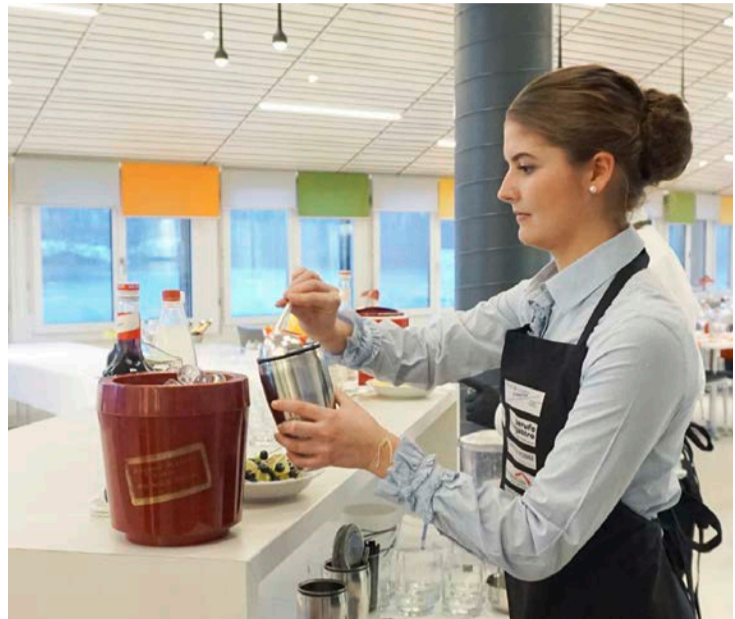


# AUF DEM WEG NACH KASAN

Drei junge und erfolgreiche Gastgewerbler werden die Schweiz an den Berufsweltmeisterschaften in Russland vertreten. In Weggis präsentierten sie sich den Sponsoren und gewannen Fans.



←  
Martin Amstutz, Martina Wick und Julian Ferrante sind Meister in ihren Berufen und wollen an den World Skills Medaillen holen.  
BILDER ZVG

Der Gastroclub ist eine einzigartige Institution. Seit elf Jahren unterstützen dessen Mitglieder junge Berufsleute aus unserer Branche und deren Auftritte an den Swiss Skills und World Skills. Anfang Februar lud Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation Schweiz und Schirmherr des Gastroclubs, zum Jahresanlass nach Weggis ein. Unter den 100 Gästen befanden sich Sponsoren, Donatoren und Branchen- und Medienvertreter. Erstmals waren auch Persönlichkeiten aus der Hotellerie-Hauswirtschaft sowie dem Hotel-Management mit

dabei. So wurde Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, als Chefexpertin Hauswirtschaft verabschiedet. Zusammen mit Jean-Claude Schmocker, Leiter Grundbildung und Organisator des Abends, liess sie die vergangenen drei Swiss Skills Revue passieren. Mit tosendem Applaus wurde ihre grossartige Arbeit gewürdigt. Die Nachfolge als Chefexpertin übernimmt Martina Blättler-Burch.

Zum ersten Mal konnte Jean-Claude Schmocker das Team Hotel-Réception im Gastroclub begrüßen. Coach Egidio Marcato bereitet Julian Ferrante auf die World

Skills vom 22. bis 27. August im russischen Kasan vor. Dass Hotelkaufleute an den Berufsweltmeisterschaften teilnehmen können, ist eine Premiere. Julian Ferrante wird demzufolge genauso in die Geschichte eingehen wie Robert Koetschet. Der Koch aus dem Kanton Jura wurde vor 40 Jahren als erster Fachmann aus der Gastronomie an die World Skills entsandt – und er holte 1979 Gold für die Schweiz.

Neben Julian Ferrante standen die Restaurationsfachfrau Martina Wick und der Koch Martin Amstutz im Mittelpunkt. Auch sie werden an den World

Skills teilnehmen. «Für einmal sitzen die Hauptpersonen nicht am Tisch und werden bedient», scherzte Jean-Claude Schmocker. Alle drei waren aktiv in das Abendprogramm eingebunden und überzeugten mit viel Charme, Kompetenz und Aufmerksamkeit. Der Hotelkaufmann Julian Ferrante mixte Cocktails und half Martina Wick im Service, während Martin Amstutz die Küchenbrigade des Bildungszentrums bei der Zubereitung des Menüs unterstützte. Die jungen Talente werden bis Mitte August intensiv trainieren. Martina Wick mit ihrem Chefexperten Martin A. Erlacher

und Martin Amstutz mit Daniel Inauen. «Es brauchte einiges an Überzeugungsarbeit, um Martin für die World Skills zu gewinnen», sagte Daniel Inauen. Amstutz war als Commis von Mario Garcia am Kochwettbewerb Bocuse d'Or in Lyon mit dabei. «Jetzt ist er Feuer und Flamme. Wir werden das Ding rocken und streben den ersten Platz an.» In der Kategorie Küche treten 51 Nationen an.

Nach getaner Arbeit wurden Martina Wick, Martin Amstutz und Julian Ferrante, begleitet von einer Laudatio von Max Züst, die offiziellen Tickets nach Kasan übergeben. GABRIEL TINGUELY



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

**KABUKI DRESSINGS**  
RAFFINIERTER VIELFALT

In 8 Sorten erhältlich.  
[kabukidressing.ch](http://kabukidressing.ch)

Für Salate, als Marinade oder zum Abschmecken von Gerichten.

akari • taste  
wir machen dressings [akaritaste.ch](http://akaritaste.ch)

**CUBES – DAS WÜRFELSPIEL AUF DEM TELLER**

Gemüseschneidemaschinen, die in den besten Küchen der Welt zu Hause sind: zuverlässig, langlebig, innovativ, präzise.

[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)  
[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)  
T +41 44 804 21 00

**BRUNNER ANLIKER**  
swiss made

Design für hohe Ansprüche.

[www.goin.ch](http://www.goin.ch)

Erfolgreich seit 1972 **GO IN**

BESUCHEN SIE UNS!  
15.–19.03.2019  
Halle A3/Stand 423

**INTER NORG**

**FÜR EFFIZIENTE GASTRONOMIE**  
Profiküchen mit System von Salvis.

[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

**SALVIS**