

«Gesicht des Restaurants»  
Servicefachfrau  
Caviezel.

Schweizer  
Meisterinnen  
Tatjana Caviezel  
(l.) und Evelyne  
Tanner mit ihren  
Medaillen.

Wird auch in Abu  
Dhabi dabei sein  
Köchin Tanner.



Fotos: Joseph Khakshouri (3), Imago, Getty Images, reede.ch (2)

# Vier Gänge für ein Halleluja

**GENUSS** → Tatjana Caviezel und Evelyne Tanner kochen sich warm für die WorldSkills. Ein Testessen bei den Jung-Gastronominnen.

Thomas Rickenbach  
@blickamabend

Dieser Viergänger bringt mich regelrecht ins Schwitzen. Nicht, weil er scharf wäre. Es sind die Temperaturen. Draussen werden am Mittag 30 Grad gemessen, die Badis in Weggis LU sind voll. **Doch am Hang oben, im internen Restaurant der Ausbildungsstätte Hotel & Gastro formation Schweiz, gibt es Kulinarik.**

Das Menü: Caesar's Salad, dann eine Seezunge nach Müllerinnen-Art, ein Entrecôte double und schliesslich Crêpes Suzette. Testen will ich weniger das Essen, ich will die jungen Frauen kennen lernen, die es kochen und präsen-

tieren: Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel (21) aus Uetliburg SG und Köchin Evelyne Tanner (20) aus Egnach TG absolvieren in Weggis dieser Tage ein spezielles Trainingslager.

Im Oktober werden sie die Schweiz 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 miteinander», beginnt Tatjana

**Beide sind zufrieden. Doch: «Es geht besser.»**

Caviezel und stellt die Weine vor: Weiss zum Fisch, Rot zum Fleisch. Weinkunde und -service gehören ebenfalls zum Fach.

Das «Gesicht des Restaurants» ist jenes der Person im Service. **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.

Während Caviezel noch die Seezunge filetiert, ist Evelyne Tanner in der Küche längst mit dem Fleisch beschäftigt. Das Entrecôte soll «schön medium gebraten sein», erklärt sie. Ein einziges Mal wird sie im Verlauf des Essens 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. «Aber am Zeitmanagement muss ich noch 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 lieber. ●

## 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 im Herbst in Abu Dhabi an der Berufs-WM um Medaillen kämpft. Wir begleiten das SwissSkills-Team auf seinem Weg nach Abu Dhabi.

