



Tatjana Caviezel darf sich bei der Siegerehrung feiern lassen: Sie gewinnt Gold in der Kategorie Restaurant Service.

BILDER ZVG

DIE HARTE ARBEIT WURDE BELOHNT

Monatlang haben sie für die World Skills trainiert. Das hat sich gelohnt: Die Kandidatinnen der Gastronomie- und Bäckerei-Confiserie-Branche gehören zu den Besten der Welt.

Es darf gejubelt werden: Die vier Kandidatinnen der Gastronomie- und Bäckerei-Confiserie-Branche beweisen Frauenpower und bringen von den World Skills zwei Goldmedaillen und zwei Diplome für hervorragende Leistungen nach Hause. Entsprechend stolz sind Jean-Claude Schmocker von der Hotel & Gastro Formation und Urs Wellauer, Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands. Jean-Claude Schmocker führt den Erfolg von Goldmedaillen-Gewinnerin Tatjana Caviezel (Restaurant Service)- und «Medal of Excellence»-Gewinnerin Evelyne Tanner (Kochen) auf die gute Vorbereitung zurück: «Wir hatten einen Plan und an den haben wir uns gehalten.» Auch wenn in Abu Dhabi vonseiten der Organisation nicht alles am Schnürchen lief und das Rohmaterial teilweise von den Teams noch selbst aufgetrieben

werden musste, liess man sich nicht aus der Ruhe bringen. «Dank unserer guten Vorbereitung konnten wir auf solche Überraschungen relativ schnell reagieren.»

Jean-Claude Schmocker ist begeistert von der Leistung der beiden Kandidatinnen: «Beide haben ihr Bestes gegeben, und die



Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe & Qualität bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz, war in Abu Dhabi hautnah dabei.

Goldmedaille war die Krönung der harten Arbeit im Vorfeld des Wettbewerbs.» Tatjana Caviezel habe trotz kleiner Fehler mit Konstanz überzeugt und so letztlich den Sieg davongetragen. Aber auch Evelyne Tanner dürfe stolz auf sich sein: «Sie hat praktisch

keine Fehler begangen und alles wie im Training umgesetzt. Am Ende entschieden Kleinigkeiten über den Podestplatz.»

Beteiligt am Erfolg seien aber auch die Experten Martin Erlacher und Daniel Inauen, die im Vorfeld eine Wahnsinnsarbeit geleistet hätten. Und natürlich die Familien, die das Team vor Ort lautstark und tatkräftig unterstützten: «Das motivierte und baute die Kandidatinnen auf, wenn es mal nicht so gut lief.»

Viel Freizeit geopfert

Allen Grund zur Freude hat auch Urs Wellauer. Bäckerin-Konditorin Ramona Bolliger holte sich Gold und Konditorin-Confiseurin Uthaya Umbaran ein Diplom. «Ramona war zu Beginn des Wettbewerbs etwas nervös, was wir von ihr gar nicht gewohnt waren», erzählt er. «Doch das legte sich schnell, und am Ende überzeugte

sie mit Ruhe und Souveränität.» Uthaya Umbaran bringt weniger Wettbewerbserfahrung mit als ihre Kollegin, und liess sich etwas aus der Ruhe bringen, als ihr am zweiten Wettbewerbstag der Zutritt zum Gebäude verwehrt wurde, weil sie angeblich den falschen Eingang benutzen wollte. «Trotzdem haben beide Kandidatinnen eine super Leistung gezeigt», sagt Urs Wellauer. «Ich habe grosse Achtung vor diesen jungen Menschen, die so viel Freizeit opfern, um sich auf einen Wettbewerb vorzubereiten. Die World Skills zeigen, dass Topleistungen nur mit dem entsprechenden Einsatz möglich sind.»

Aushängeschilder für die Branche

Ebenfalls vor Ort war Urs Masshardt, Präsident der Hotel & Gastro Formation und Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union. Er zeigt sich beeindruckt von dem

Einsatz und der Leidenschaft der jungen Berufsleute in Abu Dhabi: «Man spürte, dass alle nur ein Ziel hatten: ihren Beruf und ihr Land so gut wie möglich zu vertreten. Jeder holte auf seinem Level das Beste heraus und verdient dafür grösste Anerkennung.» Über das gute Abschneiden der Kandidatinnen aus der Gastronomie- und Bäckerei-Confiserie-Branche freut er sich besonders: «Die Kandidatinnen sind Aushängeschilder für unsere Berufe und zeigen, was man mit Engagement und harter Arbeit erreichen kann.»

Das bekräftigt auch Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union: «Die Leistungen unserer Kandidatinnen haben mich darin bestätigt, dass unsere Berufe nichts an Attraktivität und Wichtigkeit verloren haben. Diesen Erfolg mitzunehmen und junge Leute für unsere Berufe zu begeistern, ist die Aufgabe unserer Branche.»

