



Die Weltmeisterin Martina Wick auf dem Hof in Oberarnegg.

Martina Wick gewinnt an den World Skills in Russland

WM-Gold für perfekten Service

Die Arneggerin Martina Wick ist die beste Restaurationsfachfrau der Welt: Sie gewann in Russland an den World Skills die Goldmedaille. Zudem durfte sie sich die Goldmedaille «Best of Nation» für die höchste Punktzahl der Schweizer Delegation umhängen lassen.

Text und Bild: Rita Bolt, Gossau

«Ich konnte es zuerst gar nicht glauben», sagt Martina Wick und zeigt freudestrahlend die beiden Medaillen. Sie habe vor Freude über das WM-Gold geweint und sei herumgehüpft, erzählt die 21-Jährige. Da war sie nicht allein. «Es war einfach überwältigend», erinnern

sich Monika und Stefan Wick, die Eltern von Martina, an dieses denkwürdige und unvergessliche Ereignis.

Während der Rangverkündigung im Stadion von Kasan, das 40 000 Besucher fasst, haben Mo-

Ein Ziel: Gewinnen

Martina Wick arbeitet im Hotel Hof Weissbad in Appenzell, und das wird sich in naher Zukunft nicht ändern. Denn: «Dank meinem Arbeitgeber konnte ich mich optimal auf die Berufsweltmeisterschaft vorbereiten», sagt die Weltmeisterin Restaurationsfachfrau. Die Kochlehre und anschliessend die Lehre zur Restaurationsfachfrau hat sie im «Schlössli» in St. Gallen absolviert. Dort fand Ende Oktober die offizielle Ehrung von Gastro St. Gallen statt. «Es Buuremailtli zieht us, um d Welt z eroberer», sagte Walter Tobler, Präsident von Gastro St. Gallen. Mit zwei Goldmedaillen hat sie die Welt zweifellos erobert. Als er sie vor den World Skills gefragt habe, welche Ziele sie sich für Kasan gesteckt habe, habe sie geantwortet: «Nur eines, gewinnen.» Die zweifache Goldmedaillengewinnerin hat übriges in der Gesamtwertung von den über 1300 Teilnehmenden in 38 Berufsgruppen den vierten Rang erreicht. Besser waren nur eine Russin, eine Chinesin und eine Brasilianerin. *rb.*

nika und Stefan Wick sowie die anderen mitgereisten Familienmitglieder, ihr Freund Samuel Knaus, Freunde und Bekannte auf der Tribüne geschrien und getobt, als Martina Wick aufgerufen wurde. Wer nun aber glaubt, dass die Rangverkündigung ein feierlicher Moment gewesen sei, der irrt sich: keine Schweizer Nationalhymne, kein Fotoshooting, keine spezielle Ehrung. Es habe mehrere Podeste gehabt und es hätten mehrere Rangverkündigungen gleichzeitig stattgefunden. «Das ganze Prozedere dauerte nur einen Moment», erzählt die Weltmeisterin, die deswegen aber nicht traurig ist. Dann seien die nächsten aufgerufen worden. Wer hat ihr denn die Goldmedaille umgehängt? «Keine Ahnung», antwortet sie lachend. Gab es zur Medaille noch ein Geschenk? «Ja, zwei Maskottchen, so eine Art Plüschtierchen. Die sind aber in Kasan geblieben», antwortet sie wieder lachend. Und während der Siegerehrung habe es wie aus Kübeln geregnet. Sie habe trotzdem getanzt.

Lieber «schwadern»

Es ist nicht zu übersehen, wo die frischgebackene Weltmeisterin wohnt. Auf der Wiese in Oberarnegg vor dem Haus der Familie Wick strahlt Martina Wick auf einem Plakat und zeigt eine der beiden Goldmedaillen. Glückwünsche stehen zudem auf einer eigens angefertigten Holzwand. Ihre Eltern führen einen Landwirtschaftsbetrieb. «Unsere Kinder mussten einmal wöchentlich im Stall mithelfen. Martina war da nicht immer freiwillig mit dabei», erzählt der Vater. «Sie hatte mehr Spass am Heuschwadern.» Einen Berufswunsch hatte Martina Wick auch nicht. Auf Anregung ihrer Mutter hat sie dann in der «Ilge» in Arnegg mit der Kochlehre angefangen und nach deren Schliessung im «Schlössli» in St.Gallen bei Ambros



Waren in Kasan dabei: Corinna Wirth, Samuel Knaus, Martina Wick sowie Stefan und Monika Wick.

