



Ob in der Disziplin Barmixkunst, in der verschiedene Cocktails beherrscht werden mussten, oder beim fachgerechten Aufdecken des Erlebnistisches mit dem Motto «Glanz und Glamour», die 21 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der diesjährigen Servicemeisterschaft gaben ihr Bestes und überzeugten mit ihren Arbeiten. FOTOS CLAUDIA LINK UND LUKAS BINDER

MIT VIEL GLANZ UND GLAMOUR

Die Sieger der Servicemeisterschaft Tamara Haab und Fabian Müller lieferten an der zehnten Ausgabe jubiläumswürdige Arbeiten ab. Aber nicht nur sie.

Federn, Blumen, Kerzen, Silber und Edelsteine schmückten die Erlebnistische an der Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr. Doch auch die 21 Teilnehmenden im Alter zwischen 17 und 26 Jahren glänzten am zehnten Berufswettbewerb. Dieser findet jeweils während der Igeho am Stand der Hotel & Gastro Union statt. «Eine jubiläumswürdige Ausgabe», konstatierte dann auch ein zufriedener Luca Andreano, Präsident des Berufsverbandes Restauration. Insgesamt wurden während der fünf Tage zehn Gold-, acht Silber- und drei Bronzemedailles vergeben. Das heisst, dass sieben Teilnehmer in der Kategorie Junior-Servicemeister sowie drei in der Kategorie Servicemeister Anwärter auf die Titel waren.

Am meisten Punkte bei den Ausgelernten erzielte schliesslich Tamara Haab. Die 20-Jährige

überzeugte die Jury sowohl mit ihrer Souveränität bei den Wettbewerbsaufgaben als auch mit ihrem Charme. Besonders positiv fiel sie zum Beispiel in der Disziplin Barmix auf, als sie der Moderatorin Susanne Hueber neben dem verlangten Cocktail zusätzlich zwei Alternativen anbot und diese detailliert erläuterte. Die Servicefachangestellte des Zürcher Zunfthauses zur Zimmerleuten freute sich sehr über den Sieg, war aber nicht besonders überrascht: «Ich hatte während des Wettbewerbes ein super Gefühl», sagte die frischgebackene Servicemeisterin 2018 strahlend.

Fabian Müller holte den Titel Junior-Servicemeister 2018. «Ein Traum wurde wahr», so der 19-jährige Lernende im Restaurant Siblingen Randenhaus in Siblingen/SH. Er begeisterte die Jury nicht nur mit seiner Persönlichkeit und dem Fachwissen, sondern auch mit seiner Kreativität.

So hatte er Moderatorin und Publikum mit seiner Interpretation eines Whisky Sour schnell auf seiner Seite. «Das hat die Jury beeindruckt», sagte Wettbewerbskommissionspräsident Christoph Muggli. Auch er zeigte sich hoch erfreut über die motivierten und gut vorbereiteten Teilnehmer der diesjährigen Servicemeisterschaft: «Besser vorbereitete Kandidaten als dieses Jahr gab es noch nie. Ihre Begeisterung für den Beruf war enorm.» Gemeinsam mit zehn weiteren Juroren bewertete er die Arbeit der Teilnehmenden in sieben Disziplinen.

Neue Disziplinen forderten Teilnehmer

Während die Disziplinen Erlebnistisch, Käseservice, Barmix, Flambieren und Tatar gleich blieben wie in den Vorjahren, kamen «Barista» und «Mystery» neu dazu. Zum Zehn-Jahr-Jubiläum

der Servicemeisterschaft wurde erstmals ein Motto für den Erlebnistisch vorgegeben. Dies hat sich laut Christoph Muggli bewährt und wird so weitergeführt. Während die Disziplin Käseservice wenig Spielraum für eigene Interpretationen liess – es mussten verschiedene Käse fachgerecht geschnitten, portioniert und dem Gast verkauft werden –, nutzte Marina Reutimann die Disziplin Barmixkunst, um ihre eigenen Ideen umzusetzen. So bot sie der Moderatorin den Cocktail «Alexander» in leicht veränderter Form an. Sie hätte ihr den Glasrand gerne mit Schokolade verziert. Doch diese liess sich nicht beirren und bestellte, wie mit der Jury vereinbart, einen Whisky Sour.

«Während das Anrichten und Zubereiten einer flambierten Ananas sowie eines Beefsteaks Tatar den meisten Teilnehmern ohne Probleme gelang, zeigten einige

Mühe mit den neuen Disziplinen», sagt Christoph Muggli. Besonders die Blind-Degustation von vier Weinen aus dem Wallis sei für einige eine grosse Herausforderung gewesen. Für ihn war es jedoch eine Freude zu sehen, wie gewaltig der Wortschatz schon bei diesen jungen Berufsleuten war und wie professionell die Weine analysiert wurden.

