

# JASMIN ENZLER

## «NATÜRLICH IST IMMER EINE GEWISSE ANSPANNUNG DA»

Die gelernte Konditorin/Confiseurin arbeitet für zwei Jahre bei Sven Elverfeld im Dreisternelokal Aqua in Wolfsburg (DE). Ein erster Rückblick nach sechs Monaten.

HGZ: **Jasmin Enzler, warum zog es Sie nach Wolfsburg ins Restaurant Aqua?**

JASMIN ENZLER: Für mich war schon immer klar, dass ich einmal in einem Dreisternelokal in Deutschland arbeiten wollte. So habe ich mich letztes Jahr bei mehreren deutschen Punktelokalen beworben. Für die Auswahl zog ich die San-Pellegrino-Liste zu Rate. Neben dem «Aqua» mit Sven Elverfeld war ich bei Joachim Wissler, bei Klaus Erfort und bei Tim Raue probearbeiten. Aber das «Aqua» hat mich einfach am meisten überzeugt.

**Aus welchem Grund?**

Das ist ganz schwierig zu sagen. Das Restaurant ist einerseits Teil des «The Ritz Carlton» in Wolfsburg. Ich fand es spannend, in einem Lokal zu arbeiten, das ein so grosses Unternehmen im Rücken hat. Andererseits hat mich auch die Philosophie des «Ritz» überzeugt. Diese lautet: We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen.

**Gleich mehrere Betriebe haben Sie zum Probearbeiten eingeladen. Haben Sie mit so einer positiven Resonanz gerechnet?**

Nein, überhaupt nicht. Es hat mich selber überrascht. Aber als Pâtissière hatte ich wohl Vorteile. Denn gerade in Deutschland sind diese sehr gesucht. Es gibt nur wenig Konditorinnen/Confiseure, die in die Gastronomie wechseln. Und die Köche arbeiten in der Regel nicht gerne als Pâtissier. Für Köche ist es schwieriger, eine Stelle zu finden, denn die Konkurrenz ist viel grösser. Doch da bietet der Schweizer Kochverband skv seinen Mitgliedern Unterstützung mit seiner Auslandsjobvermittlung. Erfahrene Berufsleute, sogenannte Ambassadors, ver helfen in über 27 Destinationen zu hilfreichen Kontakten.

### Zur Person

Jasmin Enzler absolvierte von 2007 bis 2010 eine Lehre als Konditorin/Confiseurin bei der Confiserie Doessegger in St. Gallen. Sie schloss als Beste der Kantone SG, AR, AI, GL sowie Liechtenstein ab. Danach wechselte sie in die Gastronomie und sammelte Erfahrung im Kongresshaus Zürich, in der «Fischerzunft» in Schaffhausen sowie bei «Lampart's» in Hägendorf. Danach wirkte das Mitglied des Schweizer Kochverbandes bei Rolf Mürrers Swiss Pastry Design. Von 2014 bis 2015 war sie Mitglied der Kochnati.



Jasmin Enzler fühlt sich wohl im Restaurant Aqua in Wolfsburg.

ZVG

**Wie sind Sie bei den Bewerbungen vorgegangen?**

Beim «Aqua» habe ich mich schriftlich beworben, obwohl die Bewerbungen eigentlich online eingereicht werden sollten. Zudem war gar keine Stelle ausgeschrieben. Wie es der Zufall wollte, hatte meine Vorgängerin gekündigt und mein Dossier lag passenderweise bei Sven Elverfeld auf dem Tisch. So wurde ich zu einem Gespräch eingeladen. Ich glaube es ist wichtig, dass man mit seiner Bewerbung auffällt und sich nur schon in der Gestaltung des Dossiers abhebt.

**Wie fühlt sich nun der Arbeitsalltag in einem Dreisternelokal an?**

Ich liebe es. Natürlich ist immer eine gewisse Anspannung vorhanden. Denn ich möchte natürlich, dass immer alles perfekt ist. Doch trotz dieser hohen Ansprüche ist das Arbeitsklima sehr locker und entspannt. Ich bin umgeben von Kollegen, die alle dasselbe Ziel haben. Wir helfen uns gegenseitig und können uns aufeinander verlassen.

**Wie erleben Sie Ihren Küchenchef Sven Elverfeld?**

Er hat immer ein offenes Ohr für seine 14 Mitarbeiter. Er arbeitet sehr ruhig und konzentriert. Zudem sprüht er vor Ideen. Seinen Leuten lässt er sehr grossen Freiraum.

**Sie sind als Commis pâtissière angestellt. Wie sieht Ihr typischer Arbeitstag aus?**

Ich bin verantwortlich für die gesamte Mise en place und arbeite aktiv bei neuen Gerichten mit. Ich beginne meist um 13 Uhr und produziere die Mise en place für den Abend oder für grössere Projekte wie die Pralinen. Zudem backen wir jeden Tag frisches Brot. In regelmässigen Abständen sind wir auch immer wieder mit dem Kreieren von neuen Desserts und Pralinen beschäftigt.

**Wie viele Stunden arbeiten Sie pro Woche?**

Wir arbeiten nur 39 Stunden. Mehr ist in Deutschland nicht mehr gestattet. Das ist eine grosse Herausforderung für uns, die Arbeit in dieser Zeit zu schaffen. Und für mich ist es eine riesige Umstellung, da ich in der Schweiz immer viel mehr gearbeitet habe und zudem noch in der Kochnationalmannschaft war. Aber ich schätze es natürlich, mal Zeit für mich und meine Projekte zu haben.

