

Shania Colombo holt Bronze für die Schweiz

Restaurationsfachfrau Shania Colombo hat bei den World Skills abgeliefert und es mit einer starken Leistung aufs Podest geschafft.

Shania Colombos Weg zu den diesjährigen World Skills war kein leichter. Die 20-Jährige befand sich gerade für ein Praktikum in Shanghai, dem ursprüng-

lich geplanten Austragungsort, als die Absage kam. Das Coronavirus machte den Weltmeisterschaften in China einen dicken Strich durch die Rechnung. Diese Enttäuschung galt es erst einmal zu verarbeiten.

Bald schon kam aber dann die erlösende Nachricht aus der Schweiz: Die World Skills Restauration werden hier stattfinden. Shania Colombo konnte ihr Training fortsetzen, und die harte Arbeit hat sich ausgezahlt. «Vor fünf Monaten wollte ich aufgeben und jetzt trage ich die Bronzemedaille

um meinem Hals», freut sich die Thurgauerin einen Tag später.

Die Restaurantfachfrau musste sich vergangene Woche gegen über 20 Teilnehmende aus aller Welt behaupten. Alle hatten die selben Module zu absolvieren: «Fine Dining», «Casual Dining», «Banqueting» sowie «Bar und Barista». Für die Schweizerin sei alles so gelaufen, wie sie es sich vorgestellt habe. «Ich konnte mich

«Ich bin stolz, dass ich alles zeigen konnte, was ich gelernt habe.»

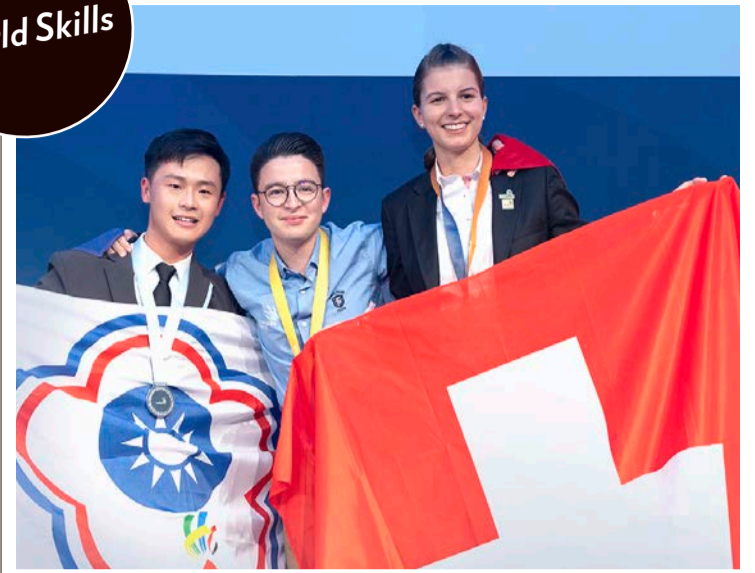
SHANIA COLOMBO,
WORLD-SKILLS-DRITTPLATZIERTE

sehr gut fokussieren, auch dank der Vorbereitung mit meinen beiden Mentaltrainerinnen», sagt Shania Colombo. «Die Zuschauer vor Ort waren eine Motivation für mich.» Besonders gefreut hat die Bronze-Gewinnerin, dass ihre Familie während des gesamten Wettkampfes vor Ort sein konnte. «Sie haben mich bei all meinen Vorbereitungen unterstützt und waren auch in den Tiefpunkten an meiner Seite.» Shania Colombos Mutter, die als Schneiderin tätig ist, hat für ihre Tochter zudem perfekt sitzende Wettkampf-Outfits



Shania Colombo serviert im Modul «Banqueting» den Hauptgang.

World Skills



Der Drittplatzierte Po-Yi Tsai (Chinesisch Taipei) und Sieger Dylan Vanmaele (Frankreich) mit Shania Colombo. BILDER SWISS SKILLS/TATJANA SCHNALZGER

kreiert. Am Ende der vier Wettkampftage sicherte sich Colombo den dritten Rang, der Sieg ging an den Franzosen Dylan Vanmaele. «Ich bin sehr zufrieden mit meiner Leistung», sagt die Schweizerin.

Zufrieden ist auch Coach Noemi Zoss-Kessler. Die beiden erhielten jeweils vor und nach den Wettkampftagen Zeit, sich auszutauschen. «Shania hatte vier super Tage, sie konnte sich sehr gut auf die Aufgaben fokussieren», so Zoss-Kessler. Doch auch die anderen Nationen seien gut vorbereitet gewesen. «Die Konkurrenz war hart.» Am Ende seien es wohl Kleinigkeiten und Details gewesen, die für den Sieg ausschlaggebend waren.

Die Coaches waren neben der Betreuung ihrer Kandidierenden am Wettkampf auch als Jury-Mitglieder im Einsatz. Eine sehr

spannende Aufgabe, erklärt Zoss-Kessler. «Es war sehr interessant, auch die andere Seite zu sehen.» Dabei zeige sich, dass es viele verschiedene Wege gibt, die zum gleichen Ziel führen.

