

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 16. September 2020

CXXXV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Aspekte

SV Group:
wegweisendes
Hotelkonzept
für Langzeit-
Aufenthalter.

Seite 2

**Exklusives
Erlebnis bedient
alle Sinne**

Seite 15

Persönlich



Ophélie Stöckli

Die Wirtschaftsstudentin an der UNI Lausanne/VD macht auf dem chinesischen Videoportal Tiktok Werbung für Schweiz Tourismus. Ihren Fokus legt sie dabei auf die Kulinarik.

Seite 12

Service

**Quarantäne
brechen, kann
teuer werden**

Seite 19

Bilder aus den
Regionen:
in Basel, Root/LU
und Oerlikon/ZH
fanden GV statt.

Seite 16 bis 18



Die neuen Schweizer Berufsmeister: Shania Colombo im Bereich Restauration, Rino Zumbrunn im Bereich Küche und Milena Schöni im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft.

ZVG



Wir fördern unsere Berufe

«Wir können stolz sein auf unseren Nachwuchs», sagte Organisator Jean-Claude Schmocker an der Siegerehrung der Swiss Skills in Weggis. Rund 20 junge Berufsleute kämpften in den drei Kategorien Küche, Hotellerie-Hauswirtschaft und Restauration um den Schweizer Meistertitel. Nun stehen die drei Siegerinnen und Sieger fest. Sie sind wichtige Botschafter für unsere Berufe und die Branche. Die Meisterschaft wurde von der Hotel & Gastro Formation durchgeführt. Diese wird getragen von den drei Branchenverbänden Gastrosuisse, Hotelleriesuisse und der Hotel & Gastro Union mit ihren fünf Berufsverbänden. Die Swiss Skills in unserer Branche gibt es also auch dank der Mitglieder der Hotel & Gastro Union. Schon in den ersten Statuten von 1886 hat sich die Berufsorganisation darauf festgelegt, die gastgewerblichen Berufe fördern zu wollen. Und das tut sie seither konsequent. Wenn es darum geht, die Ausbildung zu ändern und zu verbessern, sind die Berufsverbände immer dabei. Auch bei der höheren Berufsbildung stehen die Verbände an vorderster Front. Und dank der Mitglieder der Hotel & Gastro Union sind viele Weiterbildungen beinahe kostenlos. Denn Weiterbildungen bringen die Berufsleute und die Branche weiter. Ganz im Sinne der Mitglieder der HGU.

Seite 6-8 →

MARIO GSELL, VERLAGSLEITER

SIE SIND UNSERE CHAMPIONS

Es waren wohl die speziellsten Swiss Skills der Geschichte: Nur insgesamt hundert Personen waren am vergangenen Wochenende in den Räumlichkeiten der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis/LU zugelassen. Für die Zuschauer herrschte Maskenpflicht und die Geräuschkulisse der Wettbewerbe war um einiges ruhiger als noch vor zwei Jahren bei den zentralen Swiss Skills in Bern. Der guten Stimmung tat dies keinen Abbruch. Die Kandidatinnen und Kandi-

daten konnten sich ganz auf ihre Aufgaben konzentrieren, und am Ende wurde trotzdem gefeiert. Besonders natürlich die drei neuen Swiss Skills Champions: in der Kategorie Hotellerie-Hauswirtschaft Milena Schöni, in der Restauration Shania Colombo und in der Küche Rino Zumbrunn. Organisator Jean-Claude Schmocker betonte: «Was alle Kandidaten hier geleistet haben, ist unglaublich. Diese einzigartige Erfahrung kann euch niemand nehmen.» Schmocker sprach bei der Siegerehrung zudem

ein riesiges Dankeschön an sein Helferteam aus, welches mit vollem Einsatz und grosser Flexibilität den reibungslosen Ablauf des Wettbewerbs ermöglichte. Immerhin fanden am Samstag insgesamt fünf Halbfinals an einem Tag statt – so etwas gab es noch nie. Dass die Wettbewerbsatmosphäre durch die wenigen Zuschauer ein wenig fehlte, sieht Schmocker nicht als Nachteil: «Natürlich ist es schön, wenn man mit Transparenten und Jubelrufen angefeuert wird. Aber die ruhige Wettbewerbssitu-

ation dieses Jahr widerspiegelte den Arbeitsalltag.» Mit der Umsetzung der Corona-konformen Swiss Skills 2020 zeigte sich Schmocker dann auch rundum glücklich: «Wir haben unser Ziel erreicht: Wir wollten ein lautes Zeichen setzen, dass unsere Branche noch lebt. Wir bluten momentan zwar aus allen Poren, aber wir können stolz sein auf unseren Nachwuchs, der die Zukunft unserer Branche sichern wird.»

