**Producten van bij ons schitteren tijdens de AEHT CORNET & TOURISM TROPHY 2020**

**Zes studenten van verschillende hotel- en toerismescholen kregen vandaag een gouden medaille op de AEHT CORNET & TOURISM TROPHY 2020 in de hotelschool van Wemmel. Voor de achtste keer vond er een competitie plaats tussen gemengde teams van leerlingen van negen hotel- en toerismescholen verenigd in het Belgische netwerk AEHT Belgium. Tijdens de wedstrijd toonden leerlingen het beste van hun kunnen in keuken, zaal en toerisme. Ze presenteerden overheerlijke gerechten met lekkers van bij ons. De AEHT CORNET & TOURISM TROPHY 2020 wordt mogelijk gemaakt door de financiële steun van Brouwerij Palm, VLAM, Toerisme Vlaanderen, Flandria en Le Creuset.**

**De wedstrijd**  
Het strijdtoneel voor de AEHT CORNET & TOURISM TROPHY 2020 was GO! Campus Wemmel. Op 21 februari namen teams uit negen verschillende hotelscholen het tegen elkaar op. De winnaars kregen een gouden medaille, een certificaat en een ticket voor de internationale AEHT-wedstrijd, die in november zal plaatsvinden in Aveiro, Portugal. Het thema voor de keukenwedstrijd was dit jaar: klassiekers met een twist. Naast verplichte vis- en vleessoorten moesten de studenten hiervoor werken met Vlaamse traditionele streekproducten, aardappelen en een selectie groenten van Flandria.

“Het doet deugd dat we de toekomst van de horeca op deze manier kunnen aanzetten om te koken met producten van bij ons. Door Vlaamse traditionele streekproducten te verwerken in de gerechten geven de jongeren onze rijke traditie een plaats in hun hedendaags bereidingen”, zegt Filip Fontaine, directeur van VLAM. Het Vlaams Centrum van Agro- en Visserijmarketing zette dit jaar extra in op lokaal lekkers en ook op Vlaamse traditionele streekproducten. Peter Buelens, PR & Communication Manager van Brouwerij Palm benadrukt het belang van dit soort evenementen voor het behoud van onze Belgische biercultuur: “*Voor Palm is de ondersteuning van AEHT een educatief én maatschappelijk project. De brouwerij stelt zich onder meer als objectief studenten met een horecaopleiding de kans te bieden hun vaardigheden op vlak van bier en gastronomie aan te scherpen, zo maken jonge professionelen kennis met de rijke Belgische Biercultuur*”.  
De verschillende ploegen toonden dat ze heel wat in hun mars hebben en gingen op een creatieve manier aan de slag met lekkers van bij ons. Kennis over de producten waarmee de leerlingen verplicht aan de slag moesten tijdens de wedstrijd, deden ze op tijdens voorbereidende workshops (zie bijlage).

**De winnaars in de categorie zaal**  
Tobi Tshinkunku Bakole (16 jaar) & Elke Blommaert (19 jaar) van hotelscholen VTI Spijker, Hoogstraten en COOVI, Anderlecht, wonnen de gouden medaille voor hun prestaties in de zaal. Ze namen alle taken op zich die komen kijken bij het runnen van een zaal. Vooral de drankenkeuze, het kaasassortiment en de koffiepresentatie kon de jury bekoren.  
“*De grootste uitdaging was om de kazen te versnijden en op heel korte termijn een moctail te bedenken*," vertelt Elke enthousiast. "*Dat we* heel veel geoefend hebben, heeft toch geloond", vult Tobi opgelucht aan.

**De winnaars in de categorie keuken**  
Mohamed Zabout (19 jaar) en Fleur Hommel (17 jaar) van hotelscholen TechniGo! Aalst en Talentschool Turnhout zijn bijzonder verheugd met hun gouden medaille voor hun prestaties in de keuken. Zij overtuigden de jury met gedurfde creaties met lekkers van bij ons. Ze serveerden een amuse met inktvis en een voorgerecht met rode poon. Als hoofdgerecht kwamen er kalfsvlees, een originele aardappelbereiding, spruitjes en shiitake op tafel. Door hun hoofdgerecht te combineren met rauwmelkse geitenkaas en mosterd uit het Leuvense, twee Vlaamse traditionele streekproducten, wisten ze het thema ‘Vlaamse klassiekers met een twist’ goed onder de aandacht te brengen. “*De samenwerking verliep heel vlot*,” vertelt Fleur. “*Het is een goede oefening om te leren omgaan met stress maar eens de service liep, vergaten we dat het een wedstrijd was*”, vervolgt een geëmotioneerde Mohamed.

**De winnaars in de categorie toerisme**  
Maria Nkanu Nkanu en Guillem De Roeck van scholen Go! Campus Wemmel en Piva Antwerpen wisten op een schitterende manier de Brabantse Kouters digitaal in the picture te zetten. Zij ontwierpen hiervoor een website en maakten een reisvoorstel dat ze bovendien in het Engels presenteerden.  
Sanne Huygens, directeur van de gastschool Go! Campus Wemmel en voorzitster van AEHT België: “*Het is een hele ervaring voor de leerlingen. Ze krijgen de passie voor hun vak soms past echt te pakken dankzij bijzondere initiatieven zoals deze wedstrijd. Ze leren samenwerken, worden gecoacht in hun vakgebied en de kers op de taart is natuurlijk de wedstrijdervaring zelf*”.

**Partners**  
De wedstrijd wordt financieel ondersteund door Brouwerij Palm, VLAM, Toerisme Vlaanderen, Flandria en Le Creuset.  
In bijlage vindt u het wedstrijdreglement, foto van het winnende team, foto’s van de voorbereidende workshops, uitleg over de voorbereidende workshops, ingrediëntenlijst, lijst deelnemende scholen