



enspiel war n Többen top

ungen
ste. Die
Reception
alistinnen
alles ab.

in Bern ist Car-
z aus dem Häus-
aar Tage, um zu
klich geschafft
m Deltapark in
sie vieles noch
c sich Carmen
a Beispiel die
mit der sie im
r nicht gerech-
er, dass irgend-
würde.»
nglisch gehalten
ption war nicht
h Ruhe und Ge-
en gefragt. Be-
sch wurde wie
dy aus England.
éception umge-

hend ein Zimmer, das sie eigentlich bereits am Vortag hätte beziehen sollen. Als sich dann ein weiterer Gast hinzugesellte und lautstark seine Wünsche vortrug, wurde es für die Meisterschaftsteilnehmenden ziemlich ungemütlich. Im Alltag allein an der Front schaut ihnen niemand auf die Finger. An den Swiss Skills waren es neben fünf Juroren rund 60 Besucher. «Wahnsinn», sagt Siegerin Carmen Többen im Nachhinein.

Gold nach Thun/BE, Silber nach Ascona/TI

Im Gegensatz zu den Meisterschaften der anderen gastgewerblichen Berufe fand der Wettkampf Hotel Reception nur an einem Tag statt. Die Jury hatte das Beau-Rivage Palace in Lausanne als Wettbewerbshotel ausgewählt, in dem es sich für die Swiss-Skills-Teilnehmenden rasch zurechtzufinden galt. Neben Berechnungen und Rollenspielen mussten sie auch zwei Buchungsanfragen beantworten. Carmen Többen überzeugte am meisten. Naibi Giuliana Duttweiler aus Ascona/TI holte Silber und Enéa Epelbaum aus Luzern Bronze. Den vierten Platz teilten sich Nicolas De Peri aus Zürich, Alissa Badertscher aus St.Moritz/GR und Elena Dumler aus Dürrenroth/BE.

JÖRG RUPPELT

Mutige Taktik wurde mit Sieg belohnt

Markus Schmid überzeugte
im Finale des Bereichs Küche
mit Mut und Zusatzeffort.
Für seine harte Arbeit erhält
der Jungkoch ein Ticket für
die World Skills 2024.

Dass er am Abend auf dem Siegtreppchen ganz oben stehen würde, hätte Markus Schmid während des Finaltags nicht gedacht. «Natürlich habe ich mir das erhofft und mir auch extrem Mühe gegeben», sagte er. Aber es sei nicht alles nach Plan gelaufen, und umso überraschter sei er bei der Siegerehrung gewesen. «Für das Dessert wollte ich eigentlich eine Himbeersauce machen, hatte aber zu wenig Fruchtmarmelade übrig. So gab es stattdessen eine Ananassauce.» Auch zeitlich sei es sehr knapp gewesen. «Ich habe extra ein aufwendiges Programm geplant, da ich herausstechen wollte. Zeitlich war es daher schwierig, alles unterzubringen. Hinzu kamen die Nerven. Es stand sehr viel auf dem Spiel, nicht nur der Schweizer-Meister-Titel,

sondern auch die Teilnahme an den World Skills. Und dann waren da noch die vielen Zuschauer, die uns auf die Finger schauten.» Als Finalaufgabe galt es, ein Vier-Gang-Menü zu kreieren, unter anderem mit Saibling in drei Varianten und Kaninchen. Hinzu kam ein Speed-Modul, bei welchem die vier Kandidaten in 45 Minuten ein Menü aus einem Mystery-Warenkorb kochen mussten.

Hohes Niveau aller Kandidaten

Am Ende lohnte sich der zusätzliche Aufwand, den Markus Schmid im Finale auf sich nahm. Gemäss Chefexperte Daniel Inauen überzeugte der Koch aus dem Kanton Appenzel nicht nur mit seiner Konstanz über den gesamten Wettbewerb, sondern auch durch den Mut, den Schwierigkeitsgrad zu erhöhen. Inauen zeigte sich beeindruckt von der Leistung der diesjährigen Swiss-Skills-Teilnehmenden: «Das Niveau war sehr hoch, und die Teilnehmenden motiviert und leistungsstark.» Einige seien während des Wettkampfs geradezu aufgeblüht und immer stärker geworden. Für Markus Schmid geht es nun an die Vorbereitungen für die World Skills 2024, wo er für die Schweiz um den Weltmeistertitel kämpfen wird.

ANGELA HÜPPI

- 1 Auf dem Podest der Meisterschaft Restaurant Service: Jonathan Wepfer (Platz 2), Marc Gay (Platz 1) und Raphael Bossert (Platz 3).
- 2 Sieger Marc Gay überzeugte durch Gelassenheit und sauberes Arbeiten.
- 3 Die Teilnehmenden mussten unter anderem 10 Spirituosen erkennen. Im Bild: Finalistin Sandra Seraina Studach.
- 4 Beste in der Kategorie Hotel Reception wurde Carmen Többen (Mitte). Naibi Giuliana Duttweiler (links) wurde Zweite, Enéa Epelbaum Dritte.
- 5 Alissa Badertscher beim Rollenspiel mit englischer Lady.
- 6 Nicolas De Peri beim Telefon-Rollenspiel mit «Mister Subramaniam» am anderen Ende der Leitung.
- 7 Das Podest: Céline Maier (2. Platz), Gewinner Markus Schmid und Sébastien Collé (3. Platz).
- 8 Sébastien Collé aus dem Kanton Waadt liess sich von den vielen Zuschauern nicht aus der Ruhe bringen.
- 9 Die Zweitplatzierte Céline Maier aus dem Kanton Bern bei der Zubereitung ihres Menüs.
- 10 Die drei Jungtalente haben allen Grund zum Strahlen (v.l.): Corinna Bucher, Julia Fuchs und Julie-Pearl Meyer.
- 11 Corinna Bucher hoch konzentriert beim Cocktailmixen.
- 12 Julie-Pearl Meyer nimmt sich im Viertelfinale der Aufgabe Fleckenentfernung auf Kleidern an.
- 13 Die drei Schweizer Meisterinnen 2022 (v.l.n.r.): Léane Plumey, Detailhandel, Vera Stocker, Bäckerei-Konditorei, Nadia Koller, Konditorei-Confiserie.

BILDER SWISS-SKILLS

Nr. 10–13: Nächste Seite

Winner der Kategorie Hotel Reception:

2

Naibi G. Duttweiler
Kauffrau EFZ
Hotel Eden Roc
Ascona/TI

3

Enéa Epelbaum
Kauffrau EFZ
Hotel Continental Park
Luzern

Die Gewinner der Kategorie Küche:

1

Markus Schmid
Koch EFZ
Gesundheitszentrum
Appenzel/AI

2

Céline Maier
Köchin EFZ
Boncas AG, Spezialität-
tenkäserei, Dotzigen/BE

3

Sébastien Collé
Koch EFZ
Hôtel de Ville de Crissier,
Crissier/VD