

Servicekunst: Neun Mal Gold und zwei Siegerinnen

Die besten Restaurationsprofis der Schweiz haben sich an der ZAGG zum Wettkampf getroffen. An der Servicekunstausstellung des Berufsverbandes Restauration kämpften sie um Gold-, Silber- und Bronzemedailien. Insgesamt 17-mal wurde Edelmetall verteilt. Wer die Nase zuvorderst hatte und welche kreativen Restaurant-Konzeptideen die Teilnehmer präsentierten, zeigen wir auf den folgenden Seiten.



Sie schlägt die Hände vors Gesicht und kann es gar nicht glauben, Maria Nikonova ist Gesamtsiegerin der Servicekunstausstellung 2010 (siehe Foto Seite 19). Ein Erfolg, der eine kleine Überraschung ist, denn zum ersten Mal geht der Titel ins Ausland, um genau zu sein: nach Russland. Doch alles schön der Reihe nach.

Als die Wettbewerbspräsidentin Margrith Röllin am Sonntag die Servicekunstausstellung eröffnete, war sie gespannt, was sie dieses Jahr erwarten würde. Fünf Tage später sagt sie zur Leistung der Restaurationsprofis: «Auffallend ist, dass wir viel mehr Lernende am Wettbewerb haben und gleichzeitig das Niveau der Arbeiten gestiegen ist. Das ist sehr erfreulich.»

Bei den Lernenden gewinnt Nadja Müller vom Parkhotel Waldheim in Wilen.

Sie hat mit ihrem Konzept «Vini d'Italia» gegenüber ihren 16 Konkurrenten die Nase vorn. Zu ihrem Sieg sagt sie: «Dass ich bei den Lernenden siegte, überrascht mich. Denn bei der Mise-en-place gelang mir nicht alles. Dafür lief es bei der Einhaltung der Serviceregeln sehr gut. Zum Beispiel immer im Uhrzeigersinn laufen, das zog ich konsequent durch.»

Konsequent hat auch die Gesamtsiegerin der Servicekunstausstellung Maria Nikonova gearbeitet. Sie ist Studentin der DCT Vitznau und kommt aus Moskau. Kurz nach der Siegerehrung sagt sie: «Ich hätte nie gedacht, dass ich gewinnen würde, es ist ein grossartiges Gefühl.» Interessant ist: Maria Nikonova entwickelte ihr Konzept aufgrund ihres Menüs. Hummersalat, Birnenkalttschale mit Rosenblättern, dann ein mit Rosenblättern gefüllter Fasan und zum Dessert Erdbeer-Rosen-Pralinen mit Sahneis. Da lag der Konzeptname «The Art of Roses» nah. Und wie viel trainierte sie? Maria Nikonova: «Ich arbeite zurzeit im «Dolder Grand» in Zürich, da bleibt wenig Zeit für anderes.» Doch in Gedanken spielte ich den Wettbewerb immer wieder durch.» Ein System, das offenbar zum Erfolg führte.

ernst.knuchel@gastroneus.ch

Fotos auf den Seiten 18/19 und Fotogalerien auf www.expresso.ch



Iris Zuber vom Hotel Stadthaus in Burgdorf zeigt ihr Restaurantkonzept «Nemo's Reise».



Nina Krebs gewinnt eine Bronzemedaille. Ihren Gästen serviert sie unter anderem ein Thunfisch-Sashimi.



Der Siegertisch von Nadja Müller. Die Lernende des Parkhotels Waldheim bei Wilen siegt mit einem Pünktchen Vorsprung auf Angela Burri (Hotel Berchtold, Burgdorf) und Katharina Jans («The Blinker», Cham).

Bild kleiner machen



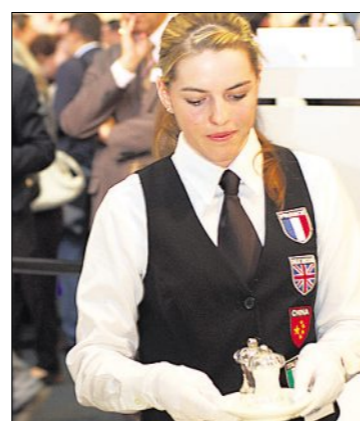
Beim Teamwettbewerb Küche-Restauration gewinnt das Konzept «In 80 Tagen um die Welt» Silber.



Alessandro Balestra präsentiert das Konzept: «Casino Royale» Mit 64 Punkten holt er sich Silber.



So sieht der Mise-en-place-Tisch von Aline Lenzi aus. Rund 60 Minuten später wird alles fertig aufgedeckt sein. Die Lernende vom Val-Rheno Ristorante, Widnau, holt sich mit ihrem Auftritt ein Diplom. Den Gästen wurde ein Menü mit Entenbrust, einer doppelten Wildkraftbrühe, einem Hasenrückenfilet und Maronikuchen serviert.



Lorena Ottiger, «Château Gütsch» in Luzern, gewinnt eine Goldmedaille. Sie verpasst den Sieg nur knapp.



Die Kandidaten achten auf jede Kleinigkeit. So wird mit viel Liebe zum Detail gearbeitet.



Wer nichts dem Zufall überlassen will, poliert das Besteck vor dem Aufdecken nach.



An der Servicekunstausstellung sind diverse Variationen von Serviettenfalkunst zu sehen.



Handschuhe, heisses Wasser und ein sauberes Tuch zum Polieren. So wird jedes Glas blitzblank sauber.



Nadja Müller darf die Medaille für den Sieg bei den Lernenden entgegennehmen.



Benjamin Dietsche macht seine Lehre im Park Hotel Weggis. An der Zagg holt er sich eine Goldmedaille. Mit der Gesamtpunktzahl von 73 verpasst er den Sieg bei den Lernenden nur gerade um zwei Punkte.



Ramona Müller holt sich am Dienstag den Tagessieg. Sie arbeitet im Café Hotel Appenzell, in Appenzell.



Die strahlende Siegerin. Maria Nikonova zeigt stolz ihren Siegertisch mit ihrem Restaurantkonzept: The Art of Roses». Seit zwei Jahren ist die junge Russin bereits in der Schweiz und wird voraussichtlich weitere zwölf Monate bleiben. Ihr grosses Ziel ist es, den «Bachelor» an der Hotelfachschule DCT in Vitznau abzuschliessen.



Marina Spichtig gewinnt mit ihrem «Western-Konzept» eine Silbermedaille.



Martina Bonino vom Kongress und Kursaal Bern in Bern gewinnt mit «Kaptain Blackbird» Gold.



Der Tisch von Anna Kulagina. Die Studentin der DCT Vitznau erhielt dafür eine Silbermedaille.



Kein Wettkampf ohne Schiedsrichter oder Jury. Hier erhalten die Teilnehmenden von der Wettbewerbspräsidentin Margrith Röllin (l.) die letzten Instruktionen vor dem Wettkampf.