

Mit einem klaren Ziel vor Augen an die World Skills

Martin Amstutz weiss, was er will. Derzeit trainiert er hart, um an den World Skills im russischen Kasan zu den Besten zu gehören.

Mit erst 20 Jahren hat Martin Amstutz schon beachtliche Wettbewerbserfahrungen gemacht. Bereits im ersten Lehrjahr nahm er am Hug Tartelettes Wettbewerb teil, zwei weitere Teilnahmen und ein Sieg folgten. Als Commis begleitete er Mario Garcia an den Weltfinal des Bocuse d'Or. Die Swiss Skills entschied er im vergangenen Herbst deutlich für sich. Das ehrgeizige skv-Mitglied absolvierte seine Lehre im Hotel Belvoir in Sachseln/OW und arbeitete zwei Monate bei Nenad Mlinarevic im Park Hotel Vitznau, bevor er nach Sachseln, diesmal in das Gasthaus Engel zurückkehrte.

«Beim Bocuse d'Or sah ich, wie Rezepte perfektioniert werden.»

MARTIN AMSTUTZ
WORLD-SKILLS-KANDIDAT

«Ich brauche die Herausforderung», sagt Amstutz, für den nur Koch als Beruf in Frage kam. Besonders die Erfahrung am Bocuse d'Or hat ihm viel gebracht: «Das war ein grossartiges Erlebnis, auch wenn wir unser Ziel leider verfehlten. Dort habe ich gesehen, wie Mario und sein Team die Rezepte bis zur Perfektion entwickelten. Für diese Zeit bin ich sehr dankbar.»

Volle Konzentration auf Kasan

Dank der Hotel & Gastro Formation und Sponsoren kann sich



Martin Amstutz bereitet sich derzeit auf die World Skills in Kasan vor. Unter anderem sammelte er Erfahrungen in Finnland und China. SWISS SKILLS

Martin Amstutz derzeit ganz auf die World Skills konzentrieren. In den letzten Wochen trainierte er etwa zwei Tage lang bei Zellweger Comestibles in St. Gallen, Fische perfekt zu filetieren. Zusätzliche internationale Erfahrungen sammelte er im Restaurant Ask in Helsinki und in drei verschiedenen Küchen des «Park Hyatt» im chinesischen Hangzhou. In Finnland lernte er unter anderem, was perfekte Gastfreundschaft bedeutet: «Die Köche gehen an jeden Tisch und erklären das Menü.» Das Ziel in Kasan ist für den ehrgeizigen Zentralschwei-

zer klar: «Gerne möchte ich aufs Podest, im besten Fall zuoberst. Dafür setze ich meine ganze Energie ein.» ANGELA HÜPPI

World Skills 2019

Die internationalen Berufsmeisterschaften finden vom 18. bis 23. August im russischen Kasan statt. 42 Schweizer Talente werden sich mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen.

World Skills



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.worldskills2019.com

DANIEL INAUEN «WIR WERDEN IN KASAN ALLES GEBEN»

Daniel Inauen bereitet Martin Amstutz auf die World Skills vor. Neben der Perfektion der Grundlagen lernt der Jungkoch neue Produkte und Techniken kennen und entwickelt sich kreativ weiter.

HGZ: Daniel Inauen, welche Herausforderungen erwarten Martin Amstutz in Kasan?

DANIEL INAUEN: Wir können davon ausgehen, dass Russland nebst guter Organisation auch eine hervorragende Infrastruktur zur Verfügung stellen wird. Die grösste Herausforderung wird das russische Lebensmittel-Embargo sein. Dass die Rohstoffe im Wettbewerbsland vom Schweizer Standard abweichen, ist aber in allen Berufen normal.

Zur Person

Daniel Inauen (50) ist Geschäftsführer und Fachlehrperson bei der Hotel & Gastro Formation SG/AR/AI/FL. Er ist diplomierter Küchenchef/PL und arbeitet hauptberuflich als Berufsbildner. Seit 2009 ist er als Experte bei den World Skills dabei.

Inwiefern hilft ihm die Erfahrung als Commis beim Bocuse d'Or?

Diese Erfahrung hilft Martin sehr. Mario Garcia und sein Team haben es verstanden, Martin nicht nur fachlich, sondern auch mental zu entwickeln.

Worauf liegt derzeit der Fokus in den Trainings?



Daniel Inauen, World-Skills-Experte im Bereich Küche SWISS SKILLS

Wir analysieren Martins Stärken und Schwächen fortlaufend. In den letzten Monaten arbeiteten wir gezielt daran, jene Fachkompetenzen zu vertiefen, die Martin noch nicht perfekt beherrscht. Seine zwei Praktika in Finnland und China halfen ihm, sich kreativ weiterzuentwickeln, und er lernte neue Techniken und Produkte kennen. Besonders wichtig ist es, internationale Standards und kulturelle Unterschiede im Wettbewerb zu berücksichtigen.

Wie schätzen Sie die Konkurrenz ein?

Meine Erfahrungen der letzten Jahre haben mich gelehrt, niemanden zu unterschätzen. Dass Martins Praktikumsaufenthalte ihn nach Skandinavien und Asien führten, ist kein Zufall. Natürlich sind aber auch unsere Nachbarländer starke Wettbewerbsgegner.

Welche Chance rechnen Sie sich für Martin Amstutz in Kasan aus?

Unsere Ziele sind hoch. Wir werden alles geben, damit Martin seine beste Leistung am Wettbewerb umsetzen kann. Ich bin überzeugt, dass er ganz vorne dabei sein wird. INTERVIEW ANGELA HÜPPI

ANZEIGE

JEDEM GAST SEINE EIGENE MÜESLI-MISCHUNG

Sorgen Sie für mehr Abwechslung auf Ihrem Frühstücksbuffet und ergänzen Sie Ihr Buffet mit unseren schmackhaften Müesli und unserem sättigenden Porridge – für einen guten Start in den Tag.



Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE