zu übertragen. Sie werden mittags und abends ein Menü anbieten, das sie von A bis Z selbst geplant haben“, erklärt Jennifer Heyen, die das Hotel-Restaurant mit ihrem Mann Thorsten Maraite betreibt. „Es ist unsere erste Lehrlingswoche, und wir sind stolz darauf, unseren jungen Talenten die Möglichkeit zu geben, ihr Können unter Beweis zu stellen.“

Sven Niessen, der sich im ersten Lehrjahr befindet, freut sich auf die besondere Heraus-

forderung: „Zu Beginn wurden wir regelrecht mit Informationen überschüttet. Das hat uns zunächst etwas Sorgen bereitet“, lacht der 21-Jährige. „Nachdem wir die Ideen ge-

sammelt und ein Konzept erstellt haben, wurden wir aber sicherer und es hat sich sehr positiv entwickelt. Wir waren auch nicht ganz auf uns alleine gestellt, weil wir die er-

fahrenen Kollegen um Rat fragen durften.“

Die zehn Lehrlinge haben sich die Aufgaben in der Küche und im Service aufgeteilt. Dann ging es an die Zusam-

menstellung des Drei-Gang-Menüs, erklärt der junge Bütgenbacher: „Wir waren uns nach einem Brainstorming eigentlich schnell einig. Jeder hat aufgeschrieben, was er be-

reits zubereitet hat. Daraus haben wir die einzelnen Gerichte entwickelt. Wir wollten für jeden Gang jeweils Fisch, Fleisch und eine vegetarische/vegane Alternative anbieten. Zusätzlich gibt es ein Appetithäppchen und einen Kaffee mit Leckereien.“ Es ist zum Preise von 55 Euro erhältlich. Fünf Euro werden pro Menü an die ostbelgische Krebshilfe gespendet.

Passend hierzu wurde der Wein ausgewählt: „Wir haben zusammen eine Weinprobe organisiert und geschaut, welche Rebsorten und Geschmäcker am besten passen“, weiß Jonas Spengler. Es sind sogar vegane Weine im Angebot. „Und wir haben einen eigenen Hausaperitif mit Maracuja und Lillet sowie eine alkoholfreie Alternative kreiert“, ergänzt Lars Bantz, der sich ebenso wie die beiden anderen Gesprächspartner im ersten Lehrjahr befindet und Gefallen an der Arbeit im Horeca-Betrieb gefunden hat. Außerdem kümmern sich die Auszubildenden um die Dekoration und die Bestellungen. Bei der Vermarktung setzen sich auf Videoaufnahmen.

Das erste Feedback ist gut, bestätigt Jennifer Heyen: „Die Reservierungen sind gut angefallen, obwohl wir die Lehrlingswoche bisher nur auf Facebook veröffentlicht haben. Es ist wichtig zu betonen, dass das Menü nicht nur abends, sondern auch mittags und bei schönem Wetter auf der Terrasse angeboten wird.“ Die Chefin ist vom Erfolg der Woche überzeugt: „Wir haben absolutes Vertrauen in unsere Lehrlinge. Das ausgelernte Personal ist ja auch nicht aus der Welt und hilft ihnen.“

Und wie ist der erste Eindruck der Lehrlinge während der Vorbereitungen? „Es ist viel Arbeit“, grinst Sven Niessen. „Die Arbeit im Restaurant bedeutet nicht nur das Anrichten der Teller. Die Vorbereitungen sind sehr wichtig, damit der Abend reibungslos verläuft. Es macht mir Spaß, weil ich gerne Verantwortung übernehme und der Austausch mit den anderen gut funktioniert. Kommunikation ist bei der Organisation sehr wichtig. Wir freuen uns auf die Lehrlingswoche und hoffen auf viele Gäste.“



Die zehn Lehrlinge des Bütgenbacher Hof bereiten sich auf die Lehrlingswoche vor.



Das Dessert haben die Lehrlinge bereits testweise vorgekocht: ein Raffaello-Parfait mit weißer Schokolade und Passionsfrucht.

Musik: Schweizer „Blowpop“-Band auf der Bühne – Vorverkauf startet am Mittwoch

Fäaschtbänkler kehren 2025 ins St.Vither Triangel zurück

• St.VITH
Die Fäaschtbänkler kommen wieder nach Ostbelgien: Nach dem ausverkauften Konzert im März 2024 gastiert die „Blowpop“-Gruppe aus der Schweiz wieder am 10. Januar 2025 im St.Vither Triangel. Der Vorverkauf startet am Mittwoch, 17. Juli.

Die Fäaschtbänkler erobern die Bühnen und Herzen der Menschen im Sturm. Die Band, die für ihre mitreißenden Auftritte und ihre einzigartige Mischung aus moderner Beats, traditioneller Blasmusik und humorvollen Texten bekannt ist, verspricht ein tolles Musikerlebnis.

Mit einem breiten Mix poppiger Sounds und Elementen, fetten Beats und traditionellen Klängen haben die Fäaschtbänkler eine musikalische Nische geschaffen, die Jung und Alt gleichermaßen begeistert. Auch die Acts, die

mit ihnen zusammen bereits Songs machten, zeigt die Vielfalt, wie zum Beispiel das DJ Duo HBz oder der Rapper Finch.

Hits wie „Can you english please“, „Partyplanet“ oder auch „Humpa Humpa“ bescherten ihnen neben View- und Streamzahlen in dreistelliger Millionenhöhe zuletzt auch erste Platin- und Goldauszeichnungen.

Die Schweizer Band, bestehend aus fünf leidenschaftlichen Musikern, die ihre Instrumente absolut beherrschen, sorgt für eine energetische Atmosphäre, die das Publikum stets zum Tanzen und Mitsingen animiert. Die Fäaschtbänkler sind nicht nur für ihre musikalische Exzellenz bekannt, sondern auch für ihren einzigartigen Humor und ihre schlagfertigen Texte. Andreas Frei, Roman Pizio, Roman Wüthrich, Marco Graber



Die Fäaschtbänkler gaben dieses Jahr ein ausverkauftes Konzert im Triangel.

Foto: Maria März

und Michael Hutter schaffen es, dass ein Fäaschtbänkler-Konzert ein Erlebnis für die ganze Familie ist.

Die Fäaschtbänkler sind trotz der Auftritte auf großen Festivals immer noch die bodenständigen Jungs von nebenan geblieben. Und genau das wissen ihre Fans, neben ihrer musikalischen Qualität und der positiven Energie, die von ihnen ausgeht, sehr zu schätzen.

Am Freitag, 10. Januar 2025, bringen sie wieder das St.Vither Triangel zum Beben. Einlass ist ab 19 Uhr, Konzertbeginn ist um 20.45 Uhr.

Der Start des Vorverkaufs ist am Mittwoch, 17. Juli 2024, um 10 Uhr. Tickets gibt es ab 45 Euro. (red/ab)

 www.foe.lu