

BBZ BL NEWSLETTER 23

WINTER 2024

EDITORIAL	2
JAHRESZIELE	3
SCHWERPUNKTTHEMA: GASTRONOMIE	5
INTERVIEW MIT EXPERT/INNEN	5
INTERVIEW MIT LERNENDEN	8
WEMOTION IN WALDENBURG	11
PICTS AM BBZ BL	12
TAPAS CULTURALES	13
MITARBEITERIN-PORTRÄT	14
ADVENTSANLASS	16

EDITORIAL



Liebe Kolleginnen und Kollegen

Wir steuern auf das Jahresende zu, und der Dezember ist traditionell der Monat der grossen Essen: Adventsanlässe, Chlausemähli, Weihnachtsessen, Neujahrsbrunches und viele andere kleine und grosse kulinarische Erlebnisse stehen an. Für uns bietet das eine Gelegenheit, diejenigen Menschen ins Zentrum zu stellen, ohne die solche Anlässe nicht stattfinden könnten, nämlich die Profis aus Küche und Gastronomie. Am Standort Muttenz des BBZ BL werden Köchinnen und Köche in der 3-jährigen und Küchenangestellte in der 2-jährigen Lehre ausgebildet. Bei ihnen war Denise Schlienger zu Besuch und hat ihnen, ihren Berufen und Berufungen auf den Zahn gefühlt.

Was muss eine Köchin heute alles können? Wie unterscheidet sich eine Lehre in einem Altersheim von einer in einem gutbürgerlichen Restaurant? Wie geht man in einer Grossküche um mit Laktoseintoleranz, mit Glutenallergie und mit Wünschen nach regionalen und saisonalen Produkten?

Die Gespräche, welche Denise Schlienger aufzeichnete, geben Antworten auf diese und weitere interessante Fragen. Und sie zeigen deutlich, was es in der heutigen Gastronomie vor allem braucht: inneres Feuer, Leidenschaft für Produkte und Menschen, eine positiv verstandene

Dienstleistungsmentalität und das Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse, die sich immer schneller ändern. Die Gastronomie ist ein Brennglas von gesellschaftlichen Entwicklungen. Nach der Lehre 40 Jahre lang «Schnipo» kochen, das ist definitiv keine Option (und so war es im Übrigen auch nie).

Für mich waren das spannende Erkenntnisse. Sie zeigen, wie anspruchsvoll die Berufe im Gastgewerbe sind und auch wie anstrengend die Tätigkeit sein kann. Dafür, dass es Menschen gibt, die sich jeden Tag zum Ziel setzen, uns, den Gästen, das bestmögliche Erlebnis zu bieten, bin ich dankbar. Und es macht mich auch ein bisschen demütig, wenn ich mir vor Augen führe, wie bunt und widersprüchlich unsere Ansprüche und Wünsche sind. Schliesslich erwarten wir im Restaurant ganz selbstverständlich, dass sie uns nicht nur von den Augen abgelesen, sondern auch flugs und in Höchstqualität erfüllt werden. Wenn man einen Blick hinter die Kulissen werfen kann, wie es dieser Newsletter ermöglicht, so ist man hoffentlich etwas geduldiger, wenn beim nächsten Beizenbesuch etwas nicht beim ersten Mal so klappt, wie man es sich vorstellt.

Die gesellschaftlichen und technologischen Veränderungen sind eine Konstante, die sich durch die gesamte Berufsbildung zieht. Alle «unsere» Berufe am BBZ BL sind davon betroffen, und wir haben dabei die Aufgabe, flexibel und veränderungsbereit zu bleiben. Ich glaube, das ist die grosse Stärke und der entscheidende Vorteil unseres schweizerischen dualen Systems. Das ist nicht immer bequem und einfach, aber immer spannend und bereichernd. Dafür, dass Sie alle im zu Ende gehenden Jahr einen Beitrag dazu geleistet haben, bedanke ich mich herzlich.

Ich wünsche Ihnen viele gefreute Momente bei der Lektüre unseres neuen Newsletters und eine schöne Adventszeit.

Dominique Tellenbach
Rektor BBZ BL

IMPRESSUM

Redaktion: Denise Schlienger

Dominique Tellenbach

Layout: comm.pact AG

Bilder: BBZ BL

Auflage: Online

Adresse: BBZ BL

Mühlemattstrasse 34, 4410 Liestal
Gründenstrasse 46, 4132 Muttenz

www.bbzbbl.ch

Copyright: BBZ BL, 2024

Dominique Tellenbach

JAHRESZIELE 2025

Der Schulrat hat an seiner Sitzung vom 4. Dezember 2024 die von der Schulleitung ausgearbeiteten Jahresziele genehmigt. Sie basieren auf dem Masterplan 2019-2027 und zeigen, welche Ziele wir uns für das kommende Jahr gesetzt haben und wie wir sie erreichen möchten.

MASSNAHMEN	KONTROLLINFORMATIONEN
Pädagogik, Methodik und Didaktik	
- Auswertung der Umfrage zum Umgang von Lehrpersonen mit KI der Stabsstelle UE/QM - Angebote für Lehrpersonen entwickeln (Oster-SchiWe)	- Auswertung mit Empfehlungen an die SL steht - Workshops zu KI werden an der Oster-SchiWe angeboten
- Erstellen eines Stellenbeschriebs für die Klassenlehrperson «Next Generation» und Erarbeiten von Weiterbildungsangeboten	- Stellenbeschrieb und Weiterbildungsangebote (Prototyp zum Testen) sind bekannt
- Kursangebote bestehen für Neueinsteigende oder/und als Weiterbildungsangebot - Die Angebote bauen auf einer Mehrjahresplanung auf	- Nach Vorkenntnissen differenzierte Kursangebote starten im Sommer 2025 - Koordination mit Stabsstelle UE/QM und mit den PICTS - Erfahrungen aus den ICT-Berufen werden einbezogen; der Austausch zwischen den Kollegien wird gefördert
Angebotsentwicklung Grundbildung	
- Erarbeitung der Unterrichtsmodule und Schullehrpläne im interkantonalen Austausch und dem kvBL - Rekrutierung und Anstellung des zusätzlich benötigten Lehrpersonals - Anschaffung der benötigten Infrastruktur	- Erfolgreicher Start im August 2025 - Zusammenarbeit mit kvBL funktioniert und ist etabliert - Interkantonaler Austausch BFS etabliert
- Nach über 25 Jahren Neuaufstellung des erfolgreichen bikantonalen Angebots «E Lehr mit Kick»: Modernisierung, Überarbeitung und Schärfung des Angebots	- Das Angebot «E Lehr mit Kick» funktioniert schon viele Jahre sehr gut. Mit Änderung der Leitung (und Integration der Brückenangebote ins BBZ BL) muss das Angebot überarbeitet und geschärft werden
- Fachenglisch als Zusatzfach für Lernende in EFZ-Berufen, welche in der BiVo keine Fremdsprachenförderung enthalten, werden angeboten	- Ein erster Versuch in zwei Berufsfeldern (je eines in Liestal und Muttenz) wird durchgeführt
- Projektorganisation aufbauen - Klarheit erhalten über den Auftrag und die zu erreichenden Ziele - Vertrauen aufbauen und ZBA-Akteure an Bord holen	- Die Organisation des Integrationsprojekts ist klar - Die Ziele sind definiert - Eine zeitliche Planung liegt vor - Erste Schritte gemäss Auftrag der BKSD sind erreicht
- Vorbereitung auf das Inkrafttreten des neuen Rahmenlehrplans ABU (RLP-ABU 2030) und Umsetzung in einen SLP auf den 1.1.2026	- Planen der Erarbeitung eines neuen SLP aufgrund des RLP-ABU 2030 (kantonale Ebene/Schulebene) - Formulierung allfälliger Übergangsbestimmungen
- Vorbereitung auf das Inkrafttreten der neuen Berufsmaturitätsverordnung (BMVO) und des neuen Rahmenlehrplans (RLP) auf den 1.1.2026	- Vorbereitung Neuzertifizierung (durch das SBFI) sämtlicher BM-Ausbildungsgänge - Anpassung aller IDAF-Konzepte (interdisziplinäres Arbeiten) - Erstellung von Schullehrplänen (Erlass v.S. SBFI im Juli) - Formulierung allfälliger Übergangsbestimmungen - Planung Umsetzung neuer RLP (Erlass v. S. SBFI im Juli 2025)

