

Swiss Skills: Das SRF bringt die Köche ins Fernsehen

Der Weltmeistertitel von Tatjana Caviezel war nur dank grosser Unterstützung von Sponsoren möglich.

Die World Skills 2017 in Abu Dhabi waren aus Schweizer Sicht «the best games ever». «38 Berufsleute zeigten Bestleistungen und 21 holten sich Medaillen. Unsere Tatjana Caviezel wurde Weltmeisterin Restauration.» So begrüsst Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation, die Mitglieder des Gastro-Clubs und deren Gäste am vergangenen Freitag in Weggis. Der strahlende Frühlingstag verlieh dem Anlass zusätzlichen Glanz: Gefeierte wurde das zehnjährige Jubiläum des Swiss-Skills-World-Skills-Gastro-Clubs. «Ohne unsere treuen Sponsoren und Gönner könnten wir weder an den Swiss Skills noch an den World Skills so selbstbewusst auftreten», dankte Max Züst den Sponsoren und überreichte allen, die seit zehn Jahren im Gastro-Club mit dabei sind, eine Urkunde.

Nebst den Hauptsponsoren CCA Anghern, Saviva, Beck Konzept sowie Bern Hotels unterstützen mehr als 80 Firmen und Einzelgönner die Berufsmeisterschaften. Zum Jubiläum enthüllte Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe & Qualität, sowie Mister Swiss/World Skills die «Wall of Fame» mit allen World-Skills-Teilnehmenden seit 1979.

Hochgesteckte Ziele für Bern und die World Skills in Kazan

Für den Auftritt der gastgewerblichen Berufe an den Swiss Skills 2014 gab es bundesrätliche Komplimente. «Auch dieses Jahr wollen wir eine Top-Präsentation liefern», sagte Max Züst. «Als Moderator konnten wir Sven Epi-

ney verpflichten.» Mit Stolz verkündete er auch, dass das Schweizer Fernsehen für die Hauptreportage am Samstag, 15. September, die gastgewerblichen Berufe ausgewählt hat. «Das hätten alle anderen Berufe auch gerne gehabt.»

«Ohne Swiss Skills gibt es keine Teilnahme an den World Skills.»

MAX ZÜST, DIREKTOR
HOTEL & GASTRO FORMATION

Die Gewinner der Swiss Skills qualifizieren sich für die World Skills 2019 im russischen Kazan. «Mit der Erfahrung von Abu Dhabi trainieren wir die Kandidaten entsprechend», erzählte Martin Erlacher, Chefexperte Restauration. «Nicht alles lief nach Plan, viel Improvisation war gefordert.»

Berufsmeisterschaften in Küche, Restauration und Hauswirtschaft

In jeder Berufsgruppe qualifizieren sich zwölf junge Profis für die

Swiss Skills. Die Namen der Teilnehmenden Hauswirtschaft wurden am Montag bekannt gegeben. Welche Köchinnen oder Köche sich aus 29 Bewerbern qualifizieren werden, wird am 19. und 20. April ermittelt. Das Assessment bei der Restauration erfolgt dann am 3. und 4. Mai. «Die Swiss Skills sind keine Deutschschweizer Meisterschaften», sagte Jean-Claude Schmocker. «In allen drei Berufen ist mindestens ein Tessiner vertreten und bei den Romands wird ein Anteil von 17 Prozent erwartet. Das ist doch sehr erfreulich.»

GABRIEL TINGUELY

Swiss Skills

Vom 12. bis 16. September treffen sich in Bern die besten jungen Berufsleute zu den zweiten zentralen Schweizer Berufsmeisterschaften. Dort bieten die Swiss Skills 75 Berufsmeisterschaften und weitere 60 Berufsdemonstrationen und machen die Berufe in einer einzigartigen Atmosphäre erlebbar.