Ganze Familien und Betriebe vor Ort

Beim Baristateil sollen künftig die Zuschauer der Meisterschaft mehr miteinbezogen werden. Dieses Mal wurden die Cappuccini doch etwas gar im Verborgenen zubereitet – viele mit Verbesserungspotenzial. Und Zuschauer gab es zuhauf. «Noch nie haben die Teilnehmer so viele Fans mitgebracht. Da waren ganze Betriebe und Familien vor Ort», freut sich Luca Andreano. So



Mehr Informationen unter:
www.servicemeisterschaft.ch

Igeho



Wettbewerbskommissionspräsident Christoph Muggli und Obfrau Daniela Salvisberg-Jaun entging nichts. Sie wissen, worauf es beim Flambieren ankommt.

bringe man die Branche der Bevölkerung näher.

Service Meisterschaft soll international werden

Beeindruckt zeigten sich die zwei Gastjuroren aus Deutschland. Erstmals in der Geschichte der Service Meisterschaft bewerteten auch zwei Experten aus dem Nachbarland die Teilnehmer. Der Kontakt entstand am letztjährigen Wettbewerb «Couvert d'Or» an der Messe «Intergastra», an der die Junior-Service Meisterschaft 2016 Lisa-Marie Fricke und der Service Meisterschaft 2016 Tiago Silva teilgenommen hatten. Juror Thomas Goerke zeigte sich von der Schweizer Meisterschaft beeindruckt: «Es ist ein sehr umfangreicher Wettbewerb mit vielen Disziplinen auf hohem Niveau. Wir könnten etwas von der Schweizer Gelassenheit lernen und sie von unserer akkuraten Einhaltung der Hygiene-Vorschriften.»

Nun ist geplant, dass die Obfrau und Service Meisterschaft 2012 Daniela Salvisberg-Jaun den kommenden Wettbewerb in Stuttgart mitbewerben wird. «Es wäre toll, wenn uns dieser internationale Austausch den einen oder anderen deutschen Teilnehmer an der Service Meisterschaft beschern würde», so Christoph Muggli. Auch wünscht er sich, dass sich

mehr Teilnehmer aus dem Tessin und der Romandie anmelden. Gespräche sind im Gang. SARAH SIDLER

Die Preise

Service Meisterschaft:
Zweiwöchiger Stage auf Weingut nach Wahl, Gutschein im Wert von 1000 Franken von CCA-Angern und 820 Franken für Barista-Kurs bei Turm Kaffee, Staub-Bräter aus Gusseisen von Maison Truffe, Zweijahresabo im Wert von 125 Franken von «Barnews» und diverse Sachpreise von der Hotel & Gastro Union.

Junior-Service Meisterschaft:
Vierwöchiger Stage im 5-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach, Qualifikation für Assessment Swiss Skills, Gutschein im Wert von 1000 Franken von CCA-Angern und 190 Franken für Barista-Kurs bei Turm Kaffee, Staub-Bräter aus Gusseisen von Maison Truffe, Zweijahresabo im Wert von 125 Franken von «Barnews» und diverse Sachpreise von der Hotel & Gastro Union.

Sieger Servicemeisterschaft 2017



FABIAN MÜLLER
«*ICH WOLLTE PERFEKT VORBEREITET SEIN.*»

HGZ: **Fabian Müller, haben Sie mit dem Titel Junior-Service Meisterschaft 2018 gerechnet?**

FABIAN MÜLLER: Nein. Es gab so viele gute Kandidaten. Es lief mir in einigen Disziplinen nicht perfekt. Beim Käseservice und im Baristateil hätte ich meiner Meinung nach besser sein können. Sehr gut hingegen gelang mir das Flambieren der Ananas, das Zubereiten und Anrichten des Beefsteaks Tatar sowie das Mixen des Cocktails.

Seit wann haben Sie sich auf die Servicemeisterschaft vorbereitet?

Seit August habe ich in jeder freien Minute im Betrieb sowie zu Hause geübt. Insgesamt sind das zwei bis drei Wochen am Stück. Ich wollte für jede Situation perfekt vorbereitet sein.

Wieso haben Sie sich für die Servicemeisterschaft angemeldet?