MASSNAHMEN

KONTROLLINFORMATIONEN

Angebotsentwicklung berufliche Weiterbildung

- Lehrgangsleitung und Kursleitung ernennen	- Lehrgang findet ab April 2025 mit genügender TN-Zahl statt (Kostendeckung muss gewährleistet sein)
- Bewerben des Lehrgangs	
- Sondierungsgespräche mit Gastro Baselland führen	- Gespräche mit Gastro-BL haben stattgefunden
- Mit Weitblick das Angebot für Lehrgänge im Gastrobereich (z.B. Chefkoch BP / Diätkoch BP) entwickeln (im Hinblick auf den Bezug des Sek-II-Campus Polyfeld mit neuster Infrastruktur)	- Die Suche nach Lehrgangsleitung(en) hat begonnen

Administration und Infrastruktur

- Als dritter Schritt wird der Standort Pratteln in die Stundenplanung mit dem Tool «gpUntis» mit einbezogen (Gemäss Projekt «Nutzung von gpUntis» am BBZ BL vom 22.11.2023)	- Der Stundenplan aller Standorte erscheint spätestens im Mai 2025
- Vereinbarung mit Staatsarchiv erarbeiten	- Archivierungsvereinbarung mit Staatsarchiv ist erstellt.
- Massnahmen ableiten	- Umsetzung der (neuen) Prozesse läuft
- Prozesse erstellen	- Archive sind entrümpelt
- Archive entrümpeln	- Regelmässiger Austausch SAL, Staatsarchiv, BBZ BL
- Projekt Datenablieferung mit SAL ist auf dem Weg	
- Gemäss der Planung der BUD das Projekt als Nutzervertreter weiter begleiten und sicherstellen, dass das neue Schulhaus die Anforderungen des BBZ BL erfüllt	- Das Bauprojekt läuft kosten- und terminmässig wie geplant
	- Der Einbezug von Nutzer/innen ist gewährleistet

Austausch, Mobilität und Kooperation

- Weitere Info an LP für gegenseitige Besuche mit dem Ziel, das Budget so gut wie möglich auszuschöpfen	- Abschlussbericht ist erstellt
- Ausblick/Nachfolgeprojekt	- Restzahlung von movetia ist erfolgt

Organisationsentwicklung

- Entwurf mit dem Gesamtkonvent spiegeln	- Ein überarbeiteter Entwurf, der umsetzungsfertig ist, liegt bis zum Ende des Jahres 2025 vor
- Schlüsse daraus ziehen und Entwurf ggf. anpassen	
- Zentrum für Brückenangebote organisatorisch einbinden	

Denise Schlienger

GASTRONOMIE

INTERVIEW MIT EXPERT/INNEN AUS DER GASTRONOMIE

In den vergangenen Jahren haben am BBZ BL jeweils rund 100 Lernende eine Ausbildung zum Koch, zur Köchin absolviert. Im Gespräch mit verschiedenen Expert/innen im Rahmen der Ausbildung von angehenden Köch/innen gehen wir der Frage nach, wie sich der Beruf verändert hat, wie es um Restaurantbetriebe steht und welche Trends aktuell in der Küche dominieren. Dafür haben wir mit den Fachlehrpersonen des BBZ BL, Daniela Tuniz und Raphael Giossi, gesprochen, mit Thomas Nussbaumer, Chefexperte der Kochberufe und Geschäftsführer des Ausbildungszentrums Gastro Baselland, und mit David Cairoli, Koch und Wirt des Restaurants Säge in Rothenfluh, der auch als Schulrat des BBZ BL tätig ist.

Wie hat sich der Beruf des Kochs, der Köchin in den letzten Jahren verändert?

RAPHAEL GIOSSI:

Der Beruf hat sich insofern verändert, wie sich auch das Essen und die Gesellschaft verändert haben. Heute muss jemand, der eine Kochlehre absolviert, ein viel breiteres Wissen haben. Zum Beispiel ist es wichtig, über Laktoseintoleranz oder andere häufige Lebensmittelallergien Bescheid zu wissen. Früher gab es dafür Spezialisten – heute ist dieses Wissen Grundvoraussetzung. Auch die Ansprüche der Gäste sind durch den einfachen Zugang zu Informationen, etwa über Smartphones, gestiegen. Köche müssen heute mehr über Lebensmittel und ihre möglichen Auswirkungen wissen, beispielsweise welche Nahrungsmittel Allergien auslösen können. Insgesamt ist das Anforderungsniveau an junge Köche deutlich höher als früher.

DANIELA TUNIZ:

Gleichzeitig hat sich die Ausgangslage der Lernenden stark verändert. Viele kommen aus Haushalten, in denen es keinen gemeinsamen Familientisch mehr gibt und Kochen oft nicht vorgelebt wird. Sie starten ihre Lehre unter anderen Bedingungen als früher. Das erweiterte Wissen, das heute verlangt wird, hat jedoch auch seine Grenzen: In der



Daniela Tuniz



Raphael Giossi

Ausbildung bleibt oft wenig Raum, um Themen wirklich zu vertiefen. Vieles lernen die jungen Leute später direkt im Berufsalltag, also «on the job».