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs





Mit viel Ehrgeiz und Erfahrung zum Sieg

Koch Rino Zumbrunn reist an die World Skills in Shanghai. Das skv-Mitglied überzeugte die Jury mit seinem Biss.

«Am Ende des Wettbewerbs hatte ich eigentlich ein gutes Gefühl, aber je näher die Siegerehrung rückte, desto unsicherer wurde ich», sagte Rino Zumbrunn (Restaurant Schlüsselzunft, Basel) nach der Swiss-Skills-Siegerehrung. Doch am Ende eines langen und anstrengenden Wettbewerbswochenendes war klar: Die intensive Vorbereitung hatte sich für den 21-Jährigen ausgezahlt.

«Rino hat viel in die Swiss Skills investiert. Das merkt man.»

DANIEL INAUEN
CHEFEXPERTE KÜCHE

Bereits 2018 war Zumbrunn bei den Swiss Skills angetreten und schaffte es ins Halbfinale. In den vergangenen zwei Jahren investierte er viel und absolvierte unter anderem Stages bei Patrick Mahler im Park Hotel Vitznau und bei Markus Arnold in der «Steinhalle» in Bern. «Diese Erfahrung merkt man ihm an», sagte Chefexperte Daniel Inauen nach der Siegerehrung. «Rino überzeugte uns mit

seinem Biss und seiner sauberen Arbeitsweise.»

Zumbrunn setzte sich an zwei spannenden Wettbewerbstagen gegen die starke Konkurrenz durch. «Wir haben die Kandidaten dieses Jahr besonders gefordert und an ihre Grenzen gebracht», so Inauen. «Die Zeit war sehr knapp bemessen und wir haben 30 Prozent der Aufgaben spontan ausgewechselt.» So wurden den Kandidaten beispielsweise im Halbfinale fünf Produkte zur Auswahl gegeben, von denen sie mindestens zwei in ihren Gerichten verarbeiten mussten: Miso Paste, Wakame Nudeln, Seidentofu, Papaya und Jackfruit.

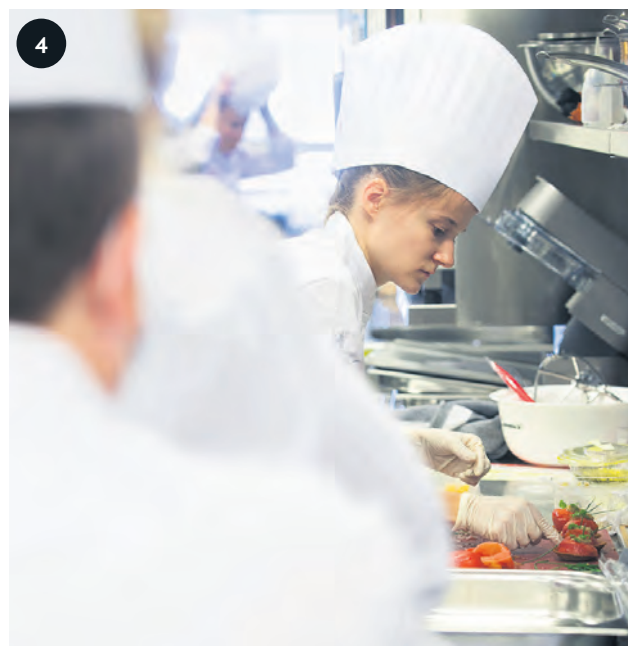
Zudem wurde ein weiterer Schritt zur Bekämpfung von Food Waste gemacht: Die Kandidaten konnten nicht mehr die exakt benötigte Menge der Lebensmittel bestimmen, sondern bestellten beispielsweise Einheiten à 200 Gramm Schokolade. «Wenn man für sein Rezept weniger brauchte, musste man sich überlegen, wie man den Rest noch einsetzen konnte. Ansonsten gab es Punktabzüge für Food Waste», so Inauen.

