

Bocuse: Platz acht für Ale Mordasini



Ale Mordasini leitet die Küche der «Krone» in Regensberg/ZH.

ZVG

Für Bocuse-d'Or-Starters Ale Mordasini führte an Frankreich und an den Skandinavien kein Weg vorbei. Dafür wurde Manuel Hofer bester Commis.

Mit grosser Spannung verfolgten letzte Woche rund 1400 Gäste die Siegerehrung am Weltfinale des Bocuse d'Or im französischen Lyon. Zum guten Ton des Events gehört es seit Jahren, dass neben den Finalisten auch die Arbeit der Commis in besonderer Weise gewürdigt wird. Gross der Jubel dieses Jahr in der Schweizer Delegation: Manuel Hofer, der seit der Europa-Ausscheidung Finalist Ale Mordasini unterstützt, wurde

«Jetzt ist die Enttäuschung riesig, aber die Zeit wird kommen, dass wir wieder aufstehen.»

ALE MORDASINI,
SCHWEIZER FINALIST AUF FACEBOOK

von der Jury als bester Commis ausgezeichnet. «Es ist schön», sagte ein völlig überraschter Manuel Hofer auf der Bühne, als er die Gans-Trophäe entgegennahm.

Wenig später zerstoben dann die Schweizer Hoffnungen auf einen Podestplatz bei den Grossen. Mit Davy Tissot gewann seit 2013 wieder einmal ein Franzose. Die Plätze zwei bis sechs gingen - wenig überraschend - allesamt an Starter aus skandinavischen Ländern. Ale Mordasini gab sein Bestes und belegte einen respektablen achten Platz. «Er hat seine Aufgabe erfüllt, er kann stolz darauf sein, wie er die Schweiz vertreten hat», sagte Lucien Mosimann,

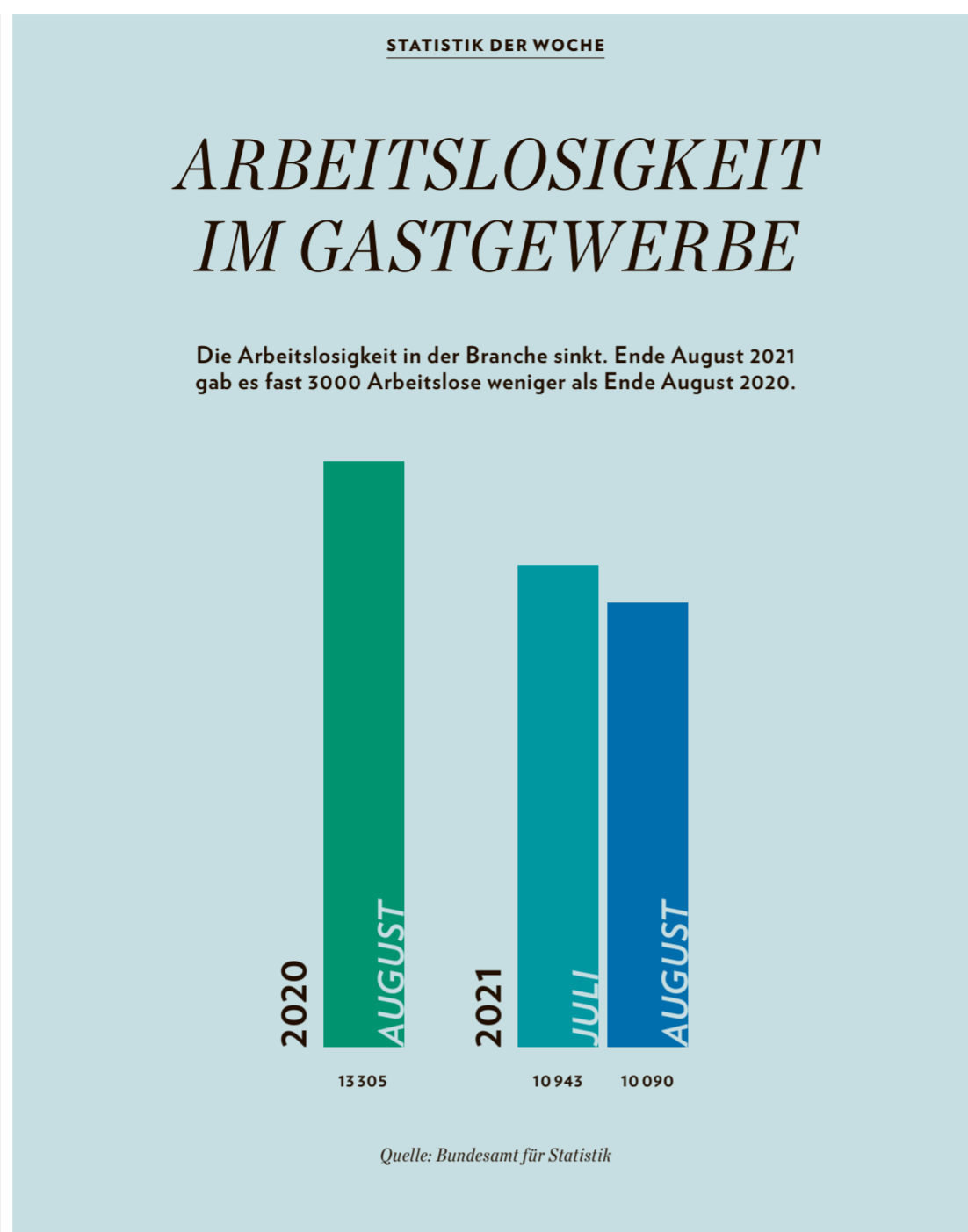
Koordinator der Schweizer Bocuse-Akademie, in Lyon. Ale Mordasini bedankte sich vor Ort und auf Facebook bei seinen Fans, machte aber auch keinen Hehl aus seiner ersten Enttäuschung.

