

SwissSkills an der ZAGG 23. bis 26. Oktober 2016 ...and the winners are...

Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

Sie sind gekürt, die neuen Schweizermeisterinnen der Bereiche Hauswirtschaft, Restauration und Küche. Drei Fachfrauen haben reussiert.

Mit dem grossen Finale am 26. Oktober 2016 endete die diesjährige ZAGG, die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie. Einmal mehr hat es die Messeleitung um Suzanne Galliker verstanden für unsere Kandidatinnen und Kandidaten hervorragende Rahmenbedingungen zu schaffen, um faire und spannende Wettkämpfe abhalten zu können. Den Zuschauer und das Fachpublikum erwartete eine weit einsehbare Einrichtung mit Showküche, Restaurationsbereich und Hotelzimmer-Kabinen für die Hauswirtschaft. Von der Zuschauertribüne konnte man bequem das emsige Treiben der Finalistinnen und Finalisten mitverfolgen.



Die Wettkämpfe wurden ebenfalls wiederum durch Sven Epiney fachkundlich und begeistert moderiert. Mit aufmerksamen Augen und fundiertem Fachwissen wurden die einzelnen Teilnehmerinnen und Teilnehmer von der Jury beobachtet und bewertet.



Hauswirtschaft

1. Platz **Alina Baer**
2. Platz **Michaela Kohler**
3. Platz **Anita Rüdüsüli**
4. Platz Tanja Kobel
Angela Schmucki
Jannine Sticher



Der Finaltag begann bei den Finalistinnen mit der Einrichtung und Dekoration eines Gästezimmer bei freier Themenwahl. Danach musste ein Tagesprogramm geplant, Unvorhergesehenes strukturiert und priorisiert werden. Gefolgt von einer Instruktion zum Thema «Staubsaugen». Ebenfalls wurden die Kenntnisse im Bereich Reklamationsbehandlung mit einem Gast mittels eines direkten Gespräches, überprüft. Als weiterer Test musste ein CH-Bett fachgerecht eingebettet und ein Départzimmer auf Zeit abgestaubt werden. Zusätzlich mussten Ideen für Gäste-Anbindung konzipiert werden.

Restauration

1. Platz **Tatjana Caviezel**
2. Platz **Joel Brändle**
3. Platz **Giuseppe Ficarra**
4. Platz Vera Egger
Lisa-Marie Fricke
Angela Maria Selzer



Das Finale begann bei den Finalistinnen und Finalisten mit dem Einkleiden eines Buffets und dem decken eines 4er Tisches. Dazu mussten vier verschiedene Gästeservietten gefaltet werden. Im Anschluss daran wurde für 2 Personen Spaghetti Carbonara zubereitet. Ebenfalls wurde die Kenntnisse und die Anwendung des Weinverkaufs und des Dekantierens überprüft. Nach dem Eintreffen der Gäste mussten vier Cocktails (Eigenkreationen) zubereitet werden. Während des Services wurden ein Beefsteak Tatar, Flambierte Riesencrevetten an einer Pernodsauce, Crêpe Suzette, begleitet durch einen Champagner- Rotwein und Kaffeeservice vor dem Gast, zubereitet.

Küche

1. Platz **Evelyne Tanner**
2. Platz **Arvid Baltiswiler**
3. Platz **Dominik Scheurer**
4. Platz Joel Jäger
Luc Liebster
Valentin Holenstein



Der Finaltag bei den Köchen begann bereits am Vorabend mit der Bekanntgabe des Warenkorbes für den letzten Wettkampftag. Es mussten Amuse buches (8 Portionen, Plattenservice) hergestellt werden. 1 Sorte Vegan, 1 Sorte mit Fisch und 1 Sorte nach freier Wahl wurden erwartet. Als weiteres Aufgabe musste eine Bouillabaisse modern interpretiert werden. Im darauffolgenden Speedmodul musste innert 45 Minuten, nach einem Rezept und bereits abgewogenen Zutaten, ein klassisches Gericht hergestellt werden. Darauf folgend musste ein Lamm Oriental für 4 Personen aus der Lammschulter hergestellt werden. Zum Abschluss wurde eine Süssspeisen-Variation mit einer Interpretation von «Bread and Butter Pudding» erwartet.

Die Siegerinnen in Restauration und Küche, Tatjana Caviezel und Evelyne Tanner haben sich mit ihrem Sieg für die WorldSkills in Abu Dhabi im kommenden Jahr qualifiziert. Die Hauswirtschaft mit Alina Baer kann leider an den Weltmeisterschaften noch nicht teilnehmen, da minimum zehn Nationen teilnehmen müssen, bisher sind es erst fünf. Die Schweiz kann sich auf eine starke Delegation freuen, welche unsere Branche würdevoll vertreten wird.