THOMAS NUSSBAUMER:

Der Beruf entwickelt sich in verschiedene Richtungen: Auf der einen Seite ist regional, frisch und kreativ wichtig, auf der anderen Seite geht es um mehr, schneller, effizienter und günstiger. Dem wirtschaftlichen Druck und dem Fachkräftemangel steht die Freude an frischen, guten Produkten und feinen Speisen gegenüber. Ein gestiegenes Bewusstsein für Herkunft der Lebensmittel, Inhaltsstoffe, ökologische Anforderungen, Gesundheitsbewusstsein, Allergien, Abneigungen und Sonderwünsche stellen viele Fachkräfte vor grosse Herausforderungen.

Gibt es in der Gastronomie einen Fachkräftemangel? Was kann dagegen getan werden?

RAPHAEL GIOSSI:

Fachkräftemangel ist ein bekanntes Problem in der Gastronomie und existiert schon lange. Je nach Konjunktur gibt es Abwanderungen in andere Branchen. Besonders tragisch ist es, wenn gute, kreative Köche den Beruf verlassen. Arbeitgeber müssen stärker darauf setzen, solche Talente zu

fördern und nicht nur als günstige Arbeitskräfte zu betrachten. Eine gute Organisation kann helfen, etwa um die belastende Zimmerstunde zu vermeiden. Ziel sollte sein, Mitarbeiter langfristig an den Betrieb zu binden.

THOMAS NUSSBAUMER:

Ich habe den Eindruck, dass in vielen Lehrbetrieben die Zeit und der Raum für die Ausbildung der jungen Berufsleute fehlt. Jede Hand wird im Produktionsprozess gebraucht und eingesetzt. Die gesamte Branche arbeitet daran, das Arbeitsumfeld familienfreundlicher, freizeitkompatibler und angenehmer zu gestalten. Das Nachwuchsmarketing ist wichtig: Auf allen Ebenen wird daran gearbeitet, die wunderbaren Berufe den jungen Menschen näher zu bringen. Das darf nicht auf Kosten der Ehrlichkeit und Offenheit gehen. Unser Beruf hat nicht nur Schokoladenseiten, das darf nicht verschwiegen werden.

DAVID CAIROLI:

Wir bilden Lernende aus und haben Glück, immer Nachwuchs zu finden. Schwieriger ist es hingegen, ausgebildetes Personal für den Servicebereich zu gewinnen. Viele haben sich während der Corona-Pandemie beruflich neu orientiert – sei es aus Unsicherheit oder wegen der Arbeitszeiten. Als Arbeitgeber können wir jedoch einiges tun, um das Berufsbild attraktiver zu machen: ein tolles Arbeitsverhältnis pflegen, für gute Arbeitszeiten und Entlohnung sorgen und frühzeitig Arbeitspläne erstellen.



David Cairoli

Welche Trends prägen die Küche heute?

DANIELA TUNIZ:

Der «nose-to-tail»-Ansatz – die vollständige Verwertung eines Tieres – ist weiterhin ein grosser Trend. Das gilt auch für Gemüse, bei dem zunehmend auch Stängel und Wurzeln verwendet werden. Es gibt zudem eine Entwicklung hin zu vegetarischen Gerichten, bei denen Gemüse oder

Getreide die Hauptrolle spielen. Ein weiterer Trend ist das sogenannte «Snacken»: Statt grosser Mahlzeiten greifen viele zu kleineren Häppchen.



Thomas Nussbaumer

DAVID CAIROLI:

Streetfood ist nach wie vor beliebt, aber auf einem hohen Niveau. Ich sehe hier grosses Potenzial: Schnelles Essen, aber mit hochwertigen, regionalen Zutaten, die hausgemacht sind.

THOMAS NUSSBAUMER:

Ich denke, dass heute viele Trends auseinanderlaufen; zum Beispiel gibt es Gäste, die mehr vegetarisch essen und andere, die mehr Fleisch essen möchten. Die einen legen Wert auf regionale Produkte, den anderen ist das egal.

Muss es immer Bio sein?

RAPHAEL GIOSSI:

Wir haben in unseren Supermärkten eine gute Qualität, ob das nun Bio ist oder nicht. Für viele ist es auch eine Preisfrage: hier entscheidet der Konsument häufig nicht aufgrund einer Haltung. Manchmal klaffen da Wunschdenken und Realität schon etwas auseinander, wenn es um Bio geht.

DANIELA TUNIZ:

Ich achte auf die Qualität der Produkte – unabhängig vom Bio-Label. Besonders bei Fleisch, Fisch und Eiern lege ich Wert auf die Tierhaltung. Lernenden vermittele ich, sich eine eigene Meinung zu bilden, basierend auf verschiedenen Parametern.

Welche Bedeutung haben regionale und saisonale Zutaten?

THOMAS NUSSBAUMER:

Wir berücksichtigen so oft wie möglich Produzenten aus der Region. Aber es kann schon zu Engpässen kommen: Wenn es eine Apfelsorte noch nicht oder nicht mehr gibt,

muss man ausweichen können. Da sind Flexibilität und Improvisation gefragt und dafür braucht es Fachwissen und den Willen, sich darauf einzulassen. Den Menüplan können wir (fast) immer anpassen.

RAPHAEL GIOSSI:

Regionale und saisonale Zutaten spielen eine Rolle, aber die Realität sieht oft anders aus. Zum Beispiel sind in einem gemischten Salat im Winter kaum saisonale Produkte enthalten. Strikte Saisonalität ist in der Gemeinschaftsgastronomie schwer umsetzbar, auch aus Kostengründen. Das Bewusstsein in der Bevölkerung dafür ist zwar gestiegen, trotzdem sieht die Realität häufig anders aus, weil es auch eine Frage des Preises ist. Das sieht man auch in der Bevölkerung beim Einkaufen!

DANIELA TUNIZ:

Viele Restaurants kaufen tiefgekühltes oder vorverarbeitetes Gemüse, weil Personal fehlt oder die Kosten zu hoch sind. In der gehobenen Gastronomie ist mehr möglich, aber auch hier gibt es Luft nach oben. Ich wünsche mir, dass dies zukünftig auch stärker in die Ausbildung eingebunden werden könnte: auf der einen Seite das Kochen für die Gemeinschaftsgastronomie, auf der anderen Seite die gehobene Gastronomie. Das sind nämlich völlig unterschiedliche Ansprüche, die da an Kochlernende gestellt werden.

DAVID CAIROLI:

Wir versuchen unser Gemüse und Fleisch ausschliesslich aus der Region zu beziehen. So unterstützen wir Bauernbetriebe und Metzgereien vor Ort und bieten unseren Gästen eine interessante Geschichte hinter den Gerichten. Produkte zu verwenden, die vor der Haustüre wachsen, ist in meinen Augen befriedigender als exotische Meeresfrüchte zu essen, die irgendwo gedeihen. Als Restaurantbetrieb muss man kreativ sein und die Karte entsprechend der Saison anpassen. Das ist auch das Schöne daran: Man freut sich wieder auf den Frühling mit den Spargeln oder auf die Erdbeerzeit oder auf den Herbst, wenn es nach Rotkraut duftet. Zudem macht es mir als Koch Spass, mit der Abwechslung zu arbeiten und hier kreativ zu sein.

