

# Mit viel Ehrgeiz und Talent zu den World Skills

Evelyne Tanner trainiert hart für die World Skills. War die 20-Jährige vor ein paar Wochen noch nervös, überwiegt bei der ehrgeizigen Köchin nun die Vorfreude auf die Herausforderung des Wettbewerbs.

Die Vorbereitungen auf die World Skills laufen im Trainingscenter der Hotel & Gastro formation St. Gallen auf Hochtouren. Fast jeden Tag steht Evelyne Tanner dort in der Küche und feilt an ihrem Wettkampf-Menü. Kein Problem für sie – es gefällt ihr, wenn etwas läuft. Daher hatte sie sich nach der Schule auch für die Ausbildung in einem A-la-carte-Restaurant entschieden. Sie liebt Herausforderungen, es muss ständig etwas los sein. Nach dem Lehrabschluss im Landgasthof Seelust in Egnach/TG und einem Abstecher ins Restaurant Hänggis in Davos meldete sie sich spontan bei den Swiss Skills an – drei Tage vor Ablauf der Bewerbungsfrist. Es war ihr erster Wettbewerb und gleich ihr Ticket zu den World Skills in Abu Dhabi.

## Wertvolle Auslandserfahrungen

Seit März laufen nun die Vorbereitungen auf den grossen Wettbewerb. Dafür reiste Evelyne Tanner für einige Wochen nach Abu Dhabi ins Hotel Jumeirah at Etihad Towers und nach Helsinki ins Restaurant Ask, um Erfahrungen zu sammeln. «Besonders die Arbeit mit regionalen Produkten in Abu Dhabi half mir bei der Vorbereitung meines Menüs.»

**«Dank der World Skills konnte ich in wenigen Monaten sehr viel lernen.»**

EVELYNE TANNER, SCHWEIZER  
WORLD-SKILLS-KANDIDATIN

Danach galt es, das Menü nach den Vorgaben der Veranstalter zu entwickeln. In Abu Dhabi müssen un-



Köchin Evelyne Tanner will in Abu Dhabi zeigen, was sie kann.

ZVG

ter anderem die religiösen Vorschriften beachtet werden: So dürfen weder Alkohol noch Schweinefleisch verwendet werden, und das Fleisch muss auf mindestens 75 Grad Celsius erhitzt worden sein. Was genau sie am Wettbewerb servieren wird, will die junge Köchin nicht verraten, um der Konkurrenz keinen Vorteil zu bieten. Neben den landeseigenen Vorschriften liege die grösste Herausforderung aber darin, die Geschmäcke aufeinander abzustimmen und herauszufinden, was am besten zueinander passt und sich ergänzt.

## Vorfreude statt Nervosität

Evelyne Tanner hat eine strenge und intensive Zeit hinter und bis zu den World Skills Mitte Oktober auch noch vor sich. Dennoch würde sie sich jederzeit wieder anmelden: «Ich hatte in den vergangenen Monaten die wunderbare Chance, sehr viel zu lernen und in unterschiedliche Betriebe

reinzuschnuppern. Vor allem die Auslandspraktika waren extrem wertvoll für mich.»

Die ehrgeizige Köchin hat in Abu Dhabi ein Ziel vor Augen – verraten will sie dieses allerdings nicht. Nur so viel: «Ich will alles geben, mein Wissen abrufen und zeigen, was ich kann.» Die anfängliche Nervosität ist dann auch der Vorfreude gewichen: «Jetzt, wo es bald ernst gilt, bin ich total motiviert und freue mich sehr auf die Herausforderung.»

ANGELA HÜPPI

## World Skills 2017

Die internationalen Berufsmeisterschaften finden alle zwei Jahre statt. Vom 14. bis 19. Oktober werden sich 38 junge Schweizer Talente mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen. Darunter vier Kandidatinnen aus Berufen, die die Hotel & Gastro Union vertritt.



Mehr Informationen unter:  
[www.swiss-skills.ch](http://www.swiss-skills.ch)  
[www.worldskillsabudhabi2017.com](http://www.worldskillsabudhabi2017.com)

# DANIEL INAUEN

## «WORLD SKILLS WERDEN IMMER WICHTIGER»

Daniel Inauen betreut Evelyne Tanner bereits vor den World Skills. Parteiisch ist der erfahrene World-Skills-Experte dennoch nicht.

**HGZ: Herr Inauen, welche Bedeutung haben die World Skills für die Teilnehmer und ihre Branche?**

DANIEL INAUEN: Ich bin seit 2009 als Experte bei den World Skills. Der Wettbewerb hat in den letzten Jahren an Grösse und Bedeutung gewonnen. Bei meiner ersten Expertenschulung wurde der Wettbewerb noch als eines der bestgehüteten Geheimnisse der Welt bezeichnet, davon kann heute nicht mehr die Rede sein. Die Standards der World Skills fliessen heute in vielen Ländern direkt in die Berufsausbildung ein.

**Sie betreuen Evelyne Tanner bereits vor dem Wettbewerb. Besteht da nicht die Gefahr, als Experte parteiisch zu sein?**

Diese Gefahr besteht aus meiner Sicht überall, wo beurteilt wird. Aus diesem Grund haben die World Skills einige Mechanismen, die dies verhindern sollen. Einerseits unterschreibt jeder Experte, unparteiisch zu sein, andererseits werden sämtliche Bewertungen offengelegt. Und falls ich etwas von Evelyne beurteilen muss, was bei einer Blindverkostung durchaus der Fall sein kann, dann wird meine Bewertung automatisch gestrichen.

**Welche Tipps und Tricks haben Sie Evelyne Tanner auf dem Weg zu den World Skills mitgegeben?**

Seit der Bekanntgabe des Testprojekts arbeiten wir sehr intensiv an der Entwicklung der Gerichte. Ich versuche, Evelyne dabei bestmöglich zu unterstützen. Es ist aber wichtig, dass sie ihr Gericht zu einem grossen Teil selbst erarbeitet und so Fachwissen und Methodenkompetenz weiterentwickelt. Sicherlich gibt es ab und zu Tipps, aber bei einer Berufsweltmeisterschaft muss vor allem Kompetenz aufgebaut werden.



Daniel Inauen, World-Skills-Experte der Köche.

ZVG

**Welche besonderen Herausforderungen warten in Abu Dhabi auf die Köche?**

Wir halten uns aus Respekt für das Gastland an die landestypischen Vorgaben. Beispielsweise müssen alle Produkte auf 75 Grad Celsius erhitzt werden, das gilt auch für Fleisch und Fisch. Da ein Lammrückenfilet oder auch ein Kalbskarree bei dieser Hitze faktisch zerstört wird, ist es eine grosse Herausforderung, unter diesen Bedingungen passende und schmackhafte Gerichte zu kreieren.

**Wie schätzen Sie Evelyne Tanners Chancen ein?**

Da der Wettbewerb in Abu Dhabi wegen der landestypischen Vorgaben für alle Dienstleistungsberufe eine grosse Herausforderung ist, kann ich unsere Chancen nur schwer einschätzen. Evelyne bereitet sich aber sehr intensiv und gewissenhaft auf den Wettbewerb vor, daher bin ich überzeugt, dass sie vor Ort eine sehr gute Leistung zeigen wird.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

## Zur Person

Daniel Inauen (48) 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.

ANZEIGE



# Fruchtige Vielfalt

## aus dem Rauch-Tal!