Hohe Ziele für Shanghai

Für Rino Zumbrunn geht es im September 2021 zu den World Skills nach Shanghai. «Über die Vorbereitung habe ich mir noch keine Gedanken gemacht. Aber glücklicherweise kann ich da ganz auf die Unterstützung von Chefexperte Daniel Inauen, Swiss-Skills-Sieger 2018 Martin Amstutz und meinen Coach David Lanz zählen», sagte Zumbrunn. Und fügte schmunzelnd hinzu: «Die Schweiz bräuchte wieder einmal einen Koch-Weltmeister.»

ANGELA HÜPPI

Swiss Skills



1 Der strahlende Swiss Skills Champion: Rino Zumbrunn (Restaurant Schlüsselzunft, Basel).
2 Halbfinalistin Jennifer Stettler (Casino Bern, skv-Mitglied) beim Anrichten ihrer Hauptspeise.
3 Tom Walter (Culinary Artist GmbH Norman Hunziker, Biel/BE, skv-Mitglied) brach den Wettbewerb im Halbfinale ab.
4 Halbfinalistin Laura Loosli (Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg/BE, skv-Mitglied).
5 Die viertplatzierte Milena Scolari (Residenza Rivabella, Magliaso/TI) kochte zum Lamm Tagliatelle.
6 Das Podest (von links): die skv-Mitglieder Remo Messerli (Casino Bern, 2. Platz), Sieger Rino Zumbrunn und Daniel Koetschet (CDMT E CT 47 Centre de subsistance, Romont/FR, 3. Platz).
7 Halbfinalistin Lilian Sigrist (BamBou by Thomas, Luzern).

BILDER ZVG



Shania Colombo holt sich den Platz für China

An zwei spannenden Tagen haben sich sieben Kandidatinnen und ein Kandidat in der Restauration gemessen. Das sind die Sieger.

Es war ein heisser Finaltag im Restaurant der Hotel Gastro Formation in Weggis/LU, nicht nur wegen der warmen Temperaturen draussen und der maskentragenden Besucher drinnen, sondern auch wegen des Kopf-an-Kopf-Rennens der vier dicht beieinanderliegenden Kandidaten des Finals. «Wir haben ein hohes fachliches Niveau erlebt», fasst Chefexpertin Noemi Kessler bei der Rangverkündigung zusammen. «Wir haben an beiden Wettbewerbstagen gespürt, dass ihr sehr gut vorbereitet seid, viel wisst und dass ihr hervorragende Fachleute seid. Das war sehr schön mitanzusehen.»

«Ich habe nicht mit dem Sieg gerechnet.»

SHANIA COLOMBO
SIEGERIN RESTAURATION

Es sei keine leichte Aufgabe gewesen, die vier Wettkampfteilnehmenden auf die vier Ränge zu verteilen. Auf den obersten Podestplatz durfte die 18-jährige Shania Colombo steigen («Gastronomie Hof zu Wil», Wil/SG). Während Colombos Mutter ob des Sieges in Tränen ausbricht, begreift Tochter

Shania erst langsam ihren Sieg: «Alle Finalisten haben eine sehr starke Leistung gezeigt», so die Gewinnerin. «Ich habe deshalb nicht unbedingt damit gerechnet, doch umso mehr freue ich mich.»

Anspruchsvolle Aufgaben an beiden Wettbewerbstagen

An beiden Tagen galt es, ein umfangreiches Programm zu bewältigen. Vom Zubereiten von Bar- und Kaffeegetränken über das Filetieren, Tranchieren und Flambieren bis zum Verkauf und Dekantieren von Wein sowie dem Eindecken einer festlichen Tafel wurden alle Aufgaben geprüft, die den Restaurationsberuf so anspruchsvoll machen.

Am ersten Tag war auch die Spontaneität der Wettbewerbs Teilnehmer gefragt. Statt wie erwartet Früchte filetieren, mussten die acht Halbfinalisten Spaghetti Carbonara am Tisch zubereiten und servieren. Am zweiten Tag kam dann das Früchtefiletieren doch noch als Mystery-Arbeit. Dazu hatten die Finalisten eine halbe Stunde Zeit. Es galt, drei von fünf Früchten zu filetieren. Einzig die Orange war Pflicht, die beiden weiteren Früchte konnten unter Banane, Erdbeere, Kiwi und Ananas frei gewählt werden. Chefexpertin Noemi Kessler verrät, warum die Orange Pflicht war: «Das Herauslösen der Filets aus den Orangenschnitzen ist eine der schwierigsten Aufgaben.»