Zurück in den Alltag

Shania Colombo nimmt sich nach der intensiven Wettbewerbs- und Vorbereitungszeit nun eine Woche Auszeit. Danach wird sie eine neue Stelle im Restaurant Waldmannsburg in Dübendorf/ZH antreten.

Für Noemi Zoss-Kessler geht der Berufsalltag als Instruktorin Restauration bei der Hotel & Gastro Formation Zürich weiter. Die nächsten World Skills, die 2024 in Lyon/FR stattfinden, sind schon in Sichtweite. Zuerst brauche sie aber eine kleine Pause, sagt Zoss-Kessler. ALICE GULDIMANN



Mehr Informationen unter:
worldskills2022se.com

Starke Leistung abgeliefert

Rino Zumbrunn hat bewiesen: Er gehört zu den besten Jungköchen der Welt. Der Baselbieter schaffte es in die Top 10 der World Skills.

Das Hin und Her rund um die World Skills 2022 war gross: Lange war unklar, wo sie stattfinden würden – wenn überhaupt. Statt wie geplant in Shanghai, wurde die Durchführung aufgrund der Corona-Pandemie letztlich in einer Spezialausgabe dezentral in verschiedenen Ländern der Welt organisiert. Der Bereich Küche ging während der Fachmesse Zagg in Luzern über die Bühne – eine Entscheidung, die erst im Sommer getroffen wurde. «Die dezentrale Organisation war eine verrückte Idee», sagte André Burri, Geschäftsführer Swiss Skills, bei der Siegerehrung an den World Skills. «Das alles in nur wenigen Monaten auf die Beine zu stellen, schien illusorisch – doch wir haben es geschafft.»

Viele Helfer, unzählige Stunden Arbeit und das Engagement der Berufsverbände machten es am Ende möglich, dass in der Schweiz insgesamt 14 Berufswett-

bewerbe ausgetragen worden sind. Auch für Koch Rino Zumbrunn war die Special Edition ein spezielles Erlebnis: «Natürlich war es schade, dass wir nicht nach Shanghai reisen konnten. Aber der Spirit unter den Teilnehmenden war super, und ich habe viele tolle Menschen kennengelernt – und darum geht es doch am Ende.»

Keine groben Schnitzer

Während vier Wettbewerbstagen galt es, das mit Coach Daniel Inauen trainierte Programm auf den Punkt abzurufen. Die vier Module «Vorbereitung», «Warme Küche», «Dessert» und «Skills»



Rino Zumbrunn erhielt für seine Leistung ein Medallion for Excellence.

World Skills



Hochkonzentriert: Beim Wettbewerb muss jeder Handgriff perfekt sitzen.

BILDER SWISS SKILLS/TATJANA SCHNALZGER

verlangten den 30 Teilnehmenden aus der ganzen Welt alles ab. Am Ende zeigte sich Rino Zumbrunn zufrieden mit seiner Leistung, für die er ein Medallion for Excellence erhielt: «Wir hatten ein gutes Konzept, und es lief fast alles so, wie es sollte.» Insbesondere der Hauptgang sei ihm so gut gelungen wie noch nie. Sein Menü beinhaltete unter anderem Kartoffel-Rösti mit Bündnerfleisch-Frischkäse-Füllung, eine mit Petersilien-Butter-Emulsion gefüllte Interpretation vom Poulet Kiev sowie mit Rivella marinierte frittierte Soja-Chunks.

Im Skills-Modul, dessen Aufgaben erst kurz vor dem Wettbewerb bekanntgegeben wurden, mussten beispielsweise ein Meringue und eine Sauce Hollandaise hergestellt werden. Für Rino Zumbrunn kein Problem: «Das gehört bei uns zum täglichen Berufsalltag.»

Gold für gleich drei Teilnehmende

Coach Daniel Inauen zeigte sich nach der Siegerehrung sehr zufrieden mit Rino Zumbrunns Leistung: «Das Teilnehmerfeld war sehr stark und die Resultate der Top 10 extrem nah beieinan-

der. Rino hat eine Top-Leistung gezeigt.» Wie eng das Teilnehmerfeld war, zeigt der Umstand, dass sich gleich drei Köchinnen und Köche die Goldmedaille teilen: Korae Nottveit aus Kanada, Samuel Santos aus Portugal und Paul Pipard aus Frankreich.

Rino Zumbrunn wird sich nun erst einmal auf seinen eigenen Betrieb, das Restaurant Krone in Sissach/BL, konzentrieren. Doch das Wettbewerbsfieber hat ihn gepackt: «Den nächsten Kochwettbewerb habe ich schon im Kopf – mehr verrate ich derzeit allerdings noch nicht.» ANGELA HÜPPI



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite:
facebook.com/hotelgastrounion