

Die SwissSkills 2016 in Luzern sind ein spannender Wettbewerb

Frauenpower überwiegt



Küche: Arvid Baltiswiler, Evelyne Tanner und Dominik Scheurer.



Restaurant: Giuseppe Ficarra, Tatjana Caviezel und Joel Brändle.



Hauswirtschaft: Michaela Kohler, Alina Baer und Anita Rüdissüli.

Daniela Oegerli Die Schweizer Meisterinnen in den Kategorien Küche, Restauration und Hauswirtschaft stehen fest. Drei Frauen haben reüssiert.

An der ZAGG in Luzern fanden die SwissSkills statt. Jeweils zwölf Kandidatinnen und Kandidaten massen sich in den Kategorien Küche, Restauration und Hauswirtschaft. Gewonnen haben letztlich in der Kategorie Küche Evelyne Tanner, in der Kategorie Restauration Tatjana Caviezel und in der Kategorie Hauswirtschaft Alina Baer.

«Für mich waren die SwissSkills eine tolle Herausforderung, obwohl die Tage sehr anstrengend waren», sagt die junge Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel. Vor allem das Flambieren und das Zubereiten des Tatar haben ihr am meisten Spass gemacht.

Die Siegerin in der Kategorie Küche, Evelyne Tanner, war anfangs sehr nervös: «Beim Viertelfinale ist nicht alles nach Wunsch gelaufen, glücklicherweise hat es doch gereicht.» Sie konnte sich sogar direkt für das Finale qualifizieren. «Die Herausforderung beim Finale war, dass wir den Warenkorb erst am Vorabend erfuhren und daraus Rezepte nach gewissen Vorgaben kreieren mussten.» Dazu gehörte zum Beispiel ein veganes Gericht oder orientalisches interpretiertes Lamm.

Für Alina Baer, Siegerin in der Kategorie Hauswirtschaft, ist das Viertelfinale ausgezeichnet gelaufen. Denn auch sie qualifizierte sich direkt für den Final. «Am Final hingegen war ich so nervös, dass ich froh um die Unterstützung meiner Freunde und Eltern war.»

«Pro Kategorie haben sich 25 junge Berufsleute angemeldet», erklärt Jean-Claude Schmocker, Leiter Abteilung Berufe und Qualität

bei Hotel&Gastro formation in Weggis. Sie mussten sich vorgängig in einem Auswahlverfahren für den Wettbewerb qualifizieren. Die Chefexperten waren mit der Wahl der Kandidatinnen und Kandidaten zufrieden: «Mit jedem Wettkampftag ist das Niveau der Kandidaten gestiegen», erklärt Daniel Inauen, Chefexperte Küche. «Die Teilnehmenden sind gut vorbereitet und sie erbringen eine tolle Leistung», freut sich Martin Erlacher, Chefexperte in der Kategorie Restauration. Dem kann Esther Lüscher, Chefexpertin Hauswirtschaft, nur zustimmen.

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. Ende Januar 2017 beginnt die Vorbereitung für die Weltmeisterschaft. Die Siegerin in der Kategorie Hauswirtschaft, Alina Baer, wird an dieser jedoch nicht teilnehmen können. «Um mitzumachen, müssten zehn Nationen teilnehmen, bisher sind es erst fünf», erklärt Esther Lüscher. Sie hofft aber, dass die Kategorie Hauswirtschaft dereinst auch an den WorldSkills dabei sein könne.

Rangliste SwissSkills

Küche

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

Restauration

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

Hauswirtschaft

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

Ein Hauch Amerika in St. Moritz

«USA – Discover the Best from the West»: Unter diesem Motto findet im Frühjahr das nächste St. Moritz Gourmet Festival statt. Eingeladen sind zehn Gastköche aus den Vereinigten Staaten, darunter der Schweizer Daniel Humm vom Drei-Sterne-Restaurant Eleven Madison Park in New York sowie Tal Ronnen, James Kent, Enrique Olvera, Dean Fearing, Kim Canteenwalla, Lee Wolen, Melissa Kelly, Rick Moonen und Ron Silver. Für den Anlass erhalten einzelne Hotels und Restaurants in St. Moritz einen amerikanischen Anstrich: So wird beispielsweise das Kempinski Grand Hotel des Bains in ein Las Vegas-Casino verwandelt. Das Gourmetfestival findet vom 30. Januar bis zum 3. Februar 2017 statt.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

Big Mac feiert Jubiläum



Vor genau 40 Jahren, am 4. November 1976, eröffnete die erste McDonald's-Filiale in der Schweiz. Das Restaurant befand sich in Genf, hatte 25 Mitarbeitende und bot ein Sortiment von acht Produkten an. 40 Jahre später sind daraus schweizweit 165 Filialen, 7200 Mitarbeitende und rund 90 Produkte geworden. Damit gehört McDonald's nach dem Migros Genossenschaftsbund zum grössten Gastro-Unternehmen der Schweiz. Trotz leichten Verlusten im Vorjahr wächst das Unternehmen stetig: Für die kommenden zwei Jahre sind weitere Filialen geplant.