Daniel Inauen, Experte Küche, Schweizermeisterin und World-Skills-Ausgezeichnete Evelyne Tanner, Seviceweltmeisterin Tatjana Caviezel und Martin Erlacher, Chefexperte Restauration, erhielten eine Dankestrophäe. ERICH NIKLAUS



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastro.ch
www.swiss-skills.ch



Mehr Informationen unter:
www.merum.info/xylella

Das unaufhaltsame Sterben der Ölbäume

Ein Artikel in «Merum», dem Magazin für Wein und Olivenöl, lässt aufhorchen.

Im Süden Italiens verwandelt das Xylella-Bakterium viele hundert Jahre alte Olivenhaine in Baumfriedhöfe. Andreas März, «Merum»-Chefredaktor, besuchte den Agronomen, Olivenbauer und Ölmüller Giovanni Melcarne in Gagliano del Capo im äussersten Süden Apuliens. Vor der Kulisse sterbender Bäume sprach Melcarne über seinen verzweifelten Kampf für eine Zukunft des Olivenbaus. «Ein Gegenmittel gibt es nicht», sagt er. Als Mitbegründer der Vereinigung Voce dell'Ulivo (Stimme des Olivenbaums) versucht Melcarne, die Politiker zu mehr und gezielterer Aktivität zu bewegen. Die Vereinigung informiert die Öffentlichkeit, sensibilisiert die Bauern und arbeitet eng mit den Forschern des ISPS/CNR (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, Consiglio Nazionale delle Ricerche) in Bari zusammen.

Das Problem ist seit 2013 bekannt

Nur wenigen ist das Ausmass der Bedrohung bewusst. Die Order, befallene und benachbarte Bäume zu fällen, wird fast nirgends umgesetzt. Schlecht informierte Umweltschützer, Populisten, Staatsanwälte und Lokalpolitiker stellen sich drastischen Massnahmen immer wieder in den Weg. Statt die Krankheit aufzuhalten, lässt man sie immer weiter nordwärts wandern und verklagt stattdessen jene, die sie aufhalten wollen.

Tolerant, resistent oder immun?

Betroffen ist vor allem die in Apulien weit verbreitete Olivensorte Ogliarola. Kaum tangiert ist die Sorte Leccino, die offiziell als resistent klassifiziert wurde. Dazu Melcarne: «Tolerante Sorten kön-



Die Zukunft von gutem Olivenöl ist nicht gefährdet. UNSPLASH

nen zwar infiziert sein, man sieht ihnen aber nichts an. Tolerante Sorten sind keine bekannt. Resistente Sorten hingegen bremsen die Vermehrung der Bakterien.» Leccino ist ein Beispiel dafür, bei Favolosa ist die Bakterien-Entwicklung sogar noch schwächer.

«Auf 1000 kranke Bäume haben wir gesunde Reiser gepfropft. Jetzt müssen wir abwarten, was passiert.»

GIOVANNI MELCARNE, AGRONOM

«Immun bedeutet wiederum, dass sich die Bakterien in der Pflanze nicht vermehren können», so der Agronom. Logischerweise forscht man im Moment vor allem nach immunen Sorten. «Davon gibt es im Moment noch keine. Wir probieren mit dem Aufpfropfen gesunder Reiser auf alte Stämme. Wenn die Stämme auch absterben, bringt das nichts.» Hoffnung setzt Melcarne auf Wildlinge, natürliche Kreuzungen mit unbekanntem Erbgut. «Erste Versuche laufen. Sie sind sehr teuer, nehmen viel Zeit in Anspruch, aber sie sind vielversprechend.»

(GAB)

ANNONCE



Hero Konfitüren – fast schon so lange, wie es Früchte gibt

Hero blickt auf eine 130 Jahre alte Früchte-Tradition zurück – erstklassige Konfitüren sind also garantiert! Ob im Eimer, im Becher, in der Alu-Portion oder in der edlen Glas-Portion, Hero bietet Ihnen für jedes Bedürfnis die passende Konfitüre.



Hero Konfitüren – für einen guten Start in den Tag

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch