

Diese drei sind auf dem Weg nach Kazan

Martina Wick, Martin Amstutz und Julian Ferrante vertreten im kommenden September die Schweiz an den **WorldSkills** im russischen Kazan.



v.l. Martin Amstutz, Martina Wick und Julian Ferrante bereiten sich auf die WorldSkills in Kazan vor.

TEXT DANIELA OEGERLI — FOTOS DANIELA OEGERLI / MICHÈLE SÉGOUIN

Martin Amstutz, Sieger in der Kategorie Küche an den vergangenen SwissSkills in Bern, ist eigentlich ein alter Wettbewerbs-Hase. Gerade eben hat er als Commis von Mario Garcia am Bocuse d'Or in Lyon den ausgezeichneten fünften Rang erreicht. Auf die Frage, ob er überhaupt noch Vorbereitung benötige, erklärte er: «Ja auf jeden Fall, vorher möchte ich noch ein paar ausländische Küchen kennenlernen.»

Die Vorbereitungen für den Bocuse d'Or seien sehr intensiv gewesen. «Ich habe jeden Tag etwas dazu gelernt. Vor allem wie man die Abläufe am besten koordiniert und die verschiedenen Kochtechniken richtig anwendet.» Von der Wettbewerbserfahrung auf so hohem Niveau könne er mit Sicherheit profitieren.

Sein erster Stage als Vorbereitung auf die WorldSkills, die vom 22. bis zum 27. August 2019 im russischen Kazan

stattfinden, führt ihn ins Restaurant Ask nach Helsinki. Bei Linda Stenman-Langhoff und Filip Langhoff möchte er eine andere Küche und eventuell neue Kochtechniken kennenlernen. Die beiden Norweger setzen auf kleine Produzenten aus der Gegend, die ihre Produkte naturnah anbauen.

Üben, üben und üben

Für Martina Wick, die in der Kategorie Restauration an den SwissSkills Gold gewann, war die Teilnahme an diesem Berufswettbewerb spannend und lehrreich. «Ich konnte vor allem mental viel von diesem Wettbewerb profitieren.» Nun heisse es für sie, alle Handgriffe zu perfektionieren. Um dies zu schaffen, absolvierte die junge Frau aus Arnegg im Kanton St. Gallen zuerst einen Sprachaufenthalt in England. Danach verbrachte sie drei Wochen im Fairmont

and Swissôtel in Singapur. Da durfte Martina in den verschiedenen Restaurants neue und wichtige Kniffe kennenlernen. Zudem übte sie in zwei verschiedenen Bars des Hotels, wie man Drinks professionell zubereitet und präsentiert.

Weiter traf sie Julia Scussel, die 2007 die Schweiz an den WorldSkills in Japan vertreten hatte. Von ihr erfuhr Martina viel über ihre Erfahrungen an den Weltmeisterschaften, und Julia konnte ihr mit einigen Ratschlägen weiterhelfen. Zurück in der Schweiz ging es weiter nach Goldach zu der Firma Kialoa, wo Martina den professionellen Umgang mit Siebträgermaschinen übte.

Treffen der Siegerinnen und Sieger

Kürzlich trafen sich die Siegerinnen und Sieger der SwissSkills bei Hotel&Gastroformation Schweiz in Weggis anlässlich des Gastroclub-Anlasses. Neben dem



Treffen von Sponsoren, Donatoren, Branchen- und Medienvertretern, feierten die Anwesenden einen Meilenstein in der Gastro-WorldSkills-Geschichte. Vor 40 Jahren nahm Robert Koetsch an den WorldSkills 1979 teil. Der Jurassier holte damals in der Kategorie Cooking Gold für die Schweiz.

Demonstrationswettbewerb Hotel-Reception

Julian Ferrante bestreitet den Demonstrationswettbewerb in der Kategorie Hotel-Reception. Dieser Beruf ist an den WorldSkills noch nicht offiziell zugelassen, dennoch läuft der Wettbewerb nach den offiziellen Bestimmungen ab. Darum hat Julian ein klares Ziel vor Augen: Es soll die Goldmedaille werden. Zu den Aufgaben in der Kategorie Hotel-Reception gehören unter anderem verschiedene Rollenspiele oder ein PC-Test. «Vor allem aber muss ich mit dem Wettbewerbsdruck umgehen können», resümiert Julian Ferrante, der von seinem Coach Egidio Marcato unterstützt wird.

Erfolgreiche Hauswirtschaft

Bereits zum zweiten Mal massen sich an den vergangenen SwissSkills Kandidatinnen und Kandidaten in der Kategorie Hauswirtschaft. Im vergangenen Herbst erreichte Aicha Sebai in Bern die höchste Punktzahl der Expertinnen und Experten. Die 19-Jährige aus Winterthur freute sich über ihren Erfolg: «Ich konnte zeigen was ich kann, das war für mich eine unglaubliche Erfahrung.» Persönlich habe ihr diese Erfahrung sehr viel gebracht. «Ich konnte richtig über mich selber hinauswachsen.» Im Moment arbeitet Aicha Sebai bei der Fluggesellschaft Edelweiss als Flight Attendant.

Einziger Wermutstropfen ist, dass die Kategorie Hauswirtschaft noch nicht an den WorldSkills zugelassen ist. Das habe auch damit zu tun, dass es den Beruf Hauswirtschaft in vielen Ländern gar nicht gebe, erklärt Chefexpertin Esther Lüscher.

Einige Stages auf dem Programm

Die drei WorldSkills-Teilnehmenden haben noch ein paar Stages vor sich. Martina hat beispielsweise die Gelegenheit in der Kronenhalle in Zürich oder im Castello del Sole in Ascona, ihre Fähigkeiten zu perfektionieren. Julian reichert sein Wissen unter anderem im Montreux Palace oder im Hotel Baur au Lac in Zürich an. Martina und Martin werden in der Berufsfachschule Ostschweiz in St. Gallen mit ihren Coaches den letzten Schliff erhalten. Martin Amstutz wird von Daniel Inauen und Martina Wick von Martin Erlacher unterstützt. Die beiden Coaches haben bereits eine jahrelange Erfahrung in Sachen SwissSkills und WorldSkills und konnten schon einige Kandidatinnen und Kandidaten sehr erfolgreich durch den Wettbewerb bringen.

www.worldskills2019.com
www.hotelgastro.ch

Frigemo