

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 11. September 2019

CXXXIV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Interview mit
Norman Hunziker:
«Vergiss es! –
war nicht die
richtige Antwort.»

Seite 11

Swiss Culinary Cup

Sechs Finalisten sind heiss auf den Titel

Seite 13



U-25

Manuel Widmer

«Plötzlich wird alles klar», sagt der Hoko-Lernende im dritten Ausbildungsjahr. Er und Susy Pfister leisten Pionierarbeit. Sie ist Ausbilderin der ersten Hoko-Generation.

Seite 18

Aktuell

Die besten Ausbildner des Landes

Seite 6

Cafetier Suisse
startet
Ausbildung
zum Kaffee-
Sommelier.

Seite 2



UNSERE WELTMEISTERINNEN



Handwerk hat goldenen Boden

In der Berufsschule Theorie pauken und praktisches Arbeiten im Betrieb: Die duale Schweizer Berufsbildung ist weltweit einzigartig und ein Erfolgsmodell. Das belegt einmal mehr der dritte Platz in der Nationenwertung an den World Skills in Kasan. Dies wohlgerneht als bestes europäisches Land. Über alle Berufe haben junge Schweizer Berufsleute fünf Goldmedaillen und somit Weltmeistertitel geholt. Fünf erhielten Silber-, sechs Bronzemedaillen und dreizehn holten sich ein Diplom. Die Teilnehmenden aus den Gastroberufen und der Bäckerei waren überdurchschnittlich hoch motiviert. Sie haben hart trainiert und an den Wettkämpfen alles gegeben (Seiten 8 und 9). Top motiviert und hungrig auf den Sieg sind auch die sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups. Am 25. September werden sie in Baden/AG um die Wette kochen (Seiten 13 bis 17). Sehr engagiert sind auch die Lernenden aus Küche, Restauration, Backstube und Metzgerei. Sie nominierten ihre Lehrmeister als Zukunftsträger (Seiten 6 und 7). Lehrmeister, Trainer und Experten, die motivieren und sich für die Branche stark machen, sorgen dafür, dass das Handwerk auch weiterhin einen goldenen Boden hat. Dafür gebührt ihnen unser ganz besonderer Dank.

GABRIEL TINGUELY

Strömender Regen und Freudentränen an der Schlussfeier der 45. World Skills in Kasan. Bäckerin-Konditorin und sbkpv-Mitglied Sonja Durrer (links) wie auch Restaurationsfachfrau und bvr-Mitglied Martina Wick sind nicht nur Weltmeisterinnen, sondern grossartige Botschafterinnen ihrer Berufe, die sie mit Stolz ausüben.

ZVG / BILDMONTAGE HGZ

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

Jet-Cut Lebensmittelfolien

GRATIS DISPENSER

Jetzt Starter-Set mit **GRATIS** Dispenser sichern!

alustar

BRUNNER ANLIKER

swiss + made

Neu mit Webshop

shop.brunner-anliker.com

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858

Herr Hörnli meint...
... zur Teigware der Woche:

Ernst

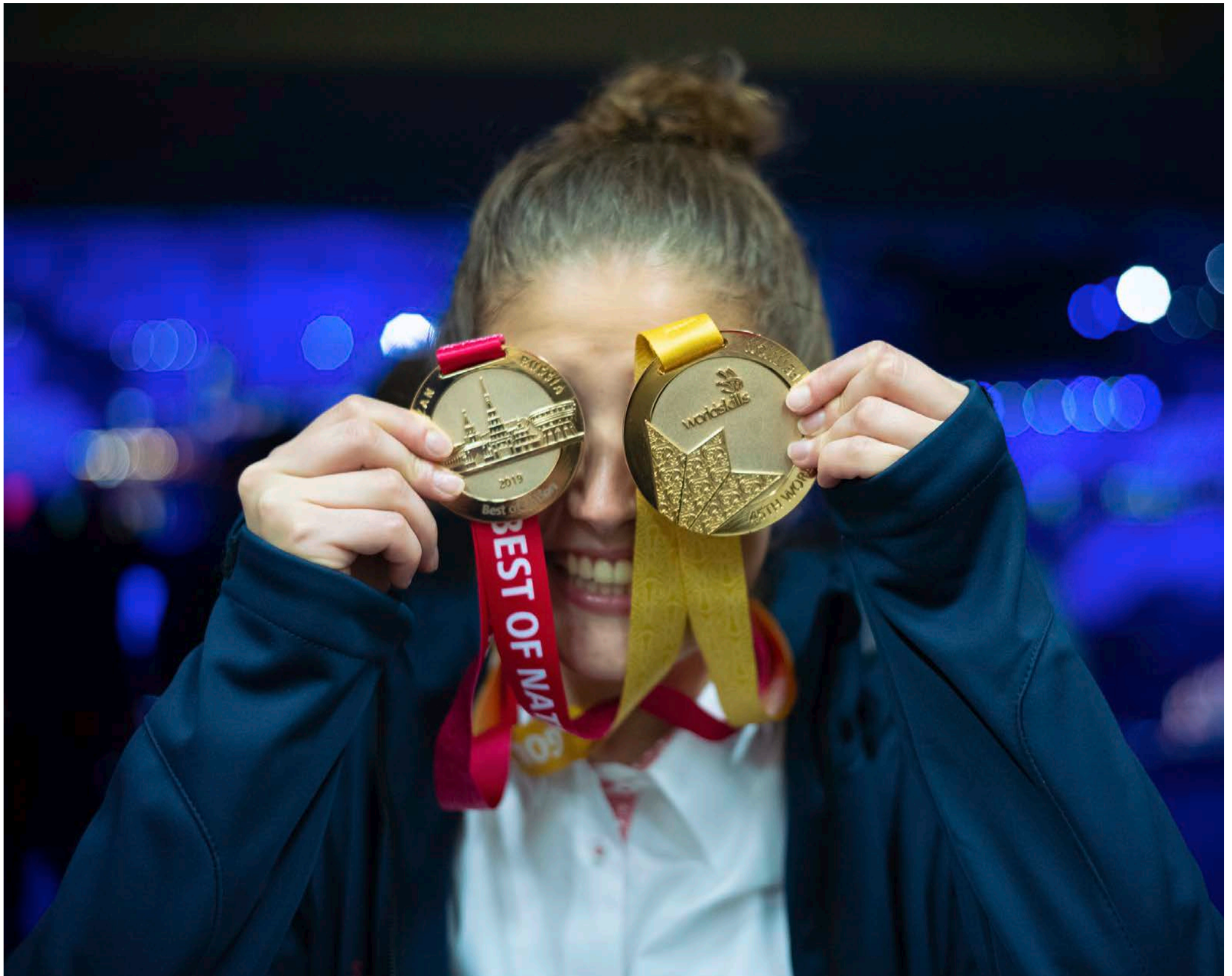
Steinpilze sammeln ist nicht mehr in, die sind ja in unseren feinen Tagliatelle drin!

