

# Mit Bodenständigkeit und Innovationen punkten

Sonja Durrer wird sich in Kasan mit den weltbesten Bäckern und Konditoren messen.

Noch wartet sie gespannt auf das definitive Programm. Dieses sollten Sonja Durrer und ihre Trainer in den nächsten Tagen erhalten. «Ich trainiere mit dem Programm der letzten World Skills», sagt die Gewinnerin der Swiss Skills 2018. «Sobald ich das definitive Programm erhalten habe, fange ich an, meine Produktideen zu verfeinern. Ich habe viele innovative Ideen. Welche genau, verrate ich aber nicht. Das soll eine Überraschung werden.»

«Es gibt nur eine Chance. Die werde ich nutzen und alles geben.»

SONJA DURRER  
BÄCKERIN-KONDITORIN

Sonja Durrer, die ihre Lehre beim Beck Berwert in Stalden/OW absolvierte, arbeitet heute in der Produktion der Richemont-Fachschule in Luzern. Dort kann sie beim Training aus dem Vollen schöpfen. Unterstützt wird sie von Urs Röhlin, Leiter Bäckerei an der Richemont-Fachschule und Chef-Experte, sowie Ramona Bolliger, der Weltmeisterin 2017. Am Wettkampf in Kasan wird sie jedoch alleine antreten.

Das bereitet der 19-Jährigen kaum Kopfschmerzen. Bestens vorbereitet, hatte sie an den Swiss Skills 2018 teilgenommen und wurde Schweizer Meisterin.

Nach der Lehre absolvierte Sonja Durrer ein Praktikum in der Alpwirtschaft Unterlauenen im Eigental/LU. Dann war sie einen Monat in Rhode Island (USA). Dort konnte sie nicht nur ihr Englisch auffrischen. In Pawtucket durfte sie in einer Bäckerei



Die Bäckerin-Konditorin aus Leidenschaft ist Mitglied beim sbkpv und trainiert intensiv für ihren Einsatz in Kasan. SWISS SKILLS

mitwirken und sah, wie in den Vereinigten Staaten gearbeitet wird. «Das handwerkliche Arbeiten in einer Fabrik war sehr interessant», sagt Sonja Durrer. «Vor allem zu sehen, was dort anders gemacht wird als in der Schweiz.» Ein klarer Unterschied sei, dass die Mitarbeiter in normalen Strassenkleidern arbeiten. Produziert würde an 24 Stunden am Tag in drei Schichten. «In den USA arbeiten sie viel mit Vorteigen und Sauerteig, was bei uns noch nicht so bekannt ist.»

Stolz darauf, die grosse Herausforderung anzutreten

Als Schweizer Meisterin durfte Sonja Durrer bereits viel erleben. Das Grösste ist für sie jedoch die Teilnahme an den World Skills. «Es gibt nur eine Chance. Diese

Chance zu nutzen und alles zu geben, ist eine grosse Herausforderung», sagt sie. Überzeugen will sie die Experten mit ihrer Bodenständigkeit und innovativen Broten und Brötchen, dem Feingebäck, Gipfelteiggebäck und einem Schaustück. Dazu kommen Überraschungsaufgaben. Sonja Durrer mag alle Arbeiten. Die Feinarbeit liegt ihr jedoch besonders am Herzen. GABRIEL TINGUELY

## World Skills 2019

Die internationalen Berufsmesterschaften finden vom 22. bis 27. August im russischen Kasan statt. 42 Schweizer Talente werden sich mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen.

World Skills

## URS RÖTHLIN «WIR TRAINIEREN FÜR ALLE SITUATIONEN»

Als Chef-Experte weiss er, dass die Bedingungen vor Ort eine grössere Herausforderung sind als die eigentlichen Aufgaben am Wettbewerb.

HGZ: Urs Röhlin, Sie waren Chef-Experte 2015 in São Paulo und 2017 in Abu Dhabi. Was wird die grösste Herausforderung in Kasan sein?

URS RÖTHLIN: Wir stellen uns immer die gleichen Fragen: Welche Geräte haben wir vor Ort und welche Qualität haben die Rohstoffe. Die Ungewissheit bleibt, ob wirklich das Material vor Ort ist, das im Voraus auf der Liste stand.

Dann gehört wohl auch das Improvisieren zu den World Skills?

Vor Abu Dhabi wussten wir nicht, ob es in den Hallen sehr warm oder ob sie stark klimatisiert sein würden. Die Umgebungstemperatur spielt bei der Arbeit mit Teig eine wichtige Rolle. Sonja Durrer wird möglichst gut auf alles vorbereitet.

## Zur Person

Mit der Lehre zum Bäcker-Konditor startete Urs Röhlin 2001 seine berufliche Laufbahn. Er arbeitete in den USA und in China. Dann folgte die Berufsprüfung sowie die Höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Bäcker-Konditor. Heute leitet er die Abteilung Bäckerei an der Richemont-Fachschule.

Worauf legen Sie beim Training mit Sonja Durrer besonderen Wert?

Für mich ist es eine grosse Hilfe, dass Weltmeisterin Ramona Bolliger, die Teilnehmerin von Abu Dhabi 2017, in meinem Team mitarbeitet. Sie coacht Sonja und kann ihr die besten Tipps geben. Weiter ist das ganze Team der Richemont-Fachschule involviert



Urs Röhlin ist Chef-Experte der Bäcker-Konditoren. SWISS SKILLS

und hilft mit. Auch holen wir Hilfe von Experten aus der Backbranche. Mir ist sehr wichtig, dass Sonja verschiedene Ansprechpartner hat. Ihr Umfeld muss stimmen. Das gilt für die Arbeit und das Training im Geschäft wie auch privat. Dann räumen wir möglichst alle Unsicherheiten aus dem Weg.

Welcher ist der wichtigste Tipp, den Sie Sonja Durrer geben?

Viel Zeit in die Vorbereitung investieren und dann vor Ort das Beste aus der Situation machen.

Welche Beziehung haben Sie persönlich zu den World Skills?

Nach längerer Pause waren die Bäcker-Konditoren-Confiseure 2015 in São Paulo erstmals wieder an den World Skills vertreten. Ich wurde zum Chef-Experten gewählt und konnte die Wettbewerbsaufgaben mitgestalten.

Wo genau konnten Sie mitreden?

Als Mitarbeiter des Kompetenzzentrums für Bäckerei, Konditorei und Confiserie habe ich Wert auf praxisorientierte Aufgaben gelegt. Zudem ist eine internationale Ausrichtung des Wettbewerbs äusserst wichtig. Denn alle Länder sollen an den World Skills teilnehmen können. So werden vielfach helle Brote wie Baguettes gebacken und nicht unbedingt unser Ruchbrot. GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:  
[www.swiss-skills.ch](http://www.swiss-skills.ch)  
[www.worldskills2019.com](http://www.worldskills2019.com)

ANZEIGE

**LIMONCELLO DI CAPRI**  
Tonic, Spritzer Prosecco, Erdbeere, Minze

**SELECT APERITIVO**  
Prosecco, Soda-Wasser, Olivenstick

**AMARO MONTENEGRO**  
Tonic, Orangenzeste

**JIM BEAM**  
Citrus Lemonade, Garnish