**Können Sie uns Näheres zu diesen Plänen erzählen?**

Es gibt da vor allem ein Projekt, das mir sehr am Herzen liegt. Ich denke, es könnte zu einem langfristigen Unternehmen werden. Ich möchte ein Pâtissier-Team gründen, das sich an Wettkämpfen engagiert und in die Jugendförderung investiert. Denn es gibt so viele Pâtissierwettbewerbe wie etwa den «Coupe du Monde de la Pâtisserie» in Lyon. Nach Wettkämpfen wie den SwissSkills und den WorldSkills verschwinden die jungen Talente jedoch von der Bildfläche. Das ist schade.

**Folgen im Anschluss weitere Auslandsaufenthalte?**

Einerseits würde es mich reizen, andererseits zieht es mich in die Heimat zurück. Ich bin mir auch noch nicht sicher, ob ich weiterhin in der Gastronomie arbeiten oder lieber in die Backstube zurückkehren möchte.

INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

**Auslandsjobvermittlung «Ambassador»**

Der Schweizer Kochverband skv bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Jobsuche im Ausland. Interessierte senden ihr Dossier an:  
kochverband@hotelgastrounion.ch

Kopf der Woche



Claude Meier

Neuer Leiter von hotelleriesuisse

Der 38-Jährige übernimmt am 1. Juli 2016 die Leitung des Schweizer Hotelier-Vereins hotelleriesuisse. Er folgt auf Christoph Juen, der seinen Rücktritt bereits Ende Oktober 2015 angekündigt hatte. Claude Meier verfügt über langjährige Führungserfahrung auf operativer und strategischer Ebene. Er war unter anderem tätig als Geschäftsführer der Organisation der Arbeitswelt (OdA) Gesundheit Bern sowie zuletzt als Leiter des Zentralsekretariats und als Leiter Bildung des Kaufmännischen Verbandes Schweiz.

Personalia

Jürgen Kettner

Chef tournant im Restaurant Schöngrün, Bern

Jürgen Kettner hat sich am Finale der «Jungen Wilden 2016» in Hamburg den zweiten Platz beim U30-Kochwettbewerb gesichert. Den Sieg holte sich Joachim Jaud aus Mannheim, Deutschland. Insgesamt hatten sich 2293 Jungtalente für eine Teilnahme am Wettbewerb beworben. «Ich freue mich riesig über den zweiten Platz», sagt der Gourmetkoch begeistert. Sein Chef Simon Sommer, Küchenchef im Restaurant Schöngrün, freut sich mit ihm: «Ich bin sehr stolz auf Jürgen. Mit seiner Leidenschaft und Kreativität hat er einmal mehr gezeigt, wie viel Potenzial in ihm steckt.»

... zitiert ...

Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel, mich völlig zu beruhigen: Essen.

OSCAR WILDE, SCHRIFTSTELLER

KAFIKLATSCH



KEYSTONE

Müslüm

Der Berner arbeitete für Süssigkeiten

Haben sei nicht «sein Ding», so der 36-Jährige zum Magazin style. Was wohl an seiner eher antikapitalistischen Erziehung liegt. Als Kind hat Müslüm für die Mithilfe im Reinigungsgeschäft seiner Eltern keinen Stundenlohn bekommen. Stattdessen durfte er in der Migros was aus dem Süssigkeitenregal aussuchen. Am 1. April startet die neue Comedy-Sendung «Müslüm Television» auf SRF. Wobei sich der Künstler auch eine politische Laufbahn gut vorstellen könnte. Am Montag, 24. Oktober, wird Müslüm übrigens an der «Nacht der Gastronomen» auftreten. Ein Anlass, den die Hotel & Gastro Union exklusiv für ihre Mitglieder anbietet.



Gastkolumne

Naturnaher Tourismus

Barbara Gisi, Direktorin Schweizer Tourismus-Verband

Die United Nations haben 2017 zum Jahr des nachhaltigen Tourismus erklärt. Verschiedene Stakeholder im Schweizer Tourismus verstärken deshalb ihre Aktivitäten im Bereich Nachhaltigkeit für das kommende Jahr. Als Folgeprojekt der Nachhaltigkeits-Charta des Schweizer Tourismus, welche Unternehmen und Destinationen für das Thema sensibilisiert und diverse Projekte angestossen hat, hat der Schweizer Tourismus-Verband STV die Fachgruppe NaTour ins Leben gerufen. Er fördert auf diese Weise den Austausch mit den Akteuren, um die Aktivitäten besser aufeinander abzustimmen, vorhandenes Wissen auszutauschen, Best-Practice-Projekte vorzustellen und «Neuinteressenten ins Nachhaltigkeitsboot zu

holen». Schweiz Tourismus wird im Sommer 2017 die Kampagne «Zurück zur Natur» lancieren, und eine Vielzahl von Tourismusregionen richten ihre Angebote stärker auf den natur- und kulturnahen Tourismus aus. Es ist das Thema, das sehr viele (potenzielle) Touristinnen und Touristen als Erstes – neben Sicherheit, Pünktlichkeit, Verlässlichkeit, Präzision, politischer Stabilität – mit der Schweiz in Verbindung bringen. Der STV ist zudem Patronatspartner des Festivals der Natur. Es findet dieses Jahr zum ersten Mal statt und koordiniert rund 500 verschiedene Veranstaltungen in der ganzen Schweiz. Reservieren Sie sich ein, zwei Wochenenden, und es ist nicht auszuschliessen, dass Sie ganz neue Seiten der Schweiz entdecken.



Mehr Informationen zur Auslandsjobvermittlung «Ambassador»: [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



Infos unter: [www.festivaldematur.ch](http://www.festivaldematur.ch)