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/learnende

BÄCKERIN-KONDITIONERIN RAMONA BOLLIGER

Mit ihrer bereits gesammelten Wettbewerbserfahrung hatte Ramona Bolliger ganz klar einen Podestplatz im Visier. Und den holte sie sich. «Ich kann es immer noch nicht glauben», sagt die 21-jährige Weltmeisterin überglücklich. «Es wundert mich, dass ich noch nicht in Tränen ausgebrochen bin.» Dabei hätte es auch ganz anders kommen können.

Am ersten Tag ist Ramona Bolliger der Start in den Wettkampf nicht geglückt. Irgendwie fand sie den so oft trainierten Arbeitsrhythmus nicht. Trotzdem dachte sie keine Sekunde daran, dass der Wettbewerb für sie vorbei sein könnte. «Es war einfach nicht die Leistung, die ich bringen kann», blickt sie zurück. «Da sagte ich mir: An den beiden weiteren Tagen musst du Gas geben, sonst wird es nichts mit einem Podestplatz.» Und sie gab Vollgas.

Nach harter Arbeit musste der grosse Erfolg gefeiert werden

Am zweiten und dritten Wettkampftag lief es Ramona Bolliger super. «Ich kann mit meiner Leistung zufrieden sein», sagt sie, nachdem sie ihren Arbeitsplatz aufgeräumt hat. Noch immer im Wettkampfmodus, kann sie erst gar nicht fassen, dass die World Skills bereits vorbei sind.

Mitnehmen wird sie Erfahrungen, Freundschaften auf der ganzen Welt sowie viele Erinnerungen – und eine Goldmedaille.



«Nach den Startschwierigkeiten wusste ich, dass ich Vollgas geben musste.»

RAMONA BOLLIGER

«Die werde ich über meinem Bett aufhängen, damit ich sie jeden Tag anschauen kann.»

Nach der Rangverkündigung wurde richtig gefeiert. «Bei den Medaillen haben wir Schweizer ja extrem abgeräumt.» Auch die, die keine Medaille gewannen, feierten mit. «Sie sind ja trotzdem die Besten der Schweiz.»

Konkrete Zukunftspläne hat Ramona Bolliger noch keine. «Jetzt habe ich wieder mehr Zeit für mich. Da wird mir bestimmt etwas einfallen.» GABRIEL TINGUELY

RESTAURANT SERVICE TATJANA CAVIEZEL

«Ich bin einfach sprachlos», mehr brachte Tatjana Caviezel zunächst nicht heraus, nachdem sie an den World Skills die Goldmedaille in Empfang genommen hatte: Mit Tränen in den Augen fuhr sie dann fort. «Wir haben so viel trainiert, um die Goldmedaille nach Hause zu holen, jetzt haben wir es geschafft.» Die 21-Jährige aus Uetliburg/SG ist die frischgebackene Weltmeisterin im Beruf Restaurant Service.

«Ich habe nicht mehr daran geglaubt, hatte nicht so gute Tage, und es ging mir körperlich teilweise nicht so gut», blickt sie zurück. «Trotzdem habe ich es durchgezogen und mir gesagt, ich will das zu Ende bringen. Und jetzt hat es doch gereicht.» Laut Experten fanden die Teilnehmer teils schwierige Situationen vor. Die ersten Tage seien vielen nicht optimal gelaufen.

Tatjana Caviezel erfuhr ihr Programm erst zwei Tage vor Wettbewerbsbeginn. Es setzte sich zusammen aus Casual Dining, wofür sie Rauchlachs zubereiten, einen Mittagsservice absolvieren und zwölf verschiedene Servietten perfekt falten musste. Einen Bankettservice hatte sie am dritten Tag zu absolvieren. Laut Schweizer Experten bestach sie dabei durch eine gute Leistung im Service und strahlte viel Fachkompetenz und Zuvorkommenheit, gepaart mit natürlichem Charme aus. Die Disziplinen Bar, Barista, Flambieren, Cham-



«Obwohl es mir körperlich nicht so gut ging, reichte es trotzdem für Gold.»

TATJANA CAVIEZEL

pagner-Service sowie Fruchtteller seien ebenfalls tadellos absolviert worden. Zum Abschluss stand die Königsdisziplin Fine Dining an. Trotz schwieriger Gästestruktur, welche vorwiegend aus Gästen des Gastgeberlandes bestand, bewahrte Tatjana Haltung und konnte ihre trainierten Fähigkeiten anwenden. «Tatjana hat über alle vier Tage eine konstant hohe Leistung gezeigt, das war ausschlaggebend für das Resultat», so ihr stolzer Coach Martin Erlacher. SARAH SIDLER

Zahlen und Fakten

11

Gold-, sechs Silber- und drei Bronzemedailien konnte das Schweizer Team mit nach Hause nehmen.

In mehr als einem Fünftel der Berufe sicherte sich das Schweizer Team den WM-Titel.

1300

Teilnehmer nahmen insgesamt an den World Skills in Abu Dhabi teil.