Als Schlussaufgabe galt es, ein viergängiges Fine-Dining-Menü zu servieren. Und auch hier wurde ein Programmpunkt spontan ausgetauscht. Statt einer gebratenen Poularde aus dem Ofen, mussten die Kandidaten einen Wolfsbarsch in Salzkruste tranchieren der von den Finalisten der Küche zubereitet wurde. RUTH MARENDING



Weitere Bilder zu den Swiss Skills finden Sie auf unserer Facebookseite: www.facebook.com/hotelgastrounion



- 1 Shania Colombo freut sich über ihren Sieg.
- 2 bvr-Mitglied Tabea Rosenkranz (Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf/ZH), schaffte es auf den 4. Platz.
- 3 Konzentriertes, exaktes Arbeiten waren die Merkmale von Shania Colombo während des Wettbewerbs.
- 4 Diese drei bvr-Mitglieder durften aufs Podest (v.l.): Cyrill Dörig (2. Platz, «Gotthard», Arth-Goldau), Shania Colombo (1. Platz), Priscilla Maytner (3. Platz, «Salzano», Interlaken/BE)
- 5 Halbfinalistin Jenny Pache (Hotel Buchserhof, Buchs/SG).
- 6 Halbfinalistin Sabrina Knill («Netts Schützengarten», St. Gallen).
- 7 bvr-Mitglied und Halbfinalistin Sarah Flühler (Berggasthaus Niederbauen, Emmetten/NW) wurde von Margrith Röllin, ehemalige bvr-Präsidentin, gecoacht.
- 8 Janine Wicki («Werk 1», Gossau/SG) beim Cocktailshaken.

BILDER ZVG



Hotellerie- Hauswirtschaft kürt Meisterin

Milena Schöni holt an den Swiss Skills 2020 in Weggis/LU den ersten Platz. Damit hat sie ihr eigenes Ziel übertroffen.

Die junge Frau aus Aefligen/BE ist die erste Fachfrau Hauswirtschaft in der Geschichte der Swiss Skills Hotellerie-Hauswirtschaft, die es auf den ersten Platz geschafft hat. «Es waren sehr spannende Tage, an denen ich extrem viel gelernt habe. Ich wollte zeigen, was ich kann und habe mein Bestes gegeben», sagt die Gewinnerin kurz nach der Rangverkündung.

«Als ich wusste, dass ich auf dem Podest bin, fiel mir ein Stein vom Herzen.»

MILENA SCHÖNI
GEWINNERIN SWISS SKILLS 2020

Im Finale habe sie nicht das Gefühl gehabt, dass ihr alle Aufgaben so gut gelaufen seien. «Eine Zusatzaufgabe war, dass mitten beim Schreiben der Tagespläne ein englischsprachiger Gast etwas bestellen wollte. Das war schwierig, da wir im Altersheim kein Englisch benötigen.» Zwar habe sie damit gerechnet, dass so etwas im Finale kommen könnte, aber nicht damit, dass sie es bis ins Finale

