



Koch- fieber



Schwarzer Knoblauch & Co.
Was steckt hinter dem Trend?



Vegan, schnell, geteilt,
jederzeit und systematisiert



WorldSkills Vorbereitungen
Jean-Claude Schmocker im
Interview



DAS MAGAZIN FÜR KOCHPROFIS

AUSGABE HERBST/WINTER 2019

WorldSkills Vorbereitungen

.....
PROJEKTLEITER JEAN-CLAUDE SCHMOCKER IM INTERVIEW



DIE WORLDSKILLS SIND EIN LEISTUNGSVERGLEICH NICHTAKADEMISCHER BERUFE FÜR TEILNEHMER BIS ZU 23 JAHREN. DER AUCH ALS BERUFSWELTMEISTERSCHAFT BEKANNTE WETTBEWERB WIRD 2019 IM RUSSISCHEN KAZAN AUSGETRAGEN. WIR HABEN DER RESTAURANTFACHFRAU **MARTINA WICK** UND DEM KOCH **MARTIN AMSTUTZ** VOM HOCHMOTIVIERTEN SCHWEIZER GASTRO-TEAM BEI IHREN VORBEREITUNGEN ÜBER DIE SCHULTER GESCHAUT.

Ihr Team treibt ganz schön viel Aufwand in der Vorbereitung auf die Weltmeisterschaft der Handwerksberufe im August in Kazan. Was motiviert die Teilnehmer dazu?

Unsere Jungtalente haben an den vergangenen WorldSkills immer wieder mit hervorragenden Leistungen überzeugt und ihre Passion für den Beruf präsentiert. Dies führt zu einem wichtigen und nachhaltigen Imagegewinn mit weltweiter Ausstrahlung für unsere Branche und unser Land! Nebst diesem Stolz – gepaart mit den in der Vorbereitung erworbenen Fachkenntnissen – entsteht eine hohe Motivation durch den Willen und Ansporn, sich im Rahmen eines Wettbewerbs gegenüber Mitbewerberinnen und Mitbewerbern auf internationaler Ebene durchzusetzen.



Was machen die Team-Mitglieder im „normalen (Berufs-)Leben“?

Martina Wick hat zuerst Köchin gelernt und danach die Ausbildung im Restaurantfach absolviert. Dieser vielseitige Beruf und der tägliche Kontakt mit den Gästen ist immer wieder aufs Neue sehr interessant und abwechslungsreich. Die Arbeit am Guéridon und im Speziellen das Tranchieren von verschiedenen Fleischstücken macht ihr sehr Spass. Sie arbeitet derzeit im Hotel Hof Weissbad in Weissbad im Kanton Appenzell-Innerrhoden.

Martin Amstutz durfte als kleiner Junge schon in Mutters Küche mithelfen und fand so zu seinem Beruf. Durch die flexiblen Arbeitszeiten und die Teamarbeit kann er seine Kreativität vollends ausleben. Zudem faszinieren ihn die Weiterbildungs-

möglichkeiten auf der ganzen Welt, in deren Genuss er nun im Zuge der Vorbereitungen gekommen ist. Er arbeitet derzeit im Gasthaus Engel in Sachseln im Kanton Obwalden.

Die Schweiz gilt als führende Nation, wenn es um die Qualität im Gastgewerbe geht. Hat das Team so etwas wie die Favoritenrolle in dem Wettbewerb?

Wir wollen unser Können während eines fairen Wettkampfes der Nationen unter Beweis stellen und es ist uns eine Ehre die Schweiz an den World-Skills in Kazan vertreten zu dürfen. Wir freuen uns auf ein unglaubliches Erlebnis, werden unser Bestes geben und streben dementsprechend Podestplätze an. Durch die Erfolge der Vergangenheit sind mitunter die Augen auch auf uns gerichtet.

Welche Erfahrungen haben Sie in der Vorbereitungsphase gemacht? Gab es so etwas wie das einhellige Highlight?

Wir machen mit Martina und Martin ausnahmslos positive Erfahrungen. Sie sind wissbegierig, motiviert, offen für Neues (diverse Auslandsaufenthalte in Singapur, Shanghai, Helsinki etc.) und haben ein hohes Mass an Eigeninitiative. Ihre natürliche Ausstrahlung macht sie zu absoluten Sympathieträgern unserer Branche. Sie bilden zusammen mit ihren Coaches Martin A. Erlacher (Restaurant-Service) und Daniel Inauen (Küche) ein schlagkräftiges Team. Das Highlight aus dieser Konstellation ist der daraus entstandene Team-Spirit, welcher sie zu Höchstleistungen antreiben wird!

Mehr Informationen zu den Vorbereitungen der Schweizer Jungtalente können Sie aus folgender Quelle erhalten:
Blog: Unser Weg nach Kazan/RUS

<https://swiss-skills.blog/>

.....



Jean-Claude Schmocker ist Leiter Grundbildung der Hotel & Gastro formation Schweiz und als Projektleiter verantwortlich für das Schweizer Gastro-Team.

*Fermentiert
schon probiert?*



07/2019

Hügli Nahrungsmittel AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
Switzerland

Gratis-Tel: 0800 55 46 92
Fax: 071 447 29 94
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com



● ● ● huegli.com