Was sind die Ursachen für das «Beizensterben» in ländlichen Gebieten?

DAVID CAIROLI:

Die Essgewohnheiten haben sich stark verändert. So nehmen viele ihr Znüni nicht mehr in einem Restaurant ein, sondern nehmen auf dem Weg zur Arbeit etwas mit. Auch für ein Feierabendbier haben viele keine Zeit mehr.

THOMAS NUSSBAUMER:

Ursachen sind auch zu lange Präsenzzeiten bei zu geringen Einnahmen, da kann es zu grossen Schwankungen kommen. Manchmal fehlt auch die Wertschätzung: Man vermisst die «Beiz» erst, wenn man sie nicht mehr hat.

RAPHAEL GIOSSI:

Konkurrenz durch Bäckereien und Einkaufszentren mit Gastronomieangeboten erschwert es Restaurants, sich zu behaupten. Zudem reicht die knappe Mittagspause oft nicht für einen Restaurantbesuch. Am Ende ist es auch eine Preisfrage.

Was sind Auswirkungen des Verschwindens von Restaurants in diesen Gebieten?

DANIELA TUNIZ:

Der Treffpunkt von Vereinen, aber auch allgemein für die Menschen verschwindet.

DAVID CAIROLI:

Als Restaurantbesitzer merke ich, dass die Feiertage, Konfirmationen und Weihnachtsessen immer viele Gäste anlocken und dass die Kapazität im Restaurant schnell erreicht ist. Die Gäste müssen also frühzeitig einen Tisch reservieren, weil es nicht mehr so viele Ausweichmöglichkeiten gibt.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung in der Gastronomie?

THOMAS NUSSBAUMER:

Die Digitalisierung wird uns helfen, Routinearbeiten zu erledigen, verlässliche Prognosen zu erstellen und definierte Prozessabläufe einzuhalten.

DAVID CAIROLI:

Das vernetzte Arbeiten mit den digitalen Möglichkeiten ist grossartig, man findet tausend Rezepte und Ideen. Das Kochen bleibt aber ein handwerklicher Beruf – gekocht wird von Hand und mit dem Herzen – das kann keine Technologie ersetzen.

DANIELA TUNIZ:

Die Digitalisierung verändert die Ausstattung und Wahrnehmung, aber die Basis des Berufs bleibt handwerklich.

Was sollten junge Menschen mitbringen, die in die Gastronomie einsteigen?

RAPHAEL GIOSSI:

Belastbarkeit ist entscheidend: Man muss in kurzer Zeit Höchstleistung erbringen. Das ist fast wie Spitzensport und das muss man mögen.

DANIELA TUNIZ:

Freude am Beruf, auch Experimentierfreude, Durchhaltevermögen und Organisationstalent.

THOMAS NUSSBAUMER:

Wer Freude am Umgang mit Menschen hat, gerne im Team arbeitet und offen für Neues ist, für den sind die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie etwas vom Schönsten, was

es gibt. Allenfalls muss man schnuppern, bis man den Betrieb gefunden hat, wo es zwischenmenschlich passt.

DAVID CAIROLI:

Eine Kochlehre vermittelt vielseitige Fähigkeiten, die weit über den Beruf hinausgehen: von Ernährung über Gastgeberqualitäten bis hin zu Verkauf und Teamarbeit. Das macht sie zu einer wertvollen Basis für die Zukunft.

Denise Schlienger

GASTRONOMIE INTERVIEW MIT LERNENDEN

Lenja Walliser ist im zweiten Lehrjahr ihrer Kochlehre im GRITT, dem Seniorenzentrum Waldenburgertal in Niederdorf. Adrian Bubendorf absolviert sein drittes Lehrjahr im Restaurant Wirtschaft Heyer in Biel-Benken. Im Gespräch erzählen sie von ihren Erfahrungen und Vorlieben und sprechen von ihren beruflichen Zielen.

Warum habt ihr euch für die Ausbildung als Köchin, als Koch entschieden?

LENJA WALLISER:

Ich bin ein praktisch veranlagter Mensch und half schon früh gerne meinen Eltern beim Kochen und beim Backen des Sonntagszopfes. Schnell wurde mir klar, dass ich mein Hobby zum Beruf machen möchte, weil mir das Kochen grosse Freude bereitet. Nach mehreren Schnupperlehren in verschiedenen Betrieben gefiel es mir im GRITT besonders gut – vor allem wegen des tollen Teams. Deshalb habe ich mich sehr über die Lehrstelle dort gefreut.

ADRIAN BUBENDORF:

Ich koche und esse sehr gerne. Bereits in der Primarschule wusste ich, dass ich Koch werden will. Die Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten und die fast unbegrenzten



Lenja Walliser

Möglichkeiten im Beruf haben mich fasziniert. Mit 13 Jahren machte ich meine erste Schnupperlehre. Insgesamt waren es fünf als Koch und eine als Bäcker-Konditor.

Was gefällt euch an der Arbeit als Koch bzw. Köchin?

ADRIAN BUBENDORF:

Es ist ein grossartiges Gefühl, unter Zeitdruck ein gelungenes Gericht zuzubereiten. Besonders mag ich die Vielfalt der verschiedenen Gänge und das Zubereiten der Bestellungen für die Gäste. Die Zusammenarbeit im Team schätze ich ebenfalls sehr.

LENJA WALLISER:

Ich liebe die Vielfalt und Abwechslung in meinem Arbeitsalltag. Wir haben jeden Tag ein anderes Hauptmenü, und im



Adrian Bubendorf

Restaurant bieten wir verschiedene «Free-Choice»-Gerichte an. Besonders gerne bereite ich Patisserie-Stücke zu, aber auch die Verarbeitung von Fisch finde ich spannend, weil es so viele Zubereitungsmöglichkeiten gibt. Am meisten Spass macht es mir, Neues zu lernen!

Gibt es eine bestimmte Küche oder ein Gericht, das ihr besonders gerne zubereitet und esst?

LENJA WALLISER:

Ich liebe es, Pasta zu kochen, weil sie so vielfältig ist. Ich esse sehr gerne italienisch, aber auch die asiatische Küche schmeckt mir sehr.

ADRIAN BUBENDORF:

Ich bin ein grosser Fan der französischen «Haute Cuisine», die mit Zutaten wie Fisch, Kaviar, Trüffel, Hummer und Austern arbeitet. Privat mag ich jedoch einfache, schnell zubereitete Gerichte wie Pasta mit wenigen, aber guten Zutaten, die man zu Hause hat.

Welches war das anspruchsvollste Gericht, das ihr bisher zubereitet habt?