Woche 37

Ernst Tagliatelle Nudelnester gewalzt, 3Ei mit Steinpilz

PASTA Premium AG

www.pasta-premium.com



Als «Best of Nation» wurde im Schweizer Team Goldmedaillengewinnerin und bvr-Mitglied Martina Wick ausgezeichnet. Die Restaurationsfachfrau erzielte die höchste Punktzahl aller Schweizer.

BILDER ZVG

MEHR ALS EIN KRÄFTEMESSEN

Die Schweizer Berufsbildung ist auf höchstem Niveau. Die Leistungen an den 45. World Skills in Kasan haben das bewiesen. Eine bessere Werbung für Handwerksberufe gibt es nicht.

Nach vier Tagen und 168 Entscheidungen über Gold, Silber und Bronze in 56 Fähigkeiten feierten 1354 Nachwuchskräfte aus 63 Ländern ihre Leistungen. Ob nun mit oder ohne Medaille um den Hals: Die jungen Menschen, nicht älter als 22 Jahre, haben die World Skills in Kasan dank vorbildlichem Engagement für ihre Berufe zu einem unvergesslichen Ereignis gemacht. Ein Ereignis, das so viel mehr war als «nur» ein Kräfteressen unter Jungtalenten. Die World Skills haben eine starke Symbolkraft, schärfen sie doch das Bewusstsein für die Handwerksberufe. Auch Bundesrat Guy Parmelin würdigte die Leistungen der jungen Berufsleute.

Lautstarker Empfang in Kloten

Dass dies nicht nur der Wirtschaftsminister Guy Parmelin so

empfindet, wurde spätestens beim Empfang in Kloten klar.

Hier wurde das World-Skills-Team von über 600 Angehörigen,

«Die Unterstützung, die ich von den Coaches erfahren durfte, ist enorm.»

MARTINA WICK, WELTBESTE RESTAURATIONSFACHFRAU

Arbeitskollegen und Fans in einem Meer von Fahnen und Transparenten willkommen geheissen. Begrüsst wurden die erfolgrei-

chen Wettkämpfer und ihre Experten auch von Ruedi Flückiger, Vizepräsident der Stiftung Swiss Skills, der allen Beteiligten für den herausragenden Einsatz dankte. Dieser Einsatz wird am 18. September im Rahmen eines offiziellen Empfangs im Bundeshaus auch noch auf nationaler Ebene gewürdigt.

Im Nationenranking auf Platz 3

Im gewichteten Nationenranking schafft es die Schweiz mit Rang drei, als beste europäische Nation, auf das Podest. Nur China und Korea erzielten im Durchschnitt pro Teilnehmer mehr Punkte als die Schweiz. Unmittelbar hinter der Schweiz folgen Taiwan und Russland.

Gegen Fachkräftemangel

Und weil der Fachkräftemangel die Handwerksbranchen nicht



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.worldskills.org

erst seit gestern beschäftigt, braucht es die Botschafter ganz dringend. Denn schon nach dem Zweiten Weltkrieg waren ausgebildete Handwerker rar. So auch in Spanien, was José Antonio Elola-Olaso, Generaldirektor der Spanish Youth Organization, auf die Idee brachte, 1947 eine Messe zu organisieren. Die Ausstellung gab Berufsleuten die Möglichkeit, ihr Handwerk zu präsentieren. 1953 lud Spanien erstmals Fachkräfte aus Deutschland, Grossbritannien, der Schweiz, Frankreich und Marokko ein. Die World Skills werden alle zwei Jahre in verschiedenen Ländern ausgetragen. In der Schweiz waren sie 1968, 1997 und 2003.

