



# Shania Colombo holt sich den Platz für China

An zwei spannenden Tagen haben sich sieben Kandidatinnen und ein Kandidat in der Restauration gemessen. Das sind die Sieger.

Es war ein heisser Finaltag im Restaurant der Hotel Gastro Formation in Weggis/LU, nicht nur wegen der warmen Temperaturen draussen und der maskentragenden Besucher drinnen, sondern auch wegen des Kopf-an-Kopf-Rennens der vier dicht beieinanderliegenden Kandidaten des Finals. «Wir haben ein hohes fachliches Niveau erlebt», fasst Chefexpertin Noemi Kessler bei der Rangverkündigung zusammen. «Wir haben an beiden Wettbewerbstagen gespürt, dass ihr sehr gut vorbereitet seid, viel wisst und dass ihr hervorragende Fachleute seid. Das war sehr schön mitanzusehen.»

«Ich habe nicht mit dem Sieg gerechnet.»

SHANIA COLOMBO  
SIEGERIN RESTAURATION

Es sei keine leichte Aufgabe gewesen, die vier Wettkampfteilnehmenden auf die vier Ränge zu verteilen. Auf den obersten Podestplatz durfte die 18-jährige Shania Colombo steigen («Gastronomie Hof zu Wil», Wil/SG). Während Colombos Mutter ob des Sieges in Tränen ausbricht, begreift Tochter

Shania erst langsam ihren Sieg: «Alle Finalisten haben eine sehr starke Leistung gezeigt», so die Gewinnerin. «Ich habe deshalb nicht unbedingt damit gerechnet, doch umso mehr freue ich mich.»

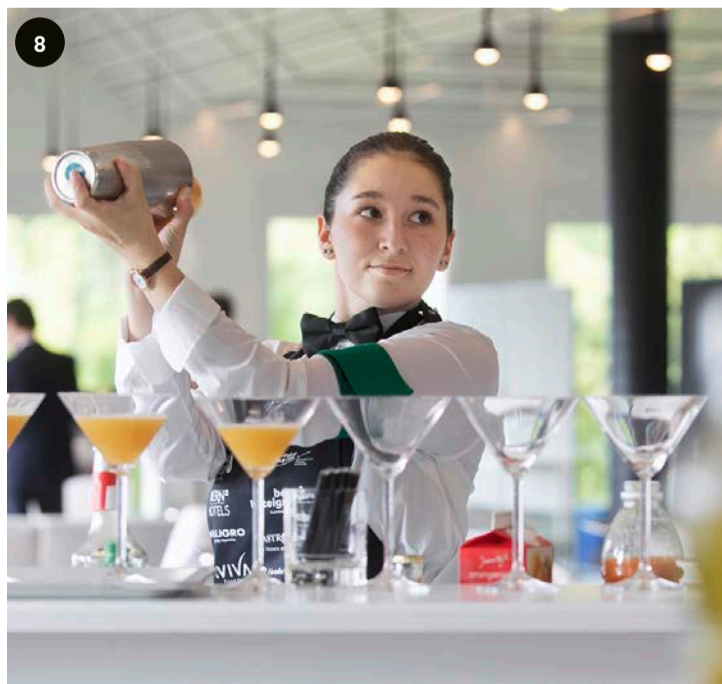
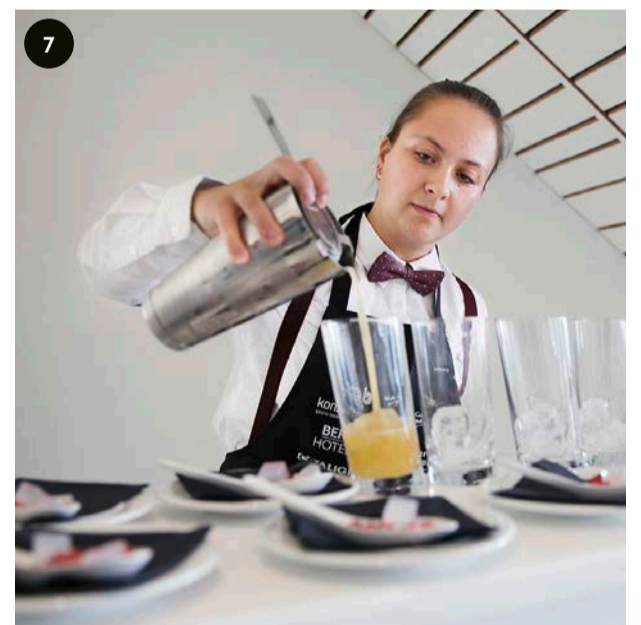
*Anspruchsvolle Aufgaben an beiden Wettbewerbstagen*

An beiden Tagen galt es, ein umfangreiches Programm zu bewältigen. Vom Zubereiten von Bar- und Kaffeegetränken über das Filetieren, Tranchieren und Flambieren bis zum Verkauf und Dekantieren von Wein sowie dem Eindecken einer festlichen Tafel wurden alle Aufgaben geprüft, die den Restaurationsberuf so anspruchsvoll machen.

Am ersten Tag war auch die Spontaneität der Wettbewerbsteilnehmer gefragt. Statt wie erwartet Früchte filetieren, mussten die acht Halbfinalisten Spaghetti Carbonara am Tisch zubereiten und servieren. Am zweiten Tag kam dann das Fruchtefiletieren doch noch als Mystery-Arbeit. Dazu hatten die Finalisten eine halbe Stunde Zeit. Es galt, drei von fünf Früchten zu filetieren. Einzig die Orange war Pflicht, die beiden weiteren Früchte konnten unter Banane, Erdbeere, Kiwi und Ananas frei gewählt werden. Chefexpertin Noemi Kessler verrät, warum die Orange Pflicht war: «Das Herauslösen der Filets aus den Orangenschnitzen ist eine der schwierigsten Aufgaben.»

Als Schlüsselaufgabe galt es, ein viergängiges Fine-Dining-Menü zu servieren. Und auch hier wurde ein Programmpunkt spontan ausgetauscht. Statt einer gebratenen Poularde aus dem Ofen, mussten die Kandidaten einen Wolfsbarsch in Salzkruste tranchieren der von den Finalisten der Küche zubereitet wurde. RUTH MARENDING

Swiss Skills



Weitere Bilder zu den Swiss Skills finden Sie auf unserer Facebookseite: [www.facebook.com/hotelgastrounion](https://www.facebook.com/hotelgastrounion)

- 1 Shania Colombo freut sich über ihren Sieg.
- 2 bvr-Mitglied Tabea Rosenkranz (Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf/ZH), schaffte es auf den 4. Platz.
- 3 Konzentriertes, exaktes Arbeiten waren die Merkmale von Shania Colombo während des Wettbewerbs.
- 4 Diese drei bvr-Mitglieder durften aufs Podest (v.l.): Cyrill Dörig (2. Platz, «Gotthards», Arth-Goldau), Shania Colombo (1. Platz), Priscilla Maytner (3. Platz, «Salzano», Interlaken/BE)
- 5 Halbfinalistin Jenny Pache (Hotel Buchserhof, Buchs/SG).
- 6 Halbfinalistin Sabrina Knill («Netts Schützengarten», St. Gallen).
- 7 bvr-Mitglied und Halbfinalistin Sarah Flühler (Berggasthaus Niederbauen, Emmetten/NW) wurde von Margrith Röllin, ehemalige bvr-Präsidentin, gecoacht.
- 8 Janine Wicki («Werk 1», Gossau/SG) beim Cocktailshaken.

BILDER ZVG