Ich habe an der Servicemeisterschaft teilgenommen, um mich schon mal auf das QV vorzubereiten. Ich wollte mich daran gewöhnen, dass ein Experte oder Juror neben mir steht. Dazu konnte ich mit meiner Mitstiftin tolle Trainings erleben. Wir haben sehr viel zusammen gelernt.

Was erhoffen Sie sich von Ihrem Titel Junior-Service Meisterschaft 2018?

Vom Sieg erhoffe ich mir viele tolle Erlebnisse, einmalige Chancen – die ich nutzen werde – und dass ich viele tolle Menschen kennenlernen. Ein Traum wurde wahr und ich freue mich nun auf das grosse Verbands-Netzwerk und auf die Swiss Skills.

INTERVIEW SARAH SIDLER

Fabian Müller

Der 19-Jährige aus Beringen/AG absolviert derzeit die Ausbildung zum Restaurationsfachmann im Restaurant Siblingler Randenhaus in Siblingen/SH. Später möchte er einmal eine Wintersaison lang in den Bergen arbeiten, und das Militär wartet auch noch auf ihn.



TAMARA HAAB
«*WENN ICH ETWAS WILL, ERREICHE ICH ES AUCH.*»

HGZ: **Tamara Haab, hätten Sie gedacht, dass Sie Servicemeisterin 2018 werden würden?**

TAMARA HAAB: Ich hatte ein gutes Gefühl während des Wettbewerbs. Ich war sicher, dass ich am Montag zu den Besten zählte. Der Sieg der Servicemeisterschaft war mein Ziel, und wenn ich ein Ziel vor Augen habe, dann erreiche ich das auch.

Gab es Disziplinen, die Ihnen besser liefen als andere?

Ja. Mein Gefühl sagte mir, dass der Mystery-Teil nicht so gut lief. Bei der Blind-Degustation der Weine hatte ich ein schlechtes Gefühl. Ich gab jedoch trotzdem mein Bestes. Das Zubereiten und Anrichten des Beefsteaks Tatar sowie das Flambieren der Ananas gelangen mir jedoch sehr gut. Besonders auf Letzteres bin ich stolz, denn das habe ich mir selbst beigebracht.

Warum haben Sie an der Servicemeisterschaft teilgenommen?

Ich habe teilgenommen, weil ich mich schon immer für Meisterschaften interessierte. Ich wäre auch gerne an den Swiss Skills dabei gewesen, doch dafür war ich noch zu jung. Ich wollte auch einfach noch eine Herausforderung für das halbe Jahr, das ich noch in der Schweiz bin.

Wo zieht es Sie denn hin?

Ich werde Anfang Januar nach Australien und Neuseeland reisen und dort während je drei Monaten einen Sprachaufenthalt absolvieren. Nachher werde ich Australien noch einen Monat lang mit meinen Eltern bereisen.

Sie bleiben der Branche aber hoffentlich treu?

Ja, ich werde in meinen Betrieb zurückkehren. Und dann heisst es üben, üben, üben für die Swiss Skills.

INTERVIEW SARAH SIDLER

Tamara Haab

Die 20-Jährige aus Pfäffikon/ZH arbeitet im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich. Laut ihrem Arbeitgeber sei sie eine Perfektionistin.

Schönste Erlebnistische

Judith Merz
Tagessiegerin
18. November

Die Lernende im Seehotel Wäldstätterhof in Ingenbohl/SZ überzeugte das Publikum am ersten Tag der Igeho mit ihrem Tisch zum Thema Glanz und Glamour. Deshalb ging der Tagessieg im Wert von 100 Franken in bar an sie.

Celine Frei
Tagessiegerin
19. November

Der Tisch der Lernenden im Landgasthof Seelust in Egnach/TG überzeugte das Publikum an diesem Tag. Sie gewann ebenfalls 100 Franken in bar.

Sandra Mosimann
Tagessiegerin
20. November

Auch am dritten Tag der Servicemeisterschaft gewann eine Lernende den Tagessieg bei den Erlebnistischen. Sie arbeitet im Gasthof Rössli in Escholzmatt/LU.

Nicole Eigenmann
Tagessiegerin
21. November

Mit der ausgelernten Servicefachangestellten gewann am Dienstag wieder eine Frau die 100 Franken in bar für den schönsten Erlebnistisch. Sie arbeitet im Landgasthof Seelust in Egnach/TG so wie die Tagessiegerin vom 19. November.

Stefanie Senn
Tagessiegerin
22. November

Am letzten Tag der Igeho gewann ebenfalls eine Lernende die 100 Franken für den schönsten Erlebnistisch. Sie arbeitet im Restaurant Waldmännli in Dübendorf/ZH.