

# Viel Spass und eine Menge Arbeit

**GIBS Solothurn** Berufslernende präsentieren an einer Ausstellung ihre Abschlussarbeiten

**180 Vertiefungsarbeiten junger Berufsleute sind bis und mit Freitag in der Aula der GIBS Solothurn zu bewundern. Vier hervorragende Arbeiten wurden an einer Vernissage besonders gewürdigt.**

MARTIN AFFOLTER

Während vier bis sechs Monaten haben sich die Absolventen der drei- und vierjährigen Berufslehre sowie der lehrbegleitenden Berufsmaturität mit ihren Abschlussarbeiten beschäftigt. Besondere Beachtung fanden an einer Vernissage vier sehr gute Arbeiten, eigentliche «Meisterstücke», wie sie Stefan Ruchti, Rektor der Gewerblich-Industriellen Berufsfachschule, nannte. Präsentiert wurden die Arbeiten von den Lernenden selber – und sie offenbarten dabei durchaus ein gewisses Showtalent.

Bei «Schokolade – Von der bitteren Bohne zum Kultprodukt» entstand schon fast der Eindruck einer TV-Kochsendung. Die drei Lernenden Niklaus Affolter, Aaron Kummerlöh und Lukas Schär zeigten vor versammeltem Publikum ihre Kunst, Pralinen herzustellen. Und weil alles etwas schneller gehen musste, griffen die drei auch zu unkonventionellen Mitteln. «Zur Weiterverarbeitung sind die Pralinen noch zu heiss, deshalb benutzen wir Eisspray zum Kühlen. Der ist lebensmittelecht und macht Spass», sagt Aaron Kummerlöh. Danach



**MEISTERKÖCHE** Niklaus Affolter, Aaron Kummerlöh und Lukas Schär zeigten ihre Fertigkeiten beim Herstellen von Pralinen. OLIVER MENGE

verschwinden die Süssigkeiten in einer weissen Wolke. Die drei angehenden Köche geben ausserdem einen Einblick in die Geschichte der Schokolade und deren Verarbeitung. Begeistert waren sie von ihrer Begegnung mit Rolf Mörner, den sie während ihrer Arbeit interviewten. Der ehemalige Pâtissier-Weltmeister habe ihnen viel von seiner Leidenschaft für den Beruf mitgeben können.

Einen automatischen Getränkemischer haben die fünf Berufsmaturanden Philipp Jehle, Patrick Roth, Florian Rü-

egg, Lukas Wiederkehr und Pascal Zähler gebaut. Ihre Maschine mischt automatisch Drinks und unterhält die Durstigen mit einer «Lightshow». «Durch unseren Mischer wird dem Kunden, der an der Bar wartet, nicht langweilig», erklärt Lukas Wiederkehr. Die Informatiker und Elektroniker verfassten eigens ein Geschäftsmodell mit Leitbild für ihren «EasyMix». Potenzielle Kunden seien von der Idee begeistert, meinte Patrick Roth. Der Preis von über 6500 Franken schrecke dann aber doch einige ab.