

«Ich habe ein hohes Ziel gesetzt»: Alina Baer ist Meisterin der Hotellerie-Hauswirtschaft

Die besten Berufsleute in der Hotellerie-Hauswirtschaft haben sich vergangene Woche an den Swiss Skills gemessen. Neue Schweizer Meisterin ist Alina Baer.

Es war ein harter Wettkampf: An vier Tagen kämpften die Damen um den Titel Schweizer Meisterin in der Hotellerie-Hauswirtschaft. Am Ende siegte die Zürcherin Alina Baer. «Ich bin sehr perfektionistisch und habe mir ein hohes Ziel gesetzt», erzählt die 21-Jährige. «Ich wollte den ersten oder zweiten Platz erreichen. Und nun bin ich überglücklich.»

Kreative Lösungen und fleissiges Arbeiten

Wachsam bewerteten die 13 Expertinnen und Experten die Leistungen der Kandidatinnen während des Wettbewerbs. Die gestellten Aufgaben verlangten den Teilnehmerinnen kreative sowie fachliche Fähigkeiten ab. So mussten sie beispielsweise Gästezimmer nach einem vorbestimmten und später nach einem selbst ge-



Der bvhh zählt über 1800 Mitglieder und setzt sich für seine Berufe und Berufsleute ein.



Gold für Alina Baer (Mitte), Silber für Michaela Kohler (links) und Bronze für Anita Rüdüsli.

BILDER ZAGG LUZERN

wählten Thema einrichten. Märchen, Walpurgisnacht, Chalet, Eiskönigin oder VIP waren beliebte oder geforderte Sujets.

Das Bügeln eines Kochtoque forderte die Kandidatinnen besonders. «Als ich von der Aufgabe erfuhr, rief ich meine ehemalige Berufsschullehrerin an. Sie kam extra vorbei und übte mit mir», erzählt Siegerin Baer.

Die Zusammenstellung eines Blumengestecks meisterte Alina

Baer mit Bravour. Zuvor organisierte sie sich die Hilfe einer Floristin, um für den Wettkampf fit zu sein. Neben Geschwindigkeit und Kreativität wurde auch Hygiene und Arbeitssicherheit der Kandidatinnen bewertet.

Der Titel und die Zukunft

Anders als in der Restauration und Küche hat die Siegerin der Hauswirtschaft nicht die Chance,

an die Weltmeisterschaft nach Abu Dhabi zu gehen, da nicht genügend Nationen vertreten sind, um die Kategorie durchzuführen. Was sind Alina Baers Pläne? «Da habe ich noch keine klare Vorstellung. Vielleicht möchte ich mal selbst unterrichten. Den Vorkurs dazu hätte ich schon. Da schwebt aber auch der Traum vom eigenen Café im Raum. Ich schaue mal, welche Tür sich mir demnächst öffnet.»

ANNA SHEMYAKOVA

DIE DREI SIEGERINNEN

1

Alina Baer

Hotelfachfrau EFZ
Belvoirpark, Zürich

2

Michaela Kohler

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
Altersbetreuung Worb/BE

3

Anita Rüdüsli

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ
Café Löwen, Amden/SG

Evelyne Tanner holt Gold in der Küche



Die Siegerin Evelyne Tanner, Silber für Arvid Baltiswiler (links) und Bronze für Dominik Scheurer.

Die neue Schweizer Meisterin in der Küche heisst Evelyne Tanner. Damit sichert sie sich ein Ticket für die World Skills 2017 in Abu Dhabi.

Vier Tage lang liefen die Küchen in der ZAGG-Arena in Luzern auf Hochtouren: Vom 23. bis zum 26. Oktober fanden dort die Schweizer Meisterschaften der Köche statt. Die Thurgauerin Evelyne Tanner konnte sich gegen elf ihrer Mitstreiter durchsetzen und darf die Schweiz somit im kommenden Jahr an den Berufsweltmeisterschaften in Abu Dhabi vertreten.

Die 20-Jährige kann ihren Sieg noch nicht fassen: «Die Kon-

kurrenz war unglaublich stark. Ich hätte nie gedacht, dass ich gewinne, weil ich auch etwas chaotisch bin. Aber in solchen Momenten merke ich, dass ich eine perfektionistische Ader habe.»

Starkes Siegermenü

Die sechs Finalistinnen und Finalisten in der Küche wurden für den letzten Wettkampf vor eine besondere Herausforderung ge-



Der skv zählt über 11 000 Mitglieder, die sich aktiv für die Bedürfnisse ihres Berufes einsetzen.

stellt. Die Finalaufgabe erhielten sie nämlich erst am Abend zuvor. Es galt, drei verschiedene Amuse Bouche herzustellen: vegan, Fisch und nach freier Wahl. Ein Teil der Zutaten war vorgegeben, die anderen Komponenten durften sie aus dem Warenkorb aussuchen. Evelyne Tanner servierte Jakobsmuscheln im Mantel, Samosas mit Tofu und eine Kartoffelmousse mit Tomaten und Sellerie.

Als zweite Aufgabe folgte die Neuinterpretation einer Bouillabaisse. Tanner entschied sich dabei für pochierte Forellenröllchen, sautiertes Goldbrassenfilet, eine Fenchelmousse mit Pernot und Safrangelee.

Nachfolgend mussten die Teilnehmenden ein orientalisches Lammgericht kreieren. Tanner servierte ein Lammcurry mit Datteln und ein Linsenragout mit Gemüse. Auch bei der Süssspeise interpretierte sie einen Bread-and-Butter-Pudding neu und reichte Panna cotta mit Pistazien und dazu Traubenmousse.

Der entscheidende Punkt für die Juroren

In der Speed-Runde galt es, Tempo und Geschick bei der Zubereitung eines vorgegebenen Rezepts zu zeigen. Auch dabei überzeugte Tanner: «Man sah deutlich, dass eine konstante Leistung vorhanden war», erklärt Chefjuror Daniel Inauen. «Man merkte die Kreativität nicht nur in der Optik, sondern auch im Geschmack. Sie konnte salzige und süsse Komponenten gut kombinieren und schlussendlich auch mit Persönlichkeit, Ordnung und Hygiene punkten.»

ANNA SHEMYAKOVA

DIE DREI SIEGER

1

Evelyne Tanner

Landgasthof Seelust
Egnach/TG

2

Arvid Baltiswiler

Gstaad Palace/BE

3

Dominik Scheurer

Hotel Kettenbrücke
Aarau/AG