In der Nationenwertung belegt die Schweiz den hervorragenden zweiten Platz nach China.

KÖCHIN EVELYNE TANNER

«Einfach unbeschreiblich!» So fasst Evelyne Tanner aus Neukirch/TG ihre Erfahrungen an den World Skills in Abu Dhabi zusammen. Eine geniale Zeit sei es gewesen, in der sie unglaublich viel gelernt habe, an ihre Grenzen gegangen sei und vor allem den starken Zusammenhalt im Schweizer Team genossen habe. Wehmut über die fehlende Medaille ist bei ihr keine zu spüren. «Natürlich wäre das noch das Tüpfelchen auf dem i gewesen», sagt die 20-Jährige. «Aber ich weiss, dass ich mein Bestes gegeben habe, und mag den Sieg auch meinen Konkurrenten gönnen, die einfach noch etwas besser waren.» Ihr Ziel sei es gewesen, die in den vergangenen Monaten trainierte Leistung abrufen zu können: «Das ist mir gelungen.» Und ärgern muss sich Evelyne Tanner tatsächlich nicht: Dank ihrer «Medal of Excellence» weiss sie, dass sie es unter ihren 42 Konkurrenten ins vordere Viertel geschafft hat.

Top-Team, Top-Zusammenhalt

Evelyne Tanner nimmt aber nicht nur die «Medal of Excellence» mit nach Hause, sondern auch viele unvergessliche Erinnerungen. «Am schönsten war der Zusammenhalt innerhalb des Schweizer Teams», sagt sie. Man habe sich jederzeit gegenseitig unterstützt und mit den anderen mitgefiebert. Der sensationelle Erfolg der Schweizer Delegation wurde dann auch entsprechend gefeiert.



«Ich habe dank der World Skills unglaublich viel gelernt. Das kann mir niemand mehr nehmen.»

EVELYNE TANNER

Trotz der körperlichen und nervlichen Belastung würde Evelyne Tanner eine Teilnahme an den World Skills jedem empfehlen: «Ich habe mich monatelang intensiv vorbereitet, diese Erfahrungen kann mir niemand mehr nehmen.» Weitere Wettbewerbe hat sie vorerst keine geplant. Dafür freut sie sich umso mehr auf die Swiss Skills 2018, wo sie als Expertin vor Ort sein und den Wettbewerb für einmal von der anderen Seite sehen wird. ANGELA HÜPPI

KONDITIONERIN-CONFISEURIN UTHAYA UMAPARAN

Aufs Podest hat es Uthaya Umaparan nicht geschafft. Doch die 21-Jährige trat gegen 25 Wettkämpferinnen und Wettkämpfer an und holte sich in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie ein World-Skills-Diplom.

«Von all den Qualifikationsarbeiten in der Schweiz bis jetzt, hier in Abu Dhabi, kann ich sehr viel mitnehmen», sagte Uthaya Umaparan, nachdem sie ihre letzte Arbeit abgegeben hatte und noch nicht wusste, wie der Wettbewerb ausgehen würde. «Ich konnte viele Erfahrungen sammeln und mir Fachwissen aneignen, das mich in meinem Leben weiterbringen wird.» Besonders gut gefiel ihr der Teamgeist.

Der Kampfschrei weckte und motivierte

Jeweils am Morgen vor den Wettkämpfen versammelte sich das ganze Team zum Kampfschrei. «Das brauchten wir, um in den Wettkampf zu starten», spricht Uthaya Umaparan für das ganze Team. «Der Schrei weckte und motivierte uns.» Selbst an ihrem freien Tag stand sie früh auf, um ebendieses Kampfschrei nicht zu verpassen.

In der Arena hatte es Uthaya Umaparan nicht lange ausgehalten. «Ich warte nicht gerne», erklärt sie. «Das Warten und Herumstehen macht mich viel nervöser als der Wettkampf.» Auch wollte sie sich von der Arbeit ihrer



«Am liebsten wollte ich gleich loslegen. Das Warten machte mich nervöser als der Wettkampf.»

UTHAYA UMAPARAN

Mitstreiter nicht beeinflussen lassen. «Es reichte mir, am Abend die fertigen Werke der Überraschungsaufgabe zu sehen.» Dass es sich dabei um einen Savarin mit Früchtgarnitur handelte, überraschte sie ein bisschen. «Mein Experte Stefan Romang und ich gingen von einem Dessertteller aus. Doch ich kann auch mit Savarin umgehen. Wir hatten dies in der Vorbereitung ja auch trainiert. So konnte ich ruhig in den letzten Tag starten.» GABRIEL TINGUELY

58

Nationen und 51 Berufe waren an den World Skills vertreten.

Mehr als die Hälfte der jungen Schweizer Berufsleute kann mit einer Medaille zurückreisen, sogar über 90 Prozent der Delegation mit mindestens einem Diplom.

22

Jahre ist das Maximalalter an den World Skills.