

WorldSkills São Paulo 2015: Vorbereitung auf Fünf-Sterne-Level

25.06.15

Restaurationsfachmann David Füger bereitet sich mit Stages in der internationalen Gourmet-Top-Liga auf den Wettkampf in Brasilien vor.



Manchmal kann David Füger selber kaum glauben, was in den vergangenen zwölf Monaten alles passiert ist. „Ich habe erst letzten Sommer die LAP gemacht, und nun habe ich beruflich schon die halbe Welt gesehen. Das ist doch gigantisch.“

Tatsächlich hat ein Ereignis das andere gejagt. Von den SwissSkills 2014 kam David Füger mit der Goldmedaille heim. So gekonnt wie er habe kein anderer das im Ofen gebratene Zwischenrippstück tranchieren können, hiess es nachher in der Fachpresse. Als Schweizermeister durfte er in der Folge nach Thailand reisen und ein Stage in einem Resort in Thailand absolvieren. Vieles sei dort völlig anders gewesen als in der Schweiz, erinnert sich David Füger. Andere Produkte, ein anderes Dienstleistungsverständnis, andere Gäste. „In Thailand habe ich realisiert: Zentral ist der ‚Open Mind‘ – das Offensein für Neues.“

Diese Erkenntnis sollte ihm in der Folge zugutekommen. Denn mit seiner Goldmedaille qualifizierte er sich für die WorldSkills 2015, und der entsprechende Trainingsplan beinhaltet verschiedene mehrwöchige Praktika und Stages im In- und Ausland. Die einzelnen Stationen: St. Gallen (Hotel & Gastro Formation), Südtirol (Hotel Alpina Dolomites), Zürich (Kronenhalle-Bar), São Paulo (Renaissance Hotel), Ascona (Hotel-Restaurant Castello del Sole) und nochmals St. Gallen. Im Februar 2015 nahm David Füger zudem noch an den Schweizer Meisterschaften der Barista teil und landete auf Anhieb auf dem sechsten Platz. „Dabei habe ich weitere Wettkampferfahrung sammeln und mich in die Finessen der Kaffeezubereitung vertiefen können.“

Im Moment drehe sich bei ihm alles darum, ganz intensiv Lebens- und Berufserfahrung zu sammeln, sagt er. Besonders aufschlussreich sei der Stage in São Paulo gewesen. „Ich stiess dabei auf viele entscheidende Details.“ So muss David Füger zum Beispiel das Thema Tischdekoration überdenken, weil in Brasilien Servietten nach dem Waschen nicht wie bei uns gestärkt werden und sich deshalb nicht zu denselben kunstvollen Gebilden falten lassen.

In Ascona übt er sich nun nochmals in der Kunst der Zubereitung vor den Augen der Gäste. Ganz besonders heikel: das saubere Zerlegen einer gebratenen Ente innert nützlicher Frist, sprich bevor sie kalt ist. David Füger gibt dabei alles. Denn bis zu den WorldSkills sind's mittlerweile nur noch wenige Wochen. Der Druck werde zunehmend spürbar. „Aber ich freue mich total auf den Moment, in dem der Wettkampf losgeht!“

[zurück](#)

Impressionen



Links:

www.worldskillssaopaulo2015.com/en/