

Kochen mitten in der Weltspitze

Berufsmeisterschaften sind nicht nur für junge Berufsleute, sondern auch für Lehrbetriebe eine lohnende Sache. Das zeigt das Beispiel von Steven Duss. Der Jungkoch gewann an den World Skills 2015 in São Paulo die Silbermedaille. Den Grundstein dafür legte er mit seiner beruflichen Grundbildung im Landgasthof Bären in Utzenstorf.

PETER BRAND

Mit vielen neuen Eindrücken und Erfahrungen kehrte Steven Duss Ende August aus Brasilien zurück. Mit im Gepäck war auch eine Silbermedaille – der verdiente Lohn für eine hervorragende Leistung an den Berufsweltmeisterschaften, wo sich der junge Berner mit den besten Nachwuchsköchen der Welt mass. Entsprechend stolz ist er auf seine Auszeichnung. «Ich bin erst 21-jährig und habe bereits so viel erlebt und erreicht. Das können in meinem Alter nicht viele von sich sagen.»

Vorbereitende Praktika

Damit meint der junge Mann die Wettkämpfe selber, aber auch die intensive Vorbereitungszeit. «Um mich möglichst gut auf den Einsatz an den World Skills vorzubereiten, war ich in Thailand und Dänemark, wo ich mehrmonatige Praktika absolvierte», erklärt er. «Zum Schluss kam ein kurzes Praktikum in Brasilien hinzu.» Dieser Einsatz half Steven Duss, sich vor Ort optimal einzuleben und die brasilianischen Produkte kennenzulernen, die sich zum Teil stark von den hiesigen unterscheiden. Sein Wettkampfeinsatz dauerte drei Tage. In dieser Zeit musste er ein dreigängiges und ein viergängiges Menü kochen. Das war insofern eine Herausforderung, als die Produkte erst kurz vor dem Einsatz bekannt gegeben wurden. «Das ist natürlich auch ein wenig das Konzept des Wettkampfes», sagt Steven Duss. «Wir mussten zeigen, dass wir uns flexibel wechselnden Bedingungen anpassen können.»

Solide Grundausbildung

Die gute Vorbereitung hat Früchte getragen. Aber auch die solide Basis, die sich Steven Duss in seinem ehemaligen Lehrbetrieb aneignete, hat das Ihre zum guten



Hier nahm alles seinen Anfang: Martin Thommen (links) und Steven Duss in der Küche des Bären Utzenstorf.

Abschneiden an den Wettkämpfen beige-tragen. «Hier im Landgasthof Bären in Utzenstorf habe ich schliesslich die Grundlagen meines Berufes gelernt», betont der frühere Lernende. «Das ist das Fundament, auf dem alles Weitere aufbaut.» Martin Thommen, sein früherer Berufsbildner, gibt das Kompliment postwendend zurück. «Was Steven in Brasilien erreicht hat, ist alleine sein Verdienst», betont er. «Klar hat er mit unserer gutbürgerlichen Küche die Grundzubereitungsarten fundiert gelernt. Darauf hat er aber aufgebaut, sich ständig verbessert und schlicht eine tolle Leistung erbracht.»

Starkes Nervenkostüm

Dass sein ehemaliger Lernender an den Wettkämpfen so gut abgeschnitten hat, vermag Martin Thommen nicht wirklich zu erstaunen. «Ich weiss, was Steven kann und habe ihn in den Medaillenrängen erwartet», schmunzelt er. «Er hat enorm starke Nerven. Das macht ihn zum richtigen Wettkampftypen.» Das habe sich bereits in der Lehre gezeigt. Egal, wie hektisch es geworden sei, Steven sei nie nervös geworden und habe ruhig seinen Auftrag zu Ende gekocht. Das sei einfach sein Naturell. «Trotzdem bin ich extrem stolz auf seine Leistung», fügt er an. «Denn ich weiss, wie gewissenhaft er sich vorbereitet hat und dass man in dieser Phase kei-

ne Zeit für anderes hat und auf vieles verzichtet.» Er gönne ihm den Erfolg von Herzen und freue sich für seinen Berufsstand. «Es ist doch toll, wenn junge, topqualifizierte Nachwuchskräfte nachstossen und an der Weltspitze mitkochen.»

Schöne Bestätigung

Doch nicht nur die Branche, auch der Lehrbetrieb profitiert von einer solchen Auszeichnung. «Ich werde häufig auf den schönen Erfolg angesprochen», freut sich Martin Thommen. «Nicht nur von den Gästen, sondern auch von anderen Berufsleuten.» Das sei eine tolle Bestätigung für die geleistete Ausbildungsarbeit. Steven habe bereits während der Lehrzeit verschiedentlich an Berufswettkämpfen teilgenommen. Selbstverständlich habe man ihn dabei so gut wie möglich unterstützt. «Das braucht zwar Zeit und verlangt Mehraufwand», sagt er. «Aber wie das Beispiel zeigt, lohnt sich dieser Einsatz.»