

LISA-MARIE FRICKE

«ICH WILL NACH ABU DHABI»

Die Junior-Service-meisterin Lisa-Marie Fricke kämpft an den Swiss Skills während der ZAGG um den Sieg.

HGZ: **Lisa-Marie Fricke, wie fühlen Sie sich, wenn Sie an die Swiss Skills denken?**

LISA-MARIE FRICKE: Ich bin «cheibe» aufgeregt, nun dauert es nicht mehr lange und es geht los. Ich fahre mit Freude nach Luzern, um zu zeigen, was ich kann.

Wo stehen Sie in den Vorbereitungen?

Ich bin quasi fertig. Ich trainiere seit zehn Tagen, damit ich das Erforderte im Schlaf kann. Dies auch in der Freizeit. Während meiner Arbeit im Betrieb lasse ich meine Trainingserfolge stets mit einfließen. Besonders im Mittagsservice, wo es schnell gehen muss, ist das Erforderte nicht immer einfach. Da unsere Lehrtochter am Lehrlingswettbewerb in Burgdorf teilgenommen hat, können wir uns gegenseitig auf die Finger schauen und Verbesserungsmöglichkeiten austauschen. Da ich als Gastjurorin an diesem Wettbewerb dabei sein durfte, weiss ich nun, wie man beim Be-

werten vorgeht und ich habe die andere Seite kennengelernt.

Mit wem üben Sie?

Mit meinem Vater trainiere ich zweimal wöchentlich mental, täglich setze ich meine Trainingseinheiten alleine um. Dabei stelle ich mir vor, ich sei schon in den Mes-schallen. Mit meinem ehemaligen Berufsschullehrer Pascal Trottmann bespreche ich regelmässig das Praktische.

Lisa-Marie Fricke

1995 in Herzogenbuchsee geboren, aufgewachsen und zur Schule gegangen, absolvierte sie nach der schulischen Grundbildung zwei Zwischenjahre. Ihre Ausbildung zur Restaurationsfachfrau absolvierte sie im Romantik Hotel Bären in Dürrenroth/BE. 2015 siegte sie am Lehrlingswettbewerb in Burgdorf und wurde Junior-Servicemeisterin an der Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr. Am Service-Fachwettbewerb Couvert d'Or im Februar dieses Jahres in Stuttgart holte sie mit Ramona Hess vom «Bären Dürrenroth» die Silbermedaille.



Die 21-Jährige hätte nicht gedacht, dass sie 2016 an den Swiss Skills teilnimmt.

CLAUDIA LINK

Was haben Sie am meisten geübt?

Was die Praxis angeht, alles. Dort sind wohl alle zwölf Teilnehmer auf gutem Stand. Mental übte ich mehr, wie ich mit dem Druck vor Ort umgehen werde und wie ich mich richtig verhalte, wenn etwas nicht nach Plan abläuft.

In welcher Disziplin fühlen Sie sich am sichersten?

Ich bin in allen Disziplinen gut vorbereitet. Am meisten freue ich

mich auf das Flambieren. Hierfür habe ich eine anspruchsvolle Süssspeise rezeptiert, die mir Spass macht und gut schmeckt.

Verfügen Sie als Junior-Servicemeisterin über einen Wettbewerbsvorteil?

Mein Vorteil ist, dass ich weiss, wie Wettbewerbe ablaufen, da ich schon erfolgreich an drei Wettbewerben teilgenommen habe. 2015 siegte ich am Lehrlingswettbewerb in Burgdorf. 2015 nahm ich

an der Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr teil und siegte in der Kategorie Junior-Servicemeister. Am Service-Fachwettbewerb Couvert d'Or in Stuttgart 2016 holte ich mit Ramona Hess für den «Bären Dürrenroth» die Silbermedaille. Deshalb bereite ich mich wohl auch anders auf die Swiss Skills vor als die anderen Kandidatinnen und Kandidaten.

Sind die Swiss Skills da überhaupt noch etwas Besonderes für Sie?

Ja, sehr, die Schweizer Meisterschaften sind ein wichtiger Zwischenschritt. Man will ja nicht primär die Swiss Skills gewinnen, sondern an die Weltmeisterschaft, die World Skills, gehen. Gewinnt man die Swiss Skills, geht es weiter. Man hat die Chance, ein Jahr lang mit sehr qualifizierten Menschen zu trainieren.

Was ist Ihr Ziel?

Das ist klar. Ich will 2017 die Weltmeisterschaften in Abu Dhabi erleben.

INTERVIEW: SARAH SIDLER

Swiss Skills 2016 an der ZAGG

Die Wettkämpfe der talentiertesten jungen Berufsleute der Schweiz aus den Bereichen Hauswirtschaft, Restauration und Küche finden im Rahmen der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie (ZAGG) in Luzern vom 23. bis 26. Oktober 2016 statt.

ANZEIGE

MELITTA® CAFINA® XT5 & XT7 LIVE ERLEBEN:
ZAGG
LUZERN 23.10. - 26.10.2016
HALLE 2, STAND 215

FÜR DEN
EINSTIEG
IN DIE
PROFIKLASSE



Melitta®
Cafina® XT4

SCHLANKER VERFÜHRER

Die Melitta® Cafina® XT4 reiht sich ein in die Designlinie unserer neuen Vollautomaten-Generation. Veredeltes Aluminium-Gehäuse mit extrem schlanken Maßen (nur 30 cm Breite). Ein echter Hingucker, der auch auf engem Raum zum Genuss verführt.

PROFESSIONELLE EDELSTAHLBRÜHGRUPPE

Die Brühgruppe besteht aus hochwertigen Materialien – überwiegend Edelstahl - und ermöglicht somit einen verschleißfreien Betrieb bei einer Maximaleinwaage von 20g. Durch das Mikro-Feinsieb ist eine besonders hohe Aromausbeute sichergestellt.

MEHR VIELFALT

Das neue Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht's möglich: Temperaturen einstellen, Untertischkühlschrank verwenden, auch kalte Milch ausgeben.

SAUBERE SACHE: CLEAN IN PLACE (CIP®)

Maximale Sauberkeit nach HACCP-Standard durch vollautomatische Reinigung aller Milchleitungen ohne Ausbau der Komponenten bei einfachster Bedienung.

cafina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

Cafina AG
www.cafina.ch