Einsatz im Land der aufstrebenden Gastronomie

skv-Mitglied Mauricio Muñoz ist in seine zweite Heimat Kolumbien zurückgekehrt. Dort will er die Kochausbildung stärken.

Bereits in seiner zweiten Woche als Executive Sous-chef des JW Marriott Hotels Bogotá musste Mauricio Muñoz eine kleinere Katastrophe managen. Der kolumbianisch-schweizerische Doppelbürger, der seine Kochlehre in der Schweiz absolvierte, erinnert sich noch gut an diesen turbulenten Tag im April 2018: «Der Executive Chef war an einer Schulung, daher war ich für alle sechs Restaurants und eine Brigade von 70 Köchen zuständig», so der 31-Jährige, der heute die Stelle als Executive Chef besetzt. Um 14 Uhr kam die Hiobs-Botschaft: Sämtliche Küchen hatten wegen einer defekten Leitung kein Gas mehr.

«Das Hotel war zu 100 Prozent ausgelastet, am Abend waren vier Events im Bankettbereich geplant, und alle Restaurants waren gut reserviert», erzählt Muñoz. Da in den Küchen sämtliche Geräte nur mit Gas funktionieren, war Flexibilität gefragt. «Ich entschied, in den



Mauricio Muñoz, Executive Chef im JW Marriott Hotel Bogotá.

2

Restaurants nur kalte Speisen anzubieten. Im Bankettbereich beschlossen wir, mit mobilen Gasherdplatten zu arbeiten.» Das Team war bereit – und hatte Glück im Unglück: Um 17 Uhr wurde die Leitung repariert und alle Speisen konnten wie gewohnt zubereitet werden. Dennoch war der Tag für Muñoz eine wichtige Lehrstunde

in Sachen Flexibilität in einer Situation, wie er sie in der Schweiz wohl kaum angetroffen hätte.

Dass er einst nach Kolumbien gehen möchte, war für Muñoz schon immer klar. Nach der Lehre im Morosani Posthotel in Davos (15 Punkte) war er unter anderem in den renommierten Betrieben Hotel Badrutt's Palace und Kulm Hotel (15 Punkte) in St. Moritz tätig. Er nahm an vielen Wettbewerben teil, belegte unter anderem beim Bocuse d'Or Suisse 2016 den zweiten Platz. Nach der Ernennung zum eidg. dipl. Küchenchef war 2018 die Zeit gekommen, nach Kolumbien zu gehen.

«Peru ist bereits weltbekannt für seine Kochkunst, Kolumbien ist auf dem Weg dahin.»

MAURICIO MUÑOZ, EXECUTIVE CHEF JW MARRIOTT BOGOTÁ

«In Südamerika ist vieles anders als in der Schweiz», lautet Muñoz' erstes Fazit. So dauert etwa die Kochausbildung nur zwischen 12 und 24 Monaten und findet hauptsächlich an einer Berufsschule statt, hinzu kommen zwei bis drei Monate Praktikum: «Das ist zu wenig, um sich das nötige Wissen anzueignen.» Auch kulturell gibt es Unterschiede, etwa die Pünktlichkeit: «In meinen ersten Wochen war ich überrascht, dass einige Mitarbeiter zu spät oder gar nicht zur Arbeit kamen, ohne Bescheid zu sagen. Das Ausbildungsniveau und die Mentalität der Kolumbianer machen jeden Tag zu einer Herausforderung.»

Die Schweiz als Vorbild

Muñoz will das Niveau der Kochausbildung in Südamerika fördern. Gemeinsam mit Mexiko, Peru und Brasilien arbeitet die Regierung Kolumbiens derzeit an Pilotprojekten zum dualen Bildungssystem. Im Juni 2018 fand ein Treffen statt, bei dem Muñoz gemeinsam mit Botschafter Mauro Moruzzi das duale Bildungssystem der Schweiz vorstellte. Unter den Zuschauern waren nicht nur Vertreter aus Wirtschaft und Politik, sondern auch der damalige Präsident Kolumbiens Juan Manuel Santos. Muñoz hofft, dass sein Einsatz Früchte trägt, doch er ist realistisch: «Es wird Zeit brauchen, bis die Wirtschaft und die Bevölkerung dieses Modell akzeptieren.»

Mauricio Muñoz will Schweizer Köchen die Möglichkeit geben, die kolumbianische Küche und Kultur kennenzulernen. Daher ist er als skv-Ambassador tätig und hofft, bald weitere Schweizer Köche in Bogotá begrüssen zu können: «Die Auswahl an exotischen Früchten oder Fisch und Meeresfrüchten ist hier enorm. Peru ist bereits weltbekannt für seine Kochkunst - Kolumbien ist auf dem besten Weg dahin.» Wer Interesse an einem Einsatz in Kolumbien hat, kann sich direkt beim sky melden (siehe Kasten). ANGELA HÜPPI

Der sky hilft beim Sprung ins Ausland

Erweitern Sie mit einem Einsatz im Ausland Ihren Kochhorizont, sammeln Sie einmalige Berufserfahrungen und bauen Sie Ihr internationales Netzwerk auf. Der skv unterstützt Köche dank Ambassadoren in über 20 Destinationen bei der Suche nach einer Stelle im Ausland. www.hotelgastrounion.ch/skv



HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

DIE BRANCHE IM MULTIPACK

Lösen Sie jetzt ein Jahres-Abo und Sie erhalten 34 Ausgaben der Zeitung und 6 Themenmagazine für 98 Franken.

Gratis dazu: eine Stellenanzeige im Wert von 260 Franken.

Der Hotellerie Gastronomie Verlag ist der grösste Fachverlag der Schweizer Hotellerie und Gastronomie. Querdenkende Restaurateure, aufstrebende Hoteliers, mutige Köche, innovative Konzepte – bei uns lesen Sie, was die Branche bewegt. Die neusten Küchentechniken, Produkte und Trends sowie Hintergrundwissen im Food- und Beverage-Bereich erfahren Sie aus unseren Themenmagazinen.