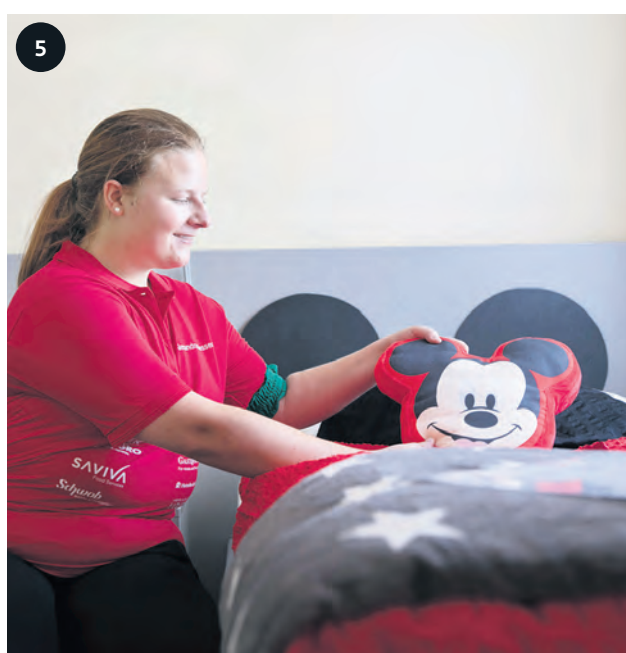
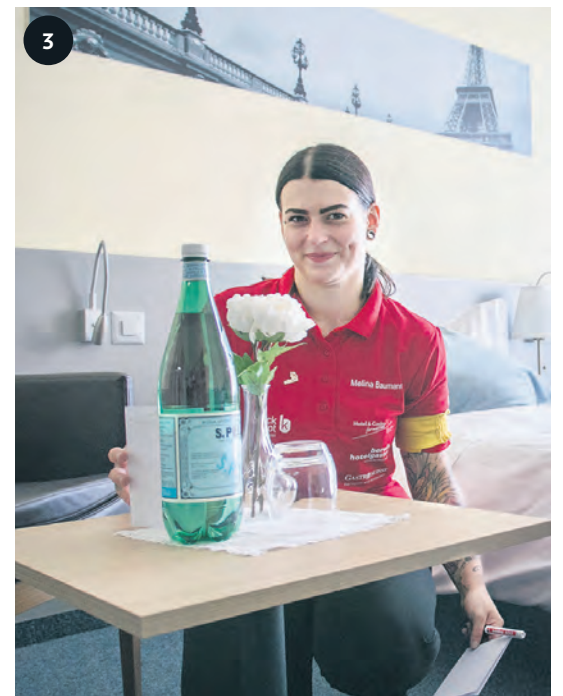
schafft. «Das Halbfinale habe ich wirklich intensiv geübt, damit ich ins Finale komme. Aber auf das Finale war ich nicht so gut vorbereitet», räumt sie ein. So habe sie etwa das Üben von Gesprächen auf Englisch vernachlässigt. «Dafür habe ich die Reklamationsgespräche mit Freunden und Familie geübt», erläutert sie.

Vorbereitung hat sich gelohnt

Dennoch habe sie sehr viel Zeit in die Vorbereitungen investiert. «Als wir den Kickoff hatten, war ich eigentlich nonstop damit beschäftigt, mich vorzubereiten.» Die vielen Stunden haben sich offensichtlich gelohnt. Laut Chefexpertin Martina Blättler gewann Milena Schöni «unter anderem aufgrund ihrer konstant hohen Leistung über den Tag hinweg und wegen ihres kompetenten Umgangs mit unvorhergesehenen Situationen.» Doch die Chefexpertin betont wiederholt, dass es ein knappes Rennen war mit sehr starken Kandidatinnen. Wobei eine Kandidatin, Sara Fernandes aus dem Tessin, kurzfristig absagen musste.

Für die Kandidatinnen Seraina Girschweiler, Fabienne Häner, Melina Baumann und HGU-Mitglied Alexandra Messerli war bereits im Halbfinale Schluss. Doch Alexandra Messerli äussert sich dennoch positiv zum Wettbewerb: «Ich bin glücklich, dass ich Teil der Swiss Skills 2020 sein durfte. Es ist eine Erfahrung, die ich allen ans Herz legen möchte, die eine grosse Leidenschaft für ihren Beruf besitzen.» Diese Leidenschaft an den World Skills zu präsentieren, bleibt Milena Schöni verwehrt. Der Beruf Hotellerie-Hauswirtschaft ist dort nicht vertreten, weil zu wenig Länder mitmachen. *DÉSIRÉE KLARER*

Swiss Skills



1 Gewinnerin Milena Schöni hat mit dem ersten Platz im Finale ihr eigenes Ziel übertroffen.
2 Nicole Manser, Mitglied der HGU und Drittplatzierte an den Swiss Skills 2020, näht einen Knopf an.
3 Melina Baumann aus St.Gallen verpasst ihrem Zimmer mit dem Thema «Cinderella» den Feinschliff.
4 Rahel Hug (2. Platz), Milena Schöni (1. Platz) und Nicole Manser (3. Platz) haben allen Grund zum Strahlen.
5 HGU-Mitglied Alexandra Messerli aus Uttigen/BE widmete ihr Zimmer dem Thema Mickey Mouse.
6 In Fabienne Häners Zimmer war alles passend zum Thema Adelboden eingerichtet.
7 Die Viertplatzierte Seraina Girschweiler aus Wolfhausen/ZH schaffte es mit ihrem Zimmer zum Thema Nordsee bis ins Finale.

BILDER ZVG



Mehr zu den Swiss Skills unter:
www.hotelgastro.ch/swisskills