Fisch: Lieber nachhaltig statt günstig

67 Prozent der Fischkonsumenten in der Schweiz wären bereit, für nachhaltig gefangenen Fisch mehr Geld auszugeben (Preissteigerung bis 11 Prozent akzeptiert). Das zeigt eine weltweite Konsumentenbefragung des unabhängigen Forschungsinstituts GlobeScan. Damit ist die Schweiz weltweit das Land, in dem Nachhaltigkeit beim Fischkonsum am höchsten eingestuft wird.

Russische WorldSkills-Delegation an den SwissSkills 2016 an der ZAGG

Entwicklungshilfe der besonderen Art

Die WorldSkills im Jahr 2019 finden in Kazan in Zentralrussland statt. An den SwissSkills an der ZAGG in Luzern informierte sich eine vierköpfige russische Delegation über die Voraussetzungen für einen solchen Wettbewerb. «Der Kontakt ist an den vergangenen WorldSkills in São Paulo entstanden», erinnert sich Martin Erlacher, Chefexperte an den SwissSkills und Mitglied des Skills Management-Teams der WorldSkills. Julia Zimina, internationale Expertin aus Russland, habe ihn angefragt, ob sie einen Einblick in den Wettbewerb erhalten könne.

In Russland kenne man das Bildungssystem wie hier in der Schweiz nicht. «Die angehenden Berufsleute besuchen zuerst eine zweijährige theoretische Ausbildung und danach erlangen sie in einem Betrieb das nötige praktische Wissen», erklärt Julia Zimina. Das System hier in der Schweiz beeindruckte sie sehr.

Beeindruckt sind die Mitglieder der Delegation auch davon, wie reibungslos die SwissSkills an der ZAGG ablaufen. Für sie sei es sehr wertvoll zu erfahren, was es für einen solchen Anlass brauche. «Für uns ist es spannend zu sehen, was geprüft wird, wie die Experten vorgehen oder wie man mit den Kandidatinnen und Kandidaten umgeht.»

Wegen der Sanktionen der EU, USA und anderer Länder befürchten die Verantwortlichen, dass sie die erforderlichen Zutaten für die Gerichte der Küche sowie die nötigen Geräte nicht zur Verfügung stellen könnten. «Einige Arten von Käse, verschiedene Salatsorten oder Fische sind in Russland kaum erhältlich», gibt Julia Zimina zu bedenken. Andererseits sei es eine positive Herausforderung für die Kandidatinnen und Kandidaten, wenn sie mit regionalen Produkten arbeiten könnten.

Martin Erlacher sieht die Schwierigkeiten weniger bei den Lebensmitteln: «Die russische Delegation hat mich nach Kazan eingeladen und da konnte ich zum Beispiel Käse aus Russland probieren. Aus meiner Sicht brauchen sie sich nicht zu verstecken.» Auch die russischen Berufsleute stünden der restlichen Konkurrenz in keiner Weise nach. «Das grösste Problem sind die Sanktionen. Eine Berufsweltmeisterschaft durchzuführen setzt voraus, dass jeder teilnehmende Beruf die nötigen Werkzeuge und Maschinen mitbringen darf. Und das ist im Moment in Russland nicht möglich.»

Er sei gespannt, was bis zum Jahr 2019 noch alles passiere und hoffe, dass sich die Sanktionen nicht noch verstärken. «Ich erlebe das Mitwirken an den WorldSkills 2019 als sehr positiv. Dies dient auch zum besseren Verständnis zwischen den verschiedenen Kulturen.» doe

ANZEIGE



Gastronom für die Inselhalle Lindau gesucht!

Die Große Kreisstadt Lindau (Bodensee) beabsichtigt die Bewirtschaftung der Gastronomie der runderneuterten und deutlich erweiterten Inselhalle Lindau auszuschreiben.

Ein engagierter Pächter soll ab Herbst 2017 neben der gastronomischen Betreuung der Konferenz-, Veranstaltungs- und Bankettbereiche insbesondere auch das aufwändig modernisierte Restaurant mit einmaliger Seeterrasse am Bodensee (ca. 150 Innen- sowie ca. 140 Außensitzplätze) mit Leidenschaft und Professionalität bewirtschaften.

Nähere Informationen zur Bewerbung und eine Animation über die zukünftigen Räumlichkeiten erhalten Sie unter www.inselhalle-lindau.de/ausschreibungen.

www.inselhalle-lindau.de