ADRIAN BUBENDORF:

Desserts sind allgemein sehr anspruchsvoll, da sie viel Präzision erfordern. Besonders aufwendig fand ich eine Torte Charlotte-Royal, die aus Biskuit-Rouladen besteht.

LENJA WALLISER:

Jede Speise hat ihre Herausforderungen, bei denen man sich verbessern kann. Ein Highlight war für mich die Zubereitung von Hummer. Wir haben dabei das gesamte Tier verwendet: Wir bereiteten Hummerfleisch zu, erstellten Hummerfonds, eine Hummerbisque (eine pürierte Suppe aus Hummer) und sogar Hummerbutter.

Wie wichtig ist es, regionale und saisonale Produkte zu verwenden?

LENJA WALLISER:

Das finde ich sehr wichtig. Es ist gut zu wissen, woher die Produkte stammen und besser, wenn sie nicht von weit her eingeflogen werden. Das schätzen auch die Gäste. Bei uns wird genau deklariert, woher die Produkte stammen. Da kann es auch mal zu Engpässen kommen – wie beim Most, den wir aus der Region beziehen. Ich bin so aufgewachsen, dass regionale und saisonale Lebensmittel einen hohen Stellenwert haben.

ADRIAN BUBENDORF:

Auch ich finde die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten enorm wichtig. Frische, regionale Produkte schmecken einfach besser. Im Restaurant beziehen wir das meiste Gemüse und die Eier vom nahegelegenen Bauernhof. Beim Fleisch finde ich wichtig, dass es aus der Schweiz stammt – wir haben hier eine gute Qualität und bessere Kontrolle, was die Tierhaltung betrifft. Ich lebe mit meinen Eltern in einem Dorf, umgeben von Bauernhöfen. Wir legen grossen Wert auf naturbelassene und wenig verarbeitete Produkte direkt vom Hof.

Was sind die grössten Herausforderungen in eurem Beruf?

ADRIAN BUBENDORF:

Die Arbeitszeiten und deren Einfluss auf das Privatleben. Im Restaurant haben wir verschiedene Arbeitsschichten: eine Morgenschicht, da beginne ich um 9 Uhr, eine mittlere Schicht mit Zimmerstunde und eine Spätschicht.

LENJA WALLISER:

Zu Beginn waren die Arbeitszeiten ungewohnt, mittlerweile habe ich mich daran gewöhnt. Für den Frühdienst stehe ich um 4.45 Uhr auf. Beim Spätdienst arbeite ich bis spätestens 19 Uhr, ausser bei speziellen Anlässen, da kann es auch sehr spät werden. Das sind aber Ausnahmen. Zum Glück haben wir keine Zimmerstunde.

Wie wichtig ist die Unterstützung durch den Ausbildungsbetrieb?

LENJA WALLISER:

Sehr wichtig! Ich habe ein tolles Team, das mich unterstützt. Trotzdem gibt es Tage, an denen man in den Seilen hängt. Von anderen Lernenden weiss ich, dass sie wenig Unterstützung erleben und sie nur als günstige Arbeitskraft angesehen werden. Das nimmt einem die Freude am Beruf. Mit meinem Lehrlingsbetreuer kann ich an Lerntagen besprechen, was ich genauer anschauen oder vertiefen möchte. Manchmal muss ich aber auch darauf drängen, Neues erklärt und gezeigt zu bekommen.



Seniorenzentrum GRITT in Niederdorf¹

¹ Bildquelle:

<https://www.haslerfenster.ch/referenzen/seniorenzentrum-gritt-niederdorf/>

ADRIAN BUBENDORF:

Ich habe grosses Glück mit meinem Team. Wir sind vier Lernende und das gesamte Team unternimmt auch ausserhalb der Arbeit etwas zusammen. Dieses familiäre Umfeld motiviert sehr.



Restaurant Wirtschaft Heyer in Biel-Benken²

Welche Fähigkeiten sind in eurem Beruf besonders wichtig?

ADRIAN BUBENDORF:

Man muss gut mit Druck und Zeitstress umgehen können. Sehr wichtig ist auch die Kommunikation – Fehler muss man offen ansprechen und daraus lernen.

LENJA WALLISER:

Belastbarkeit und die Fähigkeit, gut mit Stress umzugehen. Man muss Prioritäten setzen können, zielstrebig sein und auch offen und kommunikativ auftreten. Zu sensibel sollte man in diesem Beruf nicht sein.

Wie geht ihr mit Stress und hohem Arbeitstempo um?

LENJA WALLISER:

Da wir keine Schichtzeiten haben und die Zahl der Gäste gut planbar ist, haben wir selten Stress. Wichtig ist eine gute Vorbereitung. Mit der Zeit gewöhnt man sich an das Tempo. Ich versuche, ruhig zu bleiben und einfach weiterzuarbeiten.

ADRIAN BUBENDORF:

Man muss lernen, damit umzugehen, ansonsten ist es der falsche Beruf. Das Steigern des Arbeitstempos kommt mit der Erfahrung. Ich mag die Dynamik und die Herausforderungen, die der Beruf mit sich bringt.

Wie sehen eure Pläne nach Abschluss der Lehre aus?

LENJA WALLISER:

Zunächst möchte ich als Köchin weiterarbeiten. Im Winter plane ich eine Saison in einer Skiregion, am liebsten in Gstaad, Zermatt oder St. Moritz. Ich liebe es, wenn viel los ist und suche die Herausforderung. Danach möchte ich das Reisen und Arbeiten kombinieren, um andere Küchen und Kulturen kennenzulernen. Kanada, die USA, die Philippinen, Kuba und Japan interessieren mich besonders. Ich will so viel Neues wie möglich sehen und erleben. Später strebe ich eine zweite Lehre als Konditorin-Confiseurin an – entweder in der Schweiz oder in Frankreich.

ADRIAN BUBENDORF:

Ich möchte zunächst eine Sommersaison in einem Hotelrestaurant am Meer verbringen, idealerweise in Südfrankreich oder Spanien. Danach steht der Militärdienst an. Ich könnte mir auch eine Saison im Winter vorstellen – das sind Einsätze, die man leistet, solange man noch jung ist. Ich bin mir noch nicht schlüssig, ob ich später im Beruf bleiben möchte. Ich ziehe auch eine Weiterbildung in der Hotellerie oder einen ganz anderen Weg in Betracht. Daher mache ich parallel zur Lehre die Berufsmatur, um mir alle Möglichkeiten offen zu halten.

Was ratet ihr jungen Menschen, die eine Kochlehre beginnen möchten?

ADRIAN BUBENDORF:

Begeisterung für den Beruf ist das Wichtigste. Wer Freude am Kochen hat, lernt leichter und mit mehr Motivation. Es ist eine tolle, vielseitige Lehre, die einem viel fürs Leben bringt.

LENJA WALLISER:

Schnuppertage in verschiedenen Betrieben sind entscheidend, um einen realistischen Eindruck zu bekommen. Man sollte sich gut informieren und sicher sein, dass der Beruf wirklich zur eigenen Leidenschaft passt.

