



Tatjana Caviezel (l.) und Evelyne Tanner in ihrer Trainingslager-Küche.

Vier Gänge für ein Halleluja

TATJANA CAVIEZEL und **EVELYNE TANNER** kochen sich in Weggis SZ eine Woche lang warm für die WorldSkills.

Wir testen zwei der talentiertesten Gastronominnen der Schweiz.

TEXT **Thomas Rickenbach**

Dieser Viergänger bringt mich regelrecht in Schwitzen. Nicht, weil er besonders scharf wäre. Es sind die Temperaturen. Draussen werden schon am Mittag 30 Grad gemessen, die Badis in Weggis SZ sind voll. Doch am Hang oben, im internen Restaurant der Ausbildungsstätte Hotel & Gastro formation, steht Kulinarik auf dem Programm.

Das Menü liest sich exquisit: Caesar's Salad, dann eine Seezunge nach Müllerinnen-Art, ein Entrecôte double und schliesslich Crêpes Suzette. Testen will ich jedoch weniger das Essen selbst, sondern die jungen Frauen, die es kochen und präsentieren: Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel (21) aus Uetliburg SG und Köchin Evelyne Tanner (20) aus Egnach TH absolvieren in Weggis dieser Tage ein spezielles Trainingslager. Im

Oktober werden sie die Schweiz in ihren Berufen an den WorldSkills in Abu Dhabi vertreten. Eine Woche lang bereiten sie Mittag für Mittag für einen Tisch mit geladenen Gästen einen Viergänger zu – mal für ihre Eltern, mal für Funktionäre. Heute bin ich Testesser.

«Grüezi mitenand», beginnt Tatjana Caviezel und stellt gleich die Weine vor, die es als Begleitung gibt: Weiss bis zum Fisch, Rot zum Fleisch. Weinkunde und -service gehören auch zum Fach. Auch das will getestet sein.

Wie immer ist «das Gesicht des Restaurants» jenes der Person im Service. Besonders heute. Caviezel bereitet an diesem Tag sämtliche Speisen direkt am Beistelltischchen vor, auf Französisch «Guéridon» genannt. «Das bedeutet etwas mehr Belastung für mich. Und Entlastung für die Küche», sagt sie.

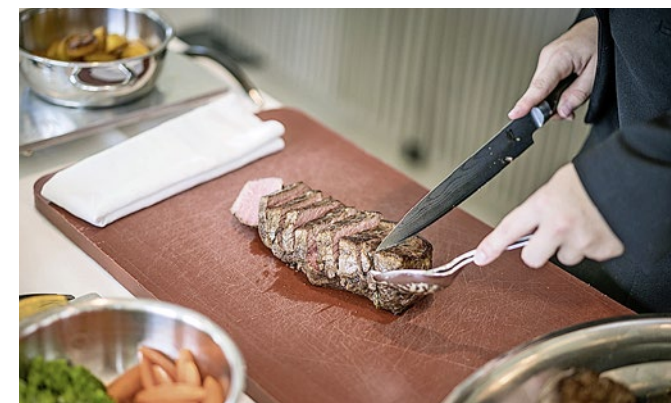
Sie haben Skills



Stolz zeigen sie die Medaillen, die beweisen: Tatjana Caviezel (l.) und

Evelyne Tanner sind die amtierenden Schweizer Meisterinnen in Restaurationsfach und Küche. Mit dem Gewinn dieses Titels in Luzern qualifizierten sie sich für die WorldSkills. Nebst dem Trainingslager in Weggis bereiten sie sich mit diversen Stages auf die Wettkämpfe vor. Gemeinsam waren sie fünf Wochen in Abu Dhabi, Tanner schnupperte zudem in Helsinki, Caviezel in Hongkong.

Fotos: Joseph Khakshour



Evelyne Tanner bereitet Fleisch und Crêpe-Teig zu (1. Reihe), Tatjana Caviezel tranchiert das Fleisch und betreut den Tisch mit den Gästen (2. Reihe), zum Dessert gibts flambierte Crêpes Suzette und etwas Vanilleglacé (3. Reihe).

Während Caviezel noch die Seezunge filetiert, ist Evelyne Tanner in der Küche schon längst mit dem Fleisch beschäftigt. Das Entrecôte soll «schön medium gebraten sein», erklärt sie. Ein einziges Mal wird sie im Verlauf des Mittagessens beim Tisch zu sehen sein. Dann, wenn die Kollegin das Fleisch tranchiert und die Köchin sieht, ob es gelungen ist. «Ich

bin zufrieden», findet Tanner schliesslich. «Aber am Zeitmanagement muss ich noch etwas feilen.»

Das Dessert ist Caviezels Show. Die Crêpes Suzette werden standesgemäss flambiert. Experte Martin Erlacher gibt den letzten Tipp: «Stell das Glas nicht dorthin, sonst ist dir das Feuer im Weg.» Alles verläuft problemlos. Ihr Fazit zum

Test-Tag: «Es war okay, aber es geht noch besser.» Gerade im Service steckt der Teufel im Detail. Wie hält man die Flasche? In welche Richtung läuft man um den Tisch? Da ist Routine gefragt.

Zum Schluss stellt sie die obligate Frage: «Will jemand Kaffee?» Aber nein, bei 30 Grad erspare ich mir und ihr diese Zusatzrunde gerne.

DIE SCHWEIZER BERUFS-NATI FÜR ABU DHABI

Das duale Berufsbildungssystem in unserem Land ist einzigartig. Unter Beweis stellen das junge Schweizer Berufsleute an Meisterschaften immer wieder. 11 Frauen und 27 Männer bilden das

SwissSkills-Team, das zwischen dem 15. und dem 18. Oktober in Abu Dhabi an der Berufs-WM um Medaillen kämpft. Bei den Köchen oder den Restaurationsfachleuten. Aber auch bei Automati-

kern und Elektronikern, Bekleidungsgealterinnen und Fachfrauen Gesundheit, Plattenlegern und Metallbauern. Wir begleiten das SwissSkills-Team mit seinen jungen Berufsleuten auf dem Weg.