Die richtigen Schlüsse ziehen

In seiner Analyse des Wettbewerbs spricht Franck Giovannini, Dritter des Weltfinales von 2007, von Silikonformen aus 3D-Druckern, die immer mehr zu Geheimwaffen der Kandidaten würden. Wie auch immer: In den nächsten Tagen erhalten Ale Mordasini und sein Team eine Jury-Auswertung, aus der man Schlussfolgerungen für kommende Teilnahmen ziehen wird. (RUP/PCL)

Die ersten zehn Ränge (von 21 Teilnehmern)

1. Platz
Frankreich (2428 Punkte)
2. Platz
Dänemark (2329 Punkte)
3. Platz
Norwegen (2234 Punkte)
4. Platz
Island (2231 Punkte)
5. Platz
Schweden (2202 Punkte)
6. Platz
Finnland (2079 Punkte)
7. Platz
Estland (2045 Punkte)
8. Platz
Schweiz (2040 Punkte)
9. Platz
Japan (2017 Punkte)
10. Platz
Italien (1918 Punkte)



Swiss Skills 2022: Jetzt beginnt die Talentsuche

Die besten jungen Berufsleute der Gastronomie und Hotellerie werden sich vom 7. bis 11. September 2022 an den dritten zentralen Swiss Skills in Bern messen. So kann man sich jetzt bewerben.



Vorne die Sieger und Siegerinnen der letzten Swiss Skills aus unserer Branche: Milena Schöni, Tim Oberli, Shania Colombo, Rino Zumburn; hinten die Unterstützerinnen und Unterstützer rund um die Hotel & Gastro Formation. ZVG

Nach 2014 und 2018 wird das Gelände der Bernexpo im nächsten Jahr zum dritten Mal zur riesigen temporären Bühne für über 1000 talentierte Berufsleute. 140 Lehrberufe werden präsentiert, in 80 dieser Berufe kämpfen die Besten aus allen Landesregionen um den Titel Schweizer Meisterinnen und Meister. Diese Rekordbeteiligung wird wiederum auf ein grosses Interesse stossen. Erwartet werden an den fünf Veranstaltungstagen rund 120 000 Besucherinnen und Besucher, davon 60 000 Schülerinnen und Schüler.

Gastgewerbler sind voll dabei

Unsere Branche ist an den Swiss Skills mit der Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration, Küche und zum ersten Mal mit der Réception vertreten. Betreut werden die Teilnehmenden von den je-

weiligen Berufsverbänden der Hotel & Gastro Union. Koordiniert und umgesetzt wird die Arena von der Hotel & Gastro Formation Schweiz. Direktor Max Züst sieht in den Publikumsberufswettbewerben eine Chance, Berufe in ihrer Vielfalt einer breiten Öffentlichkeit zu zeigen: «Das Spannende, Anspruchsvolle, Schöne der Berufe wird sichtbar gemacht und soll faszinieren. Genau das ist für unsere kreativen, menschen-

orientierten Berufe nach der Pandemie wichtiger denn je.»

Jetzt anmelden

Haben Sie eine überdurchschnittliche Motivation und Freude am Beruf? Sind Sie interessiert, sich mit anderen Berufsleuten zu messen und jünger als 21 beziehungsweise 23 Jahre? Dann melden Sie sich bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis an. (MGS)

Mit vollbepacktem Rucksack an die WM

Die 21-jährige Laura Loosli liebt es, sich an Wettbewerben selbst herauszufordern. Aktuell bereitet sie sich mit der Junioren-Kochnationalmannschaft auf die Weltmeisterschaft 2022 in Luxemburg vor.



Köchin Laura Loosli absolviert die Zweitelehre als Konditorin-Confiseurin.

