

## DANIELA SALVISBERG-JAUN

### «NOCH NIE SO FEST DARAUF GEFREUT»

Daniela Salvisberg-Jaun ist Servicemeisterin 2012.

Weil sie den Anlass seither zuerst als Jurorin und danach als Mitglied der Wettbewerbskommission verfolgt, weiss sie, was sich alles verändert hat.

**HGZ: Daniela Salvisberg-Jaun, was löst das zehnjährige Jubiläum der Servicemeisterschaft bei Ihnen aus?**

DANIELA SALVISBERG-JAUN: Ich freue mich sehr auf das Jubiläum. Ich habe mich wohl noch nie so sehr auf eine Servicemeisterschaft gefreut. Das Jubiläum löst bei mir viele Emotionen aus. Der Sieg an der Meisterschaft mit 18 Jahren war ein super Startschuss für meine Laufbahn. Seither erlebe ich die Meisterschaft immer von einer anderen Seite. Weil ich erst Jurorin war und jetzt in der Wettbewerbskommission (WEKO) tätig bin, erfahre ich sie in allen Facetten. Zudem hat sich der Kreis mit meiner Rückkehr ins Romantik Hotel Landhaus Liebefeld vor gut einem Jahr als Chef rôtisseur und Lehrlingsverantwortliche geschlossen. Denn dort wurde ich so gut auf meine Teilnahme an der Servicemeisterschaft vorbereitet.

**Welche Aufgaben beinhaltet ihre neue Funktion in der WEKO?**

Wir haben in einem Team von fünf Personen die Servicemeisterschaft geplant, haben neue Juroren gewählt und alle Disziplinen überarbeitet. Weiter werde ich die Jury unterstützen.

«Der Sieg an der Servicemeisterschaft war ein super Startschuss für meine Laufbahn.»

**Was hat sich an der Servicemeisterschaft geändert seit Ihrer Teilnahme vor sechs Jahren?**

Der grösste Unterschied ist die Unterteilung in zwei Kategorien. In der Kategorie Junior-Servicemeister/-in zeigen Lernende ihr Können, in der Kategorie Servicemeister/-in die Ausgelernten sowie ältere Lernende bis und mit Jahrgang 1996. Ich finde die Unterteilung super, musste ich doch noch gegen Ausgelernte antreten. Früher war vor allem das Praktische gefordert, heute müssen die Teilnehmer mehr mit den Gästen reden und ihre Arbeit verkaufen.



Daniela Salvisberg-Jaun ist immer noch stolz auf ihren Sieg. ZVG

Zudem wurden die Disziplinen angepasst. Einzelne, wie das Serviettenfalten etwa, kommen nicht mehr vor, dafür gibt es neu die Disziplinen Barista und Mystery rund um Wein. Was wir in Letzter fordern, verraten wir nicht.

**Ist das Jubiläum ein Thema am Wettbewerb selbst?**

Ja, das Motto des Erlebnistisches lautet Glanz und Gloria. Da wird bestimmt viel Silber, Gold und Glitzer verwendet. Zudem wurde der Messeplatz an der Igeho neugestaltet. Er präsentiert sich nun frischer und festlicher.

«Es wird bestimmt viel Silber, Gold und Glitzer geben.»

**Gibt es Tipps, die Sie den Teilnehmern der Jubiläumsausgabe verraten?**

Immer schön lächeln. Freude an der Arbeit haben und diese auch zeigen. Emotionen weitergeben. Trotz Nervosität versuchen, mit Leichtigkeit an die Arbeit zu gehen. Zudem gibt das World-Skills-Trainingsbuch wertvolle Tipps. Es kann am Wettbewerbsbriefing vom 2. Oktober gekauft werden. Wer die Rezepte darin beherrscht, ist auf gutem Weg.

INTERVIEW SARAH SIDLER

**Die Servicemeisterschaft 2017**

Die 10. Servicemeisterschaft findet vom 18. bis 22. November an der Igeho in Basel statt.

Eine grosse Chance für Restaurationsfachleute, ihr Können unter Beweis zu stellen. Die Teilnehmenden durchlaufen sieben Disziplinen. Jeden Tag werden die Tagesplatzierungen ermittelt.

Am letzten Tag der Igeho werden der/die «Junior-Servicemeister/-in» und der/die «Servicemeister/-in» 2018 bekanntgegeben.



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/bildung](http://www.hotelgastrounion.ch/bildung)

## Jetzt Plätze sichern: Ausflug ins Herz der Hotellerie



Austausch mit Berufskollegen und Branchenkennern in der Beach Lounge. ZVG

**Die Hotelfachschule Luzern, das Art Deco Hotel Montana und die Hotel & Gastro Union öffnen exklusiv für Lernende ihre Tore.**

Einen Blick hinter die Kulissen werfen und die Branche hautnah miterleben – dazu laden die Berufsverbände Hotel Administration Management und Restauration die Lernenden der Branche Hotel-Gastro-Tourismus im zweiten und dritten Lehrjahr ein. Beim Rundgang durch die Schwei-

zerische Hotelfachschule Luzern SHL und das Art Deco Hotel Montana erhalten sie Informationen aus erster Hand. In der SHL wird über die Möglichkeiten als dipl. Hôtelier/Restaurateur/Hôtelière/Restauratrice HF informiert, während im Art Deco Hotel Montana exklusive Wellness-Suiten, die modernste Hotelküche Europas sowie das Restaurant besichtigt werden können.