² Bild: Thomas Gschwend, Quelle: <https://www.wirtschaft-heyer.ch>

Denise Schlienger

WEMOTION – EIN FEUERWERK DER SINNE MIT LERNENDEN DES BBZ BL IN WALDENBURG



Vom 26. bis 28. September 2024 ging der alle zwei Jahre stattfindende Event «Wemotion» über die Bühne, organisiert vom Veranstalter «Wemotion - WB Tal» und dem Restaurant Leue in Waldenburg, in Zusammenarbeit mit dem Verband GastroBaselland. Das Ziel dieser Veranstaltung ist es, die Kultur und Kulinarik im Waldenburger Tal zu fördern.

An drei Abenden bereiteten junge Kochtalente des BBZ BL gemeinsam mit erfahrenen Köchen ein Menü für jeweils 70 geladene Gäste zu. Begleitet wurde das kulinarische Erlebnis von einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm, das von einem Team unter der Leitung der Gründer Marcel Blättler (Wirt des Restaurants Leue), Rolf Jörin (Musiklehrer und Künstler) und Markus Thommen zusammengestellt wurde. Durch die Abende führte die bekannte SRF-Sportmoderatorin Seraina Degen, die selbst aus dem Tal stammt.

Nach einem Amuse-Bouche (Heu-Chicorée mit Ingwer-Shot und Kapernbutter auf «Ochsenblut»-Brot) wurde ein Film gezeigt, der den Ausflug der Kochlernenden des BBZ BL nach Niederbayern dokumentierte. Dort liessen sie sich beim bekannten deutschen Koch Ludwig Maurer in Rattenberg inspirieren. Gemeinsam mit ihrer Fachlehrerin Daniela Tuniz und Marcel Blättler besuchten sie im Januar den Züchter von Wagyu-Rindern, einer japanischen Rinder rasse. Ludwig Maurer lebt und vermittelt die Philosophie des Prinzips «Nose-to-tail», bei dem das gesamte Tier verwertet wird. Der Film von Gina Blättler zeigte, wie der durch Fernsehshows bekannte Koch den Lernenden während ihres zweitägigen Aufenthalts sein Wissen vermittelte.

Edgar Willmann, ein Kochlernender im zweiten Lehrjahr, war begeistert von dieser Erfahrung. Ihn beeindruckte, wie Ludwig Maurer mit den Wagyu-Rindern umgeht und jedes Teil nutzt, selbst Stücke, die andernorts oft weggeworfen

werden, und diese zu leckeren Köstlichkeiten verarbeitet. Die Lernenden konnten viel ausprobieren und kehrten mit zahlreichen Ideen und Anregungen zurück. Nun waren sie gefordert, eigene Rezepte für den Anlass «Wemotion» zusammenzustellen. Dabei erhielten die Lernenden Unterstützung von Koch und Gastgeber Marcel Blättler und von Stan Dietrich, der erfolgreich eine Kochlehre abgeschlossen hat.



Bevor die Vorspeise aufgetischt wurde, gab es ein musikalisches Intermezzo der Musikschule beider Frenkentäler unter der Leitung von Yosvany Quintero. Die Vorspeise bestand aus zweierlei Tartar (Karotte und Oberdorfer Zebufleisch) mit Sbrinz-Espuma und Bierrettich-Pfefferminzsalat und schmeckte sehr fein. Auch die Hauptspeise überzeugte: Sie bestand aus einem «Flat-Iron» Steak an einer Rotweinsauce, geräucherten Kürbisschnitten und weissem Bohnenpüree. Seinen Namen verdankt das Steak der Schnittweise aus der Schulter des Rinds. Den kulinarischen

Höhepunkt bildete das Dessert: ein Blätterteig-Pastetli mit Vanillecreme-Birnenfüllung, Bennwiler Zwetschgenaspik und Joghurtglace.



Zwischen den Gängen zeigten Jugendliche der Tanzschule «Studio 1» unter der Leitung von Vivian Bauen ihr Können. In verschiedenen Formationen tanzten sie zu Hip-Hop, Pop und klassischer Musik und begeisterten das Publikum, das mit grossem Applaus reagierte. Auch der aus der Region stammende Sänger Janis Erich Thommen, genannt JET, begeisterte mit seinen Cover-Versionen und eigenen Kompositionen.



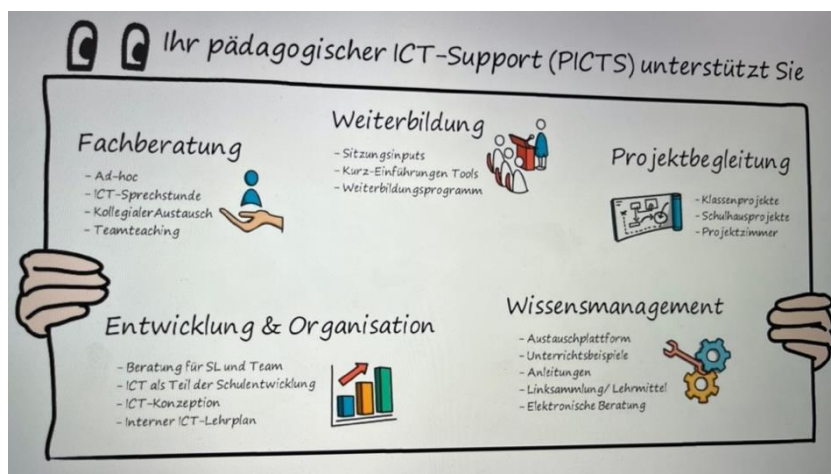
Den kulturellen Abschluss gestaltete Claude Plattner, der sein Können auf der Tuba und dem Posthorn zeigte. Er sang das Lied «Der letzte Postillion vom Gotthard» und trug eine selbst geschriebene Persiflage auf die Apfelschuss-Szene aus Schillers «Wilhelm Tell» vor.



Fachlehrerin Daniela Tuniz war beeindruckt von der Motivation der Lernenden, sowohl während des Ausflugs nach Niederbayern als auch bei der Zusammenstellung des Menüs für «Wemotion». Solche Anlässe seien wichtig, um dem Nachwuchs zu zeigen, welche vielseitigen Möglichkeiten der Beruf biete. Und für das Publikum seien Anlässe dieser Art toll, da Gaumenfreuden mit visuellen und akustischen Darbietungen verbunden werden. Und so stand der Anlass ganz unter dem treffenden Motto: Ein Feuerwerk der Sinne.