Wirth unter Küchenchefin Corinna Wirth die Lehre abgeschlossen. Und als Martina Wick dann einfach so mal im Service schnupperte, machte sie gleich noch die Ausbildung zur Restaurationsfachfrau. Ein weiser Entscheid, wie sich herausstellte.

Ein Jahr Vorbereitungszeit

Wer die junge, fröhliche Frau sieht, traut ihr im ersten Moment gar nicht so viel Wettkampfehrgeiz zu. Sie wirkt zurückhaltend, bescheiden, aber bodenständig. Schon während der Servicelehre hat sie sich hohe Ziele gesteckt – und erreicht: Sie gewann bei Young Talent

Schweiz und den internationalen Lehrlingswettbewerb – und hat Lunte gerochen. Nach dem Lehrabschluss als Restaurationsfachfrau hat sie sich für die Swiss Skills in Bern beworben, die sie gewinnen musste, um sich für die WorldSkills in Kasan zu qualifizieren. Zwölf wurden ausgewählt und eingeladen, das Können unter Beweis zu stellen. Martina Wick hatte es gepackt. Apropos gepackt: Die World Skills fanden in englischer Sprache statt, und das hiess Koffer packen und im Ausland Englisch lernen. Nach sechs Wochen Sprachaufenthalt ging es nach Singapur in ein



Martina Wick an den World Skills in Kasan.



Martina Wick (links) und Küchenchefin Corinna Wirth schneiden eine Torte an.



WorldSkills-Coach Martin Erlacher mit Martina Wick.

Praktikum. Dann besuchte sie einen Barista-Kurs, hat in einem Café gearbeitet, in Zürich in einer Bar Cocktails gemixt, einen Monat als Praktikantin in Ascona im Hotel Castello del Sole gearbeitet und schliesslich hat sie in der Küche von Gastroformation St.Gallen täglich trainiert: stundenlang Tische decken und Servietten falten. Das Training hat fast ein Jahr gedauert. Nach dieser intensiven Vorbereitungszeit war die junge Frau gerüstet für die World Skills in Kasan im Südwesten von Russland.

sie eigentlich nie gewesen, obwohl der Zeitdruck nicht zu unterschätzen gewesen sei. Sie habe sich gut konzentrieren können. So gut, dass sie alle getesteten Disziplinen als Beste abgeschlossen hat.

Mit oder ohne Hosenträger?

Aber auch das Aussehen und Auftreten wurde von den internationalen Juroren streng bewertet. Hose oder Jupe, weisses oder farbiges Oberteil, Fliege oder Krawatte, Hosenträger oder nicht? Ihr Coach Martin Erlacher hat eher auf klassi-

sche Outfits in Schwarz-Weiss gesetzt. Und für die Frisur war Martina Wicks Schwester Alexandra zuständig, die jeweils im World Skills Village ihre langen Haare geflochten und hochgesteckt hat. «Die Frisur musste sitzen, das war mir wichtig», sagt die junge Frau. Wichtig war ihr auch die Unterstützung der Familie. «Das Village war wie ein Hochsicherheitstrakt», erzählt Stefan Wick. Überall wurden sie immer wieder streng kontrolliert. Kasan war für alle ein unvergessliches Erlebnis.

Test in fünf Bereichen

Der Wettkampf: aufdecken, bedienen, abräumen, aufdecken, bedienen, abräumen... «Die Tische und der Service mussten perfekt sein», erzählt die Weltmeisterin. Der Wettbewerb fand mit richtigen Gästen statt. Die Restaurationsfachleute wurden in fünf Bereichen getestet. Als Barista, in einer Bar, im Bistro aufdecken und bedienen, aufdecken bei einem Bankett und Teller-service sowie eine Torte vor Gästen in Stücke schneiden, beim Fine Dining Wein dekantieren und Stroganoff flambieren. Gross nervös sei



Martina Wick und Freund Samuel Knaus an der Ehrung von Gastro St. Gallen.