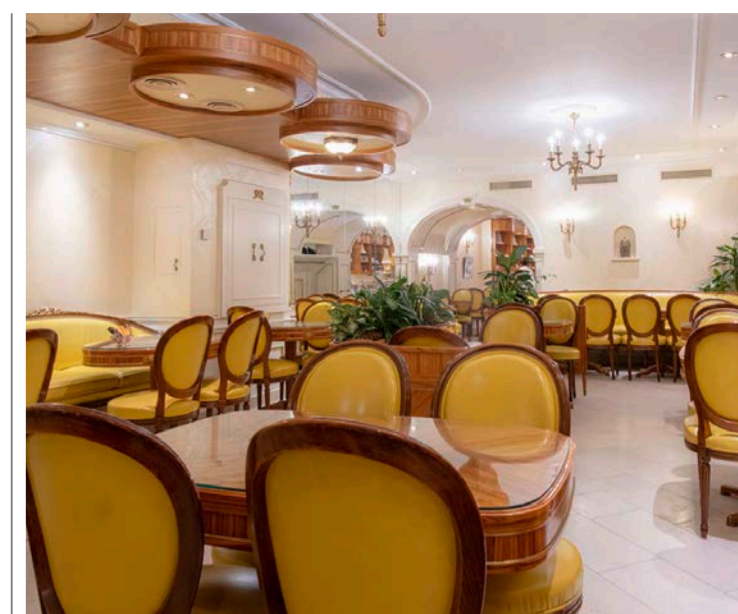
ist das ein extrem gutes Training. Man lernt, mit viel Druck umzugehen. Ausserdem trifft man bei Wettbewerben immer neue Leute, auch das ist sehr spannend.»

Als die Anfrage für die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft kam, musste die junge Köchin dann auch nicht lange überlegen. «Ich habe mich riesig gefreut», erinnert sie sich. Schliesslich fehlt ihr die Erfahrung in ei-

nem Teamwettbewerb bisher noch: «Vom Typ her bin ich eher ein Teamplayer. Sich in einer Mannschaft gegenseitig zu unterstützen und zu pushen wird sicher eine tolle Erfahrung.» Im Team ist Laura Loosli beim 3-Gänge-Menü für 70 Personen mit zwei Teamkollegen für den Hauptgang zuständig. Beim warmen Buffet für zwölf Personen kümmert sie sich um den Fingerfood.

Pâtisserie: jetzt oder nie

Dass sie Köchin werden möchte, war für Laura Loosli nach einem Wochenplatz im Restaurant Panorama Hartlsberg sofort klar. «Mich faszinierte es, wie kreativ der Kochberuf ist und was man aus Lebensmitteln alles machen kann», erzählt sie. Ein Jahr nach ihrem Lehrabschluss hat sie diesen Sommer eine neue Herausforderung angenommen. In der Confiserie Monnier in Murten lässt sie sich zur Konditorin/Confiseurin ausbilden: «Der Bereich Pâtisserie hat mich schon immer interessiert. Es gibt so vieles, was ich über die Zubereitung von Desserts noch lernen kann. Da dachte ich



Zur Confiserie Monnier in Murten/FR gehört nicht nur ein Verkaufsladen, sondern auch ein klassischer Tearoom. BILDER ZVG



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/fkr

mir: jetzt oder nie.» Ob sie sich nach der Ausbildung ganz auf diesen Bereich konzentrieren möchte, lässt sie aber offen: «Wer weiss, was die Zukunft bringt?»

Auch ein eigenes Restaurant kann sie sich vorstellen. «Die Corona-Krise hat mir aber gezeigt, dass dafür wirklich alle Bedingungen stimmen müssen.» Erst einmal fokussiert sie sich auf ihre Ausbildung und die kommende Weltmeisterschaft. Das Ziel für den Wettbewerb in Luxemburg ist klar: «Wir wollen ganz vorne mit dabei sein.»

ANGELA HÜPPI

Zur Person

Laura Loosli (21) absolvierte die Köchleure im Restaurant Panorama Hartlsberg in Steffisburg/BE bei Rolf Fuchs. Seit Juli arbeitet sie in der Confiserie Monnier in Murten/FR und macht die Zweitelehre zur Konditorin-Confiseurin. Sie gewann den Lernendenwettbewerb Gusto 2019, wurde zum Gastrostern 2019 gekürt und nahm an den Swiss Skills 2020 teil.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI Messer,
Kentaur Work Wear,
Oehrl Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligro, Ben's Original, Hero,
Pacojet, Saviva Food Services

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service,
Hug AG, Transgourmet/Prodega, Wiberg

WARUM VERTRAUT DIE HGU AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST **SWICA**

In Partnerschaft mit

SWICA ist der verlässliche Partner, wenn es um erstklassige Versicherungslösungen geht. Dank der Partnerschaft zwischen der HGU und SWICA sowie dem BENEVITA Bonusprogramm erhalten Sie attraktive Prämienrabatte auf die Zusatzversicherung COMPLETA TOP und alle HOSPITA Spitalversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**