

# CCAktuell

**Das Swiss National Team hat Anfang Oktober Abu Dhabi in den Vereinigten Arabischen Emiraten erreicht. Inmitten der 37 Wettkämpfer/innen befinden sich die beiden Gastro-Botschafterinnen Tatjana Caviezel und Evelyne Tanner.**

## 44. WORLDSKILLS IN ABU DHABI – SCHWEIZER GOLDREGEN!

Text: Jean-Claude Schmockler

In der wichtigen Phase der Vorbereitung konnte die Hotel & Gastro formation Schweiz stets auf die grosszügige und treue Unterstützung von CCA Angehörn zählen, damit Tatjana Caviezel und Evelyne Tanner immer genügend Trainingsprodukte zur Verfügung hatten. Mittlerweile befindet sich die wichtige und nachhaltige Unterstützung der Berufsjugend für die SwissSkills/WorldSkills durch CCA Angehörn im 20. Jahr.

### Hühnerhaut an der Eröffnungsfeier

Das individuelle Material traf komplett und unbeschadet aus der Schweiz im Abu Dhabi National Center ein. Nach dem ersten Einrichten kam man aus dem Staunen über die gigantischen Dimensionen des ganzen WorldSkills-Betriebes nicht mehr hinaus. An der Eröffnungsfeier auf Yas Island – unter freiem Himmel –

wurde das Swiss National Team durch ein Meer von Schweizer Anhängern getragen, tosend empfangen und gefeiert. Absolute Hühnerhaut-Atmosphäre!

### Die Gastrobranche profitiert

Die Teilnahme an den WorldSkills ist eine Investition in die Charakterstärke eines jeden und prägt ein Leben lang. Aus diesen Erfahrungen wachsen gestandene, junge und begeisterungsfähige Berufsleute, welche unsere Zukunft in der Gastrobranche massgeblich mitgestalten und prägen werden.

Tatjana Caviezel strahlte eine hohe Fachkompetenz und Herzlichkeit aus, gepaart mit exzellenten Gastgeberqualitäten. Das Mise en place sass, was zwangsläufig einen souveränen Auftritt zur Folge hatte. Diese Konstanz konnte konserviert werden,



**Köchin Evelyne Tanner beweist Präzision beim Anrichten.**

was letztlich als Schlüsselfaktor über Sieg oder Niederlage entschied. Evelyne Tanner blieb den ganzen Wettbewerb ihrer Linie treu. Strukturiertes Mise en place bildete die Basis, dass jeder Handgriff sass. Kleine Gedankenstützen am Arbeitsplatz erleichterten ihr den Ablauf.

Es ist der blanke Wahnsinn: Das SwissSkills Team erzielte so viele (Gold-)Medaillen wie noch nie an einer Berufs-Weltmeisterschaft: 11 Gold-, 6 Silber- und 3 Bronzemedailles. Mit dem 2. Rang in der Nationenwertung ist und bleibt das SwissSkills Team mit Abstand die beste Nation Europas.

**Gratulation** den Kandidatinnen zu ihren Top-Ergebnissen:

| Tatjana Caviezel   | Evelyne Tanner           |
|--------------------|--------------------------|
| Weltmeisterin      | Medallion for Excellence |
| Restaurant-Service | Köchin                   |

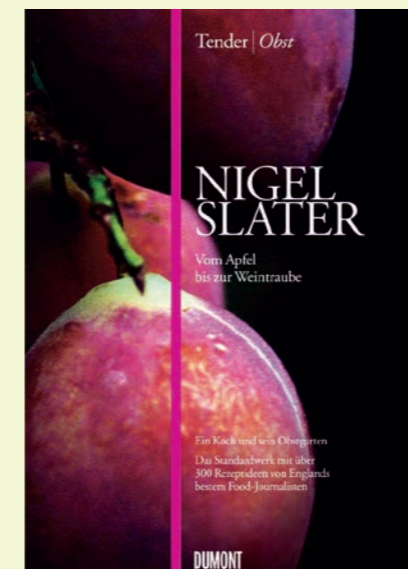
Weitere Informationen: [www.swiss-skills.ch/team](http://www.swiss-skills.ch/team)



**Weltmeisterin mit dem Auge fürs Detail: Tatjana Caviezel.**

## Buchtipps

### REGIONALES AUS DEM GARTEN



Während die einen Köche sich intensiv mit der Wahl ihrer Lebensmittellieferanten auseinandersetzen, pflanzen andere die erforderlichen Zutaten gleich selbst in ihrem Küchengarten an. Der Engländer Nigel Slater ist einer dieser Wegbereiter. Der renommierte Koch bringt Gärtnern und Kochen auf höchst kompetente Art und Weise zusammen. In seinem Kochbuch «Tender Obst» finden sich lesenswerte Warenkunde und eine Vielzahl an Rezepten, die mit Tipps und Tricks ergänzt wurden.

**Tender Obst**  
Dumont Verlag



Empfohlen von **Patrick Zbinden**

Als Food-Journalist und diplomierter Sensoriker beschäftigt sich Patrick Zbinden seit vielen Jahren mit Essthemen. Er hat sich mit verschiedenen Fachkursen im In- und Ausland und einem Abschluss zum Fachberater für Ernährungskommunikation spezialisiert. Regelmässig tritt er als Referent bei internationalen Tagungen auf und arbeitet als Berater für Industrie, Handel und Medien.