

ESTHER LÜSCHER

«ICH BIN MIT DEN RESULTATEN IN KASAN SEHR ZUFRIEDEN»

Esther Lüscher hat die Schweizer Delegation nach Kasan, Russland, begleitet. Die Präsidentin der Hotel & Gastro Union erzählt, wie sie die World Skills erlebte.

HGZ: Esther Lüscher, sind Sie mit dem Abschneiden der gastgewerblichen Berufe an den World Skills zufrieden?

ESTHER LÜSCHER: Ja, sehr sogar. Gold für Restauration und Bäckerei/Konditorei sowie Superplatzierungen für Küche, Confiseur und Réception – das ist einfach toll. Es geht jedoch nicht ausschliesslich um unsere Branche. Die ganze Schweizer Delegation hat eine Superleistung abgeliefert! Der dritte Platz in der Nationenwertung als bestes europäisches Land ist ein weiterer Höhepunkt. Ein grosses Dankeschön gebührt nicht nur den jungen Berufsleuten, sondern auch ihren Coaches und Helfern hinter den Kulissen. Die guten Ergebnisse sind das Resultat eines erstklassigen Teamworks.

Wie haben Sie die Stimmung innerhalb der Schweizer Delegation wahrgenommen?

Als sehr gut, kollegial und unterstützend. Bereits am Flughafen Zürich konnte man den Zusammenhalt des Teams, der Angehörigen und Fans spüren. Die Unterstützung unter den verschiedenen Berufen fand ich besonders schön. Alle haben sich gegenseitig motiviert und mitgefiebert. Wer Emotionen, Berufsstolz und die Liebe zur Schweiz hautnah erleben will, muss an den World Skills 2021 in Shanghai mit dabei sein.



In offizieller Mission für die Hotel & Gastro Union in Kasan: Christoph Muggli, Esther Lüscher und Urs Masshardt.

Und wie haben Sie die Kandidaten und Kandidatinnen an den Wettkampftagen erlebt?

Ich habe sie als sehr fokussierte, zielorientierte und konzentriert arbeitende Berufsleute erlebt. Es ist schon sehr beeindruckend, wie so junge Menschen diesen internationalen, harten und tagelangen Wettkampf bestritten haben. Immer mit dem Ziel, eine Superleistung zu liefern und eine gute Platzierung zu erreichen.

Waren Sie in offizieller Mission oder als Privatperson an den World Skills?

Ich hatte das Privileg, als Präsidentin der Hotel & Gastro Union die Berufsorganisation an den

World Skills vertreten zu dürfen. Neben dem Erfüllen verschiedener repräsentativer Aufgaben nutzte ich die Gelegenheit, mich mit den Vertretern der anderen Wettkampfländer auszutauschen. Dabei stellte sich heraus, dass fast alle mit dem zeitlichen und finanziellen Aufwand für den Wettbewerb zu kämpfen haben.

Wie sahen Ihr persönlicher Tagesablauf und Ihre Aufgaben in Kasan aus?

Um 9.30 Uhr fuhren Urs Masshardt, Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union, Christoph Muggli, Präsident des Berufsverbandes Restauration, und ich zum Wettkampfgelände. Dort schauten wir

unseren fünf Kandidaten beim Wettkampf zu, besuchten die anderen Schweizer Kandidaten und tauschten uns mit den Eltern und Coaches der Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus. Mitfeiern, mitleiden, trösten und jubeln – es waren immer Wechselbäder der Gefühle. Im Weiteren besuchten wir die anderen Hallen und knüpften internationale Kontakte, berichteten auf den Social-Media-Kanälen über den Verlauf der World Skills. Abends nahmen wir dann an Veranstaltungen mit Politikern sowie Wirtschafts- und Branchenvertretern teil. Zum Beispiel waren wir zum offiziellen Abendessen mit Bundesrat Guy Parmelin eingeladen. Es war sehr

ungezwungen. Erstaunt hat mich, wie wenig Frauen man in diesen Runden trifft. Ich war die einzige Frau unter sechzehn Männern.

«Die guten Ergebnisse sind das Resultat eines erstklassigen Teamworks.»

Was hat Sie in Kasan sonst noch beeindruckt?

Ich war ziemlich gespannt, was mich in Russland erwarten würde und muss sagen: Ich bin begeistert von Land und Leuten. Kasan ist extrem gepflegt und sauber, und die Menschen habe ich als offen und sehr freundlich kennengelernt. Der Wettkampfort war top gelegen und eingerichtet. Beeindruckend waren auch die Dimension des Wettkampfgeländes und die Organisation. An jeder Ecke standen lächelnde Volunteers, die einem zeigten, welchen Weg man nehmen muss. Was mir als eid. dipl. Hauswirtschaftsleiterin besonders gefallen hat, war die Sauberkeit. Es lag kein Papierfetzchen auf dem Boden und die Toiletten waren von morgens bis abends immer sauber und mit Toilettenpapier bestückt. Am besten gefallen hat mir aber natürlich der Einmarsch der Schweizer Delegation an der Eröffnungsfeier.

Wie war die russische Küche?

Wer Fleisch und Kartoffeln liebt, muss nach Russland. Wir haben kein einziges Mal schlecht gegessen. Die Speisen sind gut gewürzt, meist mit Dill in jeder Speisefolge. Gewöhnungsbedürftig für uns war, dass Teller und Gläser sofort abgeräumt werden, sobald sie leer sind. So sitzt man am Schluss des Essens am leeren Tisch. Die Wodka Shots werden klassisch mit Gurken und Pilzen getrunken. Überrascht hat uns die Qualität des russischen Weins. Wir durften ein paar sehr gute Tropfen probieren. *INTERVIEW RICCARDA FREI*



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch

ANZEIGE

Bestes aus vertrauter Herkunft

Hero Origine steht für Produkte aus hochwertigen und einheimischen Rohstoffen – sorgfältig angebaut und geerntet von ausgewählten Bauern.



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



Hero
GASTRONOMIQUE