PICTS-Team des BBZ BL

NEWS VOM PÄDAGOGISCHEN ICT-SUPPORT PICTS



Nach dem erfolgreichen Onboarding der neuen ersten Klassen stand für die PICTS die Analyse dieses Prozesses im Fokus. Außerdem veranstalteten wir das erste «Café digital» des neuen Schuljahres mit dem Thema «Classroomscreen». Die Analyse des Onboardings fand mit Hilfe

einer Umfrage statt, bei der die beteiligten Lehrpersonen uns gezielt Rückmeldung geben konnten, was gut funktioniert hat und wo Verbesserungen gewünscht sind.

Insgesamt zeigten sich die Lehrpersonen mit unserer Arbeit zufrieden. Allerdings wurde angemerkt, dass unsere Kommunikation teilweise zu kurzfristig war. Damit der Ablauf reibungslos funktioniert, sollten die Lehrpersonen alle notwendigen Informationen rechtzeitig erhalten. Besonders wichtig ist, dass die Lernenden am ersten Schultag ihre Geräte dabei haben. Dies muss im Einladungsschreiben an die Lernenden der ersten Klassen deutlicher hervorgehoben werden. Nur so kann mit dem Unterrichten am zweiten Schultag begonnen werden. Ein weiterer Wunsch war die Bereitstellung von kurzen Anleitungsvideos, die den Lehrpersonen helfen, sich optimal auf das Onboarding vorzubereiten. Diese könnten auch während des Onboarding-Prozesses genutzt werden, um sicherzustellen, dass die eingeplante Zeit ausreicht. Ob und in welcher Form dieser Wunsch umgesetzt werden kann, wird im neuen Jahr eines der Themen auf der To-Do-Liste der PICTS sein – ebenso wie die Planung eines weiteren «Café digital».

Das letzte «Café digital» fand am Mittwoch, den 20. November, am Vormittag statt und wurde von Fabian Burkhalter vorbereitet und durchgeführt.

Thema war die Webseite Classroomscreen (<https://classroomscreen.com/>). Diese Plattform ermöglicht es, digitale Wandtafeln zu erstellen, die im Unterricht vielfältig einsetzbar sind. Mit einer von den PICTS verwalteten Schullizenz können die erstellten Tafeln gespeichert und immer wieder verwendet werden. Auch ohne Lizenz ist die Seite grundsätzlich gut nutzbar, allerdings fehlen dann die Speicherfunktion und der Zugriff auf einige Widgets und Funktionen. Die Plattform bietet zahlreiche Einsatzmöglichkeiten, etwa für Countdown-Timer, die Gruppenbildung, die Integration von Videos und Bildern oder für Umfragen. Alles wird übersichtlich auf einer Seite gesammelt und kann jederzeit angepasst werden.

Wer die Aufzeichnung des «Café digital» einsehen möchte, wendet sich am besten direkt an Fabian Burkhalter.



QR-Code von classroomscreen

Laura Bettschen, Reto Stebler (Bilder)

BESUCH DER STERNWARTE ST. MARGARETHEN



Was gibt es Schöneres, als sich auf die Adventszeit und die damit einhergehenden längeren, kälteren Nächte langsam einzustimmen, indem man zusammen den Sternenhimmel beobachtet? Die Idee, kurz vor dem offiziellen Adventsanlass des BBZ BZ eine Führung und Besichtigung des Nachthimmels in der Sternwarte St. Margarethen mitten in Basel zu organisieren, überzeugte unsere Kulturgruppe.

Wir trafen uns an einem bereits kühlen Donnerstagabend nach Einbruch der Dunkelheit beim Haupttor der Sternwarte St. Margarethen in Binningen. Dort wurden wir von Robert Nufer, einem der freiwilligen Guides der Sternwarte, begrüßt. Die Sternwarte Margarethen wird seit der Auflösung des Astronomischen Instituts der Universität Basel

2007 vom Astronomischen Verein Basel betrieben. Ursprünglich wurde sie 1928 als Nachfolgerin der Sternwarte am Bernoullianum eröffnet und gehörte bis 2007 der Universität. Sie ist eine Volkssternwarte und gleichzeitig eine

meteorologische Beobachtungsstation und liegt auf dem Bruderholz, direkt oberhalb der Basler Kunsteisbahn.³



Wir hatten an diesem Tag grosses Glück mit dem Wetter, denn der Himmel war bereits bei unserer Ankunft mehrheitlich klar. Anfangs zogen noch einige Wolkenfelder vorüber, aber diese lichteten sich und wir konnten mit Hilfe diverser Teleskope verschiedene Planeten sehen; unter anderem Jupiter, Saturn und einen doppelten Stern (zwei Sterne, die am Himmel so nahe beisammen sind, dass sie als ein Stern gesehen werden) sowie weitere Sterne. Uns wurde erklärt, wie weit entfernt diese Planeten sind und in Anbetracht dessen war es wirklich faszinierend, wie klar man sie im Teleskop erkennen konnte. Es erweckte den Anschein, als

wären sie direkt über uns am Nachthimmel zu sehen. Als nach zwei Stunden an der frischen Nachtluft die meisten von uns zu frieren begannen, begaben wir uns nach drinnen, und Robert Nufer hielt uns einen kurzen, interessanten Vortrag über Frauen in der Astronomie und Raumfahrt.



Es war ein gelungener Anlass, die Rückmeldungen der dreizehn Teilnehmenden waren durchwegs positiv. Dies freut uns als Kulturgruppe, die den Anlass organisierte, natürlich sehr und es bestärkt uns in unserem Vorhaben, das gemeinschaftliche Zusammensein und den kulturellen Austausch von Mitarbeitenden des BBZ BL auch ausserhalb der vielen Unterrichtslektionen und Sitzungen zu fördern.

Denise Schlienger

MITARBEITERIN-PORTRÄT

In der Serie «Mitarbeiter/innen – Porträt» werden Menschen vorgestellt, die beim BBZ BL arbeiten. In dieser Ausgabe porträtieren wir eine Lehrperson, die mit grosser Motivation und viel Freude Fachkunde Architektur unterrichtet.

CORNELIA TAPPARELLI

Cornelia Tapparelli unterrichtet seit 2020 Fachkunde Architektur am BBZ BL. Sie ist offen, neugierig und in verschiedenen Sprachen zu Hause.

Cornelia Tapparelli wurde in Basel geboren und wuchs in Seltisberg auf, die Sekundarschule und das Gymnasium besuchte sie in Liestal. Mit ihren Eltern und der älteren Schwester sprach sie Schweizerdeutsch und Italienisch, da ihr Vater italienische Wurzeln hat. Schon früh zeigte sich ihre Begeisterung für das Zeichnen und ihre Vorliebe für Geometrie, weshalb schnell feststand, dass sie Architektur studieren wollte. Ihr Bachelorstudium absolvierte Cornelia Tapparelli an der Accademia di architettura in Mendrisio. Danach wechselte sie nach Lausanne, um ihre Französischkenntnisse zu vertiefen und erlangte dort ihren Master.



³ Die Informationen wurden der Homepage des Astronomischen Vereins Basel (<http://astronomie-basel.ch>) entnommen.