Beim anschliessenden Umtrunk in der Beach Lounge des Hotels Montana mit Blick über das Luzerner Seebecken und den Vierwaldstättersee bleibt genug Zeit für individuelle Gespräche mit Mitarbeitenden der Hotel & Gastro Union, des Art Deco Hotels Montana und der SHL. (AHÜ)

### Programm

Dienstag, 17. Oktober

10.15 Uhr  
Begrüssungskaffee an der SHL

10.30 Uhr  
Einblick in die SHL

11.30 Uhr  
Apéro auf der SHL-Terrasse

12 Uhr  
Mittagessen im schuleigenen Ausbildungsrestaurant

13 Uhr  
Rundgang durch das Art Deco Hotel Montana

14.30 Uhr  
Umtrunk in der Beach Lounge des Art Deco Hotels Montana

15 Uhr  
Verabschiedung

Der Ausflug ist kostenlos. Anmeldung unter Tel. 041 418 22 22 oder [jasmine.meyer@hotelgastrounion.ch](mailto:jasmine.meyer@hotelgastrounion.ch)  
Anmeldeschluss: 10. Oktober

## Inspiriert von der Natur

**Vom Tatar einer Bündner Milchkuh bis zum veganen Teller – drei Köche zeigen in der Kocharena an der Igeho, wie unterschiedlich naturnahes Kochen aussehen kann.**

Jeden Tag steht die Kocharena des Schweizer Kochverbands skv an der Igeho unter einem anderen Motto. Gestartet wird am 18. November mit dem Thema «Naturnahes Kochen», zu dem der skv drei Experten eingeladen hat. So etwa Sebastian Titz, früherer Küchenchef im Gasthof Rössli, Escholzmatt, bei Stefan Wiesner, dem



Sebastian Titz orientiert sich in seiner Küche an den Werten Kreativität, klare Geschmäcke und Regionalität.

Experten für avantgardistische und archaische Naturküche. Heute arbeitet Titz als Küchenchef im Hotel Villa Honegg in Ennetbü-

gen/NW. Was genau er kochen wird, weiss Titz noch nicht: «Ich möchte abwarten, was der Herbst hergibt.» Sicher wird aber Wild auf seinem Teller sein. Sebastian Titz will zeigen, was in der Naturküche alles möglich ist, wenn man



Die erfahrene Pop-up-Köchin Margaretha Jüngling verbindet in der Kocharena Heimat und Geschmack auf dem Teller.

unkonventionell denkt und die Fantasie walten lässt. In der «Villa Honegg» serviert er etwa eingelegte Salzzitronen vom eigenen Zitronenbaum oder Meringues aus Malvenblütenzucker vom regionalen Biobauernhof. Sein Ziel ist es, in seiner Küche so viele Schweizer Produkte wie möglich zu verwenden. Ausnahmen macht er unter anderem für Salzwasserrische.

*Alles aus dem Bündnerland*

Mit Schweizer Produkten wird auch Margaretha Jüngling arbeiten, Küchenchefin im «Stazione Paradiso» in Zürich und Mitveranstalterin der Sobre-Mesa-Events. Sie präsentiert das Tatar einer Bündner Milchkuh, dazu Sauerteigbrot aus Weizen und

Alpenbutter aus der gleichen Region. «Dies verbindet für mich Heimat mit Geschmack, zudem rundet sich der Zyklus von Kuh und Milch damit ab», sagt sie zu ihrer Menü-Idee. Auch sie lässt sich noch ein wenig Spielraum – könnte sich aber vorstellen, das Gericht mit Kräutern oder eingelegten Alpenpilzen zu servieren.

*Vegane Kreativität*

Noch nicht auf ein Gericht festgelegt, hat sich Lauren Wildbolz. Schon jetzt steht aber fest, dass es keine tierischen Produkte beinhaltet wird. Die Inhaberin des Cate-



Lauren Wildbolz hat sich ganz der ethischen Kulinarik verschrieben. Die Kochaktivistin gilt als vegane Pionierin in der Schweiz.

ring-Unternehmens «Vegan Kitchen» setzt sich mit Leidenschaft für die vegane Küche ein. Saisonalität und Regionalität sind ihr wichtig. Um die Vielfalt der veganen Küche aufzuzeigen, macht sie aber auch ab und zu Kompromisse. In der Kocharena will sie beweisen, wie kreativ und schmackhaft man auch ganz ohne tierische Produkte kochen kann. ANGELA HÜPPI