

# Swiss-Skills-Team ist bereit für die Berufs-WM

World Skills

Und plötzlich geht alles sehr schnell. In neun Tagen beginnen die World Skills. Die letzten Vorbereitungen laufen.

Vom 23. bis 27. August werden sie im russischen Kasan für die Schweiz an den Berufsweltmeisterschaften antreten. Ende Juli haben sich die 41 Wettkämpferinnen und Wettkämpfer des Swiss-Skills-Teams zum letzten Mal getroffen, um einen letzten wichtigen Schritt in der Vorbereitung abzuschliessen. Auf dem Werksgelände der Ruag in Emmen/LU haben sie ihre Werkzeuge und Arbeitsgeräte fein säuberlich verpackt, in einen Sattelschlepper verladen, um sie auf dem Landweg auf die rund 3500 Kilometer lange Reise nach Russland zu schicken.

Bäckerin Sonja Durrer und ihr Buchweizenmehl

Eine Verpackung – ein dreistöckiger Palettenrahmen – gehört Bäckerin-Konditorin-Confiseurin Sonja Durrer. Sie habe viele Kleinigkeiten wie Messer, Spachtel, Formen, Litermasse, Pfannen und Siebe eingepackt, erzählt die erst 19-jährige Kernserin. Ob sie ihre eigenen Hilfsmittel wirklich alle benutzen darf, weiss sie noch nicht. «Das hängt davon ab, wie streng die Experten sind. Am wichtigsten ist auf jeden Fall meine «Kleinzeugbox» mit den kleinen Werkzeugen und Geräten. Wenn die verloren ginge, wäre das echt schlimm, dann wäre ich «im Seich», erzählt sie.

Einige wichtige Hilfsmittel hat sie nicht zum Transport eingepackt. Vier Rohstoffe mit einem Gesamtgewicht von fünf Kilogramm darf sie im Handgepäck mitbringen. Das werden Mehle aus der Schweiz sein, darunter ein spezielles Buchweizenmehl. «Damit ich schönere Teige machen kann, denn ich habe keine Ahnung, wie das Mehl dort ist», erklärt sie. Auch Bäckerin-Konditorin-Confiseurin Rahel Weber, Receptionist Julian Ferrante,



Sonja Durrer vertritt die Schweiz bereits im Alter von 19 Jahren.

BILDER ZVG

Koch Martin Amstutz und die Servicefachfrau Martina Wick hoffen, dass ihre Utensilien unversehrt in Russland ankommen, damit sie mit allem, was sie brauchen, am Wettbewerb antreten können.

Nun geht es Schlag auf Schlag

Am 16. August fliegen die Teilnehmenden ab Flughafen Zürich Richtung Kasan. Bis zum 19. August halten sie sich im Prä-Camp auf. Am 21. und 22. August werden die Wettbewerbsanlagen besucht und die Arbeitsplätze eingerichtet. Die Eröffnungsfeier der World Skills findet am 22. August statt. Der Wettbewerb dauert vom 23. bis 26. August. Siegerehrung und Schlussfeier folgen am 27. August. Nach der Heimreise ist am 29. August in der Sporthalle Ruebisbach Kloten die Willkommensfeier angesetzt.

Wir berichten laufend über das Abschneiden unserer Kandidaten

Wie es unseren Berufsleuten ergeht, erfahren Sie auf unserer täglich aktualisierten Website [hotellerie-gastronomie.ch](http://hotellerie-gastronomie.ch). In der Ausgabe vom 28. August berichten wir dann ausführlich, wie unsere Teilnehmer die Berufsweltmeisterschaften in Kasan erlebt haben. Bald heisst es also Daumen drücken und auf möglichst viele Medaillen für die Schweizer Wettkämpferinnen und Wettkämpfer hoffen.

SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:  
[www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)  
[www.swiss-skills.ch/newsroom](http://www.swiss-skills.ch/newsroom)  
[www.world-skills.com](http://www.world-skills.com)



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



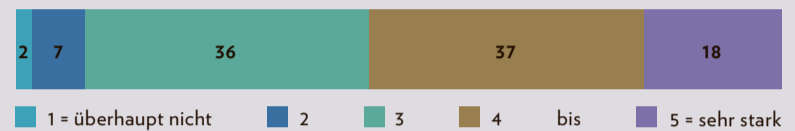
Fast zehn Tonnen Ware sind für die Berufsnationalmannschaft unterwegs.

STATISTIK DER WOCHE

## WIDERSPRUCH ZWISCHEN WORT UND TAT

Umfrage mit 1004 Schweizerinnen und Schweizer (Zahlen in Prozent)

Wie stark achten Sie bei Ihren alltäglichen Handlungen darauf, dass Sie klimafreundlich handeln?