Anschliessend absolvierte sie einen Master of Advanced Studies in Geschichte und Theorie der Architektur an der ETH Zürich. Parallel dazu arbeitete sie bei Herzog & de Meuron und sie gab Vorlesungen an der ETH Lausanne. Sie forschte und publizierte unter anderem zum Thema der Rolle digitaler Medien in Entwurf, Konstruktion und Ornamentik zeitgenössischer Architektur, was auch Thema ihrer Doktorarbeit war.

Während dieser Zeit arbeitete sie auch im Architekturbüro ihres Mannes, mit Schwerpunkt auf Umbauten, Sanierungen und Ausbau. So gelang es ihr, Theorie und Praxis von Beginn an miteinander zu verbinden. Ein Forschungsstipendium ermöglichte ihr einen einmonatigen Aufenthalt am Canadian Center of Architecture in Montréal, wo sie vertieft forschte. Nach ihrer Promotion ging sie für ein Postdoc-Studium mit einem Stipendium an die Harvard Graduate School of Design in Cambridge, Massachusetts. Dort widmete sie sich während eines Semesters der Forschung und Publikation.

Zurück in der Schweiz arbeitete sie im Architekturbüro und übernahm Lehraufträge an Fachhochschulen in Genf und in Muttenz. Auch betreute sie Studierende der Universität Lausanne, die am Anfang ihrer Doktorarbeit standen. Schliesslich erhielt sie eine Dozentenstelle an der École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL). Eine Professur zog sie in Betracht, entschied sich jedoch aus familiären Gründen dagegen. Zu diesem Zeitpunkt hatte sie bereits zwei Söhne und wollte ihre berufliche Laufbahn flexibler gestalten.

Heute ist Cornelia Tapparelli selbständig tätig und begleitet Projekte zu Umbauten und Renovationen. Seit 2020 unterrichtet sie am BBZ BL als Fachlehrerin Fachkunde Architektur in einem 25%-Pensum. Ihre Lehrtätigkeit umfasst praxisorientierte Bereiche wie den Ausbau, aber auch Architekturgeschichte (Baustilkunde) und Fachrechnen Geometrie. Zusätzlich arbeitet sie bei den Projektarbeiten in den Blockwochen mit. In diesen entwickeln die Lernenden Projekte wie Raumkonzepte, statische Systeme, Holzbau- und Zeichnungsprojekte, bis hin zu einem abschliessenden Gesamtprojekt.

Die Lernenden erlebt Cornelia Tapparelli als sehr motiviert und engagiert und sie hat grosse Freude am Unterrichten. Das liegt auch daran, dass sie den Beruf der Architektin immer noch toll und spannend findet und auch, dass die Lernenden am BBZ BL gut zu begeistern seien. «Man merkt, dass unser Herz für dasselbe schlägt – das macht es einfach.» Auch die Zusammenarbeit im Team der Schule empfindet sie als bereichernd: «Wir sind ein kleines, aber tolles Team.» Für die Zukunft kann sie sich gut vorstellen, verstärkt Themen wie Nachhaltigkeit und digitale Systeme in den Unterricht einzubringen. «Das sind spannende Herausforderungen, die auf uns zukommen.» Auch die Unterstützung von Lernenden liegt ihr am Herzen. Sie schätzt Angebote wie «E Lehr mit Kick», die Lernateliers und Förderkurse des BBZ BL und könnte sich vorstellen, in diesem Bereich tätig zu werden – mit einer entsprechenden Zusatzausbildung. «Das sind extrem wertvolle Beiträge an unsere Gesellschaft, die hier geleistet werden.»

Privat lebt sie mit ihrem Mann, ihren zwei Söhnen und vier Meerschweinchen in einem lebhaften Familienalltag in Liestal, in dem sie es manchmal schwierig findet, alles unter einen Hut zu bekommen. Gerne hätte sie einen Hund, was jedoch zeitlich momentan nicht möglich sei. In ihrer Freizeit ist Cornelia Tapparelli gerne in der Natur unterwegs, wandert, joggt und zeichnet. Basketball spielt ebenfalls eine wichtige Rolle in ihrem Leben: Sie war früher aktiv im Sportclub Liestal und engagiert sich heute einmal pro Woche als Trainerin der U10-Mannschaft des Vereins «Liestal Basket 44».

Auch Lesen ist ein Hobby von ihr, besonders in den Ferien. Sie liest gerne Unterhaltungsliteratur, aber auch Biografien und Werke in Englisch und Französisch. Die Sprachenvielfalt zeigt sich auch zu Hause: neben Schweizerdeutsch wird in der Familie Spanisch gesprochen. Die Ferien verbringt sie am liebsten mit ihrer Familie am Meer in Spanien, dem Heimatland ihres Mannes, oder in den Bergen – inklusive Übernachtungen in SAC-Hütten.

CORNELIA TAPPARELLI ÜBER SICH:

Ich bin: kreativ, offen, neugierig und interessiert

Das ist mir wichtig: eine positive Einstellung im Leben (auch gegenüber Herausforderungen und Veränderungen) und Offenheit Neuem und anderen Kulturen gegenüber

Denise Schlienger

ADVENTSANLASS DES BBZ BL

Der diesjährige Adventsanlass führte die Mitarbeitenden des BBZ BL nach Waldenburg. Trotz eines heftigen Schneefalls im Vorfeld verlief die Anreise, sei es mit dem eigenen oder einem öffentlichen Verkehrsmittel, erstaunlich reibungslos.

Vor dem Restaurant Leue wurden die Gäste mit Glühwein und Glühmost empfangen. Zur Unterhaltung spielte die neu formierte Lehrerband bestehend aus Sänger und Gitarrist Roger Oetterli, Sänger Yannick Hohn, Thomas Küng am Schlagzeug und Andreas Burgherr, genannt Boogy, am Bass. Mit ihren mitreissenden Coverversionen von Seal bis AC/DC heizten sie der Menge ordentlich ein und sorgten für ausgelassene Stimmung - trotz der frostigen Temperaturen. Die grossen Vorbereitungsarbeiten (Zeltaufbau, Sound- und Licht-Equipment) und das nächtelange Proben hatten sich gelohnt.

Anschliessend gab es ein feines 3-Gänge-Menü. In seiner kurzen Ansprache hob Rektor Dominique Tellenbach die bemerkenswerte Fähigkeit der verschiedenen Abteilungen des BBZ BL hervor, sich souverän an neue Bildungsrichtlinien und andere Veränderungen anzupassen – stets mit grossem Engagement. Er bedankte sich dafür bei den über hundert anwesenden Mitarbeitenden. Bevor das Dessert serviert wurde, gab es nochmals einige Songs der Lehrerband zu hören.

Vielen Dank an die Kulturgruppe, die auch dieses Jahr wieder einen hervorragenden Anlass organisiert hat. Wir freuen uns bereits auf den nächsten Adventsanlass!