Haben Sie innerhalb der letzten 2 Jahre aus ökologischen Gründen einmal oder mehrmals auf eine Flugreise verzichtet?



Quelle: Eurostat, GFS-Befragung im Auftrag von SES

Medienpartner

GUSTO 20

## «Gusto 20»: Start in eine grosse Kochkarriere

Transgourmet/Prodega hat die Anmeldung zur Schweizer Meisterschaft für Kochlernende vereinfacht. Die Preise bleiben attraktiv – und lehrreich.

Gerichte beschreiben, gute Fotos machen – fertig! Mehr braucht es nicht mehr, um bei der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende «Gusto 20» teilzunehmen. Bisher mussten noch detaillierte Rezepturen ausgearbeitet und Kosten kalkuliert werden. Für die Ausgabe im Jahr 2020 reichen eine gute Idee, ein paar erklärende Worte sowie zwei bis drei aussagekräftige Fotos der Gerichte. «Damit wollen wir mehr jungen Kochtalenten die Teilnahme ermöglichen», erklärt Doris Vögeli, «Gusto»-Jurypräsidentin und Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes. «Das Ausgestalten der Rezeptblätter hat immer sehr viel Zeit in Anspruch genommen. Zeit, die einige nebst Lehre und Schule schlicht nicht hätten, obwohl sie talentiert und kreativ wären.»

Aus diesem Grund entschieden Organisator Transgourmet/Prodega und der Schweizer Kochverband als Patronatsgeber, auf diese Fleissarbeit zu verzichten. Das heisst jedoch nicht, dass ein weniger hohes Niveau gefragt ist. Für sich selber werden die Lernenden die Rezepte trotzdem ausarbeiten müssen. Denn es gilt, die eingereichten Gerichte am

19. März 2020 am finalen Wettkochen live und vor einer Küchenjury zu kochen und von einer Degustationsjury bewerten zu lassen.

Die Wettbewerbsaufgabe

Die Vorspeise muss je eine warme und eine kalte Komponente aus Zanderfilet enthalten. Als Hauptgericht ist Schweizer Kaninchen gefragt, das mit zwei verschiedenen Kochtechniken zubereitet werden muss. Dazu sollen eine Stärkebeilage sowie zwei Bio-Knospe-Gemüsesorten Schweizer Herkunft serviert werden.

«Gusto» bringt viel. Wer mitmacht, legt die Basis für eine erfolgreiche Zukunft.

Bis zum 25. November haben junge Schweizer Kochtalente nun Zeit, sich für «Gusto 20» anzumelden. Vor der Abgabe ihres Dossiers haben Teilnehmende auch dieses Jahr die Möglichkeit, eine zweite Meinung bei Mitgliedern der Schweizer Kochnationalmannschaft einzuholen.

Bevor es für die Finalteilnehmenden im März ernst gilt, haben sie zudem die Möglichkeit, sich während eines Trainingstages Tipps von Tobia Ciarulli, Team-

manager der Schweizer Kochnationalmannschaften, zu holen. Die Teilnahmebedingungen sind auf der Gusto-Webseite einsehbar. Teilnahmeberechtigt sind Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr mit Jahrgang 1998 oder jünger, die ihre Lehre in der Schweiz absolvieren.

Attraktive Preise zu gewinnen

Am 20. März 2020, an der grossen «Gusto 20»-Gala im Kongresszentrum in Montreux, werden im Beisein vieler grosser Namen der Kochbranche die Sieger und Platzierten verkündet. Nebst hilfreichen Kontakten und spannenden Begegnungen winken bei «Gusto 20» auch attraktive und lehrreiche Preise. Der Sieger oder die Siegerin fliegt für einen zweiwöchigen Aufenthalt nach Shanghai und weiter nach Peking und erhält dort, nebst Zeit für Sightseeing, Kücheneinblicke im Grand Hyatt Hotel bei Executive Chef Marco Mehr. Der oder die Zweitplatzierte reist für eine Woche nach Wien und bekommt Einblick in die Küche von Juan Amador, dem ersten und bisher einzigen Dreisternekoch Österreichs. Wer auf Platz drei landet, fährt nach Ascona mit Kücheneinblicken in die vier Restaurants des Fünfsterne-Hotels Eden Roc. Zusätzlich erhalten alle, die ein gültiges Teilnahmedossier einsenden, ein Messer der Edelschmiede Kai sowie einen 200-Franken-Einkaufsgutschein von Prodega. Ausserdem werden sie zu einer Gewürz-Bildungsreise nach Salzburg und auf eine exklusive Führung durch das Tropenhaus Frutigen eingeladen.

(GAB)