Die Teilnehmer im Gespräch

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung hat alle fünf Teilnehmenden und Mitglieder der Berufsverbände der Hotel & Gastro Union

gesprächen und den Puls gefühlt. Die Interviews mit den Schweizer Kandidaten lesen Sie auf der nächsten Seite.

ANDREA DECKER

World Skills

Die 46. World Skills finden vom 22. bis 27. September 2021 im chinesischen Shanghai statt.

Für die Handwerksberufe Die Organisation schärft das Profil und die Anerkennung von Fachkräften und zeigt, wie wichtig Handwerksberufe für das Wirtschaftswachstum sind. Sie beeinflusst Industrie, Regierung und Bildungseinrichtungen durch Kooperationen und Forschung und baut eine globale Plattform für Kompetenzen auf.

RESTAURATION MARTINA WICK



**«Ich dachte,
es würde mir schwer
fallen, fließend
Englisch
zu sprechen.»**

MARTINA WICK

«Dass ich die Meisterschaft gewinne, hatte ich natürlich gehofft. Doch dass ich auch noch «Best of Nation» werden würde, damit hatte ich wirklich nicht gerechnet», sagt die 21-jährige Weltmeisterin Martina Wick mit Freude in der Stimme.

Besonders beeindruckt haben sie die Dimensionen der World Skills: «Angefangen beim Kandidatenvillage, das aus dreissig Wohnblöcken bestand, bis hin zur Eröffnungsfeier: In Kasan war alles riesig!» Viel gesehen hat Wick davon aber nicht. Sie hat sich voll und ganz auf den Wettkampf konzentriert. «Das war nicht immer leicht, zumal unsere Wettkämpfe aufgrund der hohen Teilnehmerzahl nur halbtags stattgefunden haben.» So habe es mehr Zeit für Versuche gegeben, denen es zu widerstehen galt.

Die Wettkämpfe selbst seien sehr gut organisiert gewesen. «Und die Atmosphäre war sehr entspannt – trotz Wettbewerb.» Gesorgt habe sie sich einzig wegen ihres Englisch. Sie habe zwar das Sprechen geübt, «aber ich war trotzdem überrascht, dass es in Kasan einfach so aus mir herausprudelte.» Im Ausland arbeiten möchte Wick trotzdem nicht: «Dort hätte ich nur Heimweh. Ich bleibe vorerst im Hotel Hof Weissbad.»

(DKL)

KÜCHE MARTIN AMSTUTZ



«Es war ein unglaubliches Erlebnis, die Freude am Kochberuf mit so vielen Menschen teilen zu können», sagt Martin Amstutz über seine Teilnahme an den World Skills. Mit seinem Resultat – achter Platz bei 46 Teilnehmenden und eine Medaille of Excellence – ist der ehrgeizige junge Koch zwar nicht ganz zufrieden: «Bis auf wenige Fehler konnte ich meine Trainingsleistung umsetzen. Mit meinen Gerichten konnte ich die russische Jury geschmacklich leider nicht ganz überzeugen.»

**«Ich durfte eine
unglaubliche
Unterstützung
erfahren – dafür bin
ich sehr dankbar.»**

MARTIN AMSTUTZ

gen.» Einen ärgerlichen Zwischenfall gab es am letzten Wettbewerbstag, als der Schockfroster nicht mehr genügend kühlte, da er überlastet war: «Ich musste ohne Silikonformen arbeiten, daher sah mein Dessert leider nicht ganz so raffiniert aus wie geplant.»

Länger damit hadern will Amstutz aber nicht: «Persönlich wie beruflich nehme ich aus dieser Erfahrung sehr viel mit. Nie vergessen werde ich zudem die grossartige Unterstützung von allen, die mich auf dieser spannenden Reise unterstützt haben.» Nun geht es für den 21-Jährigen erstmal in die Ferien. Danach beginnt er als Zeitsoldat in der Kaserne Thun und absolviert die Ausbildung zum Chefkoch.

(AHÜ)

HOTELEMPFANG JULIAN FERRANTE



Als Einziger im Schweizer Team hatte Julian Ferrante keinerlei Wettkampferfahrung. Weil der Beruf Ho-

**«Mit dem Resultat
bin ich nicht
zufrieden,
aber mit meiner
Leistung.»**

JULIAN FERRANTE

telempfang zum ersten Mal an den World Skills präsentiert wurde, konnte er auch nicht von den Erfahrungen früherer Teilnehmender profitieren. Dank intensiver Vorbereitung – er hat dafür extra die Rekrutenschule unterbrochen – hatte er dennoch gute Chancen auf den Sieg.

Leider platzte dieser Traum. Julian verpasste die «Medallion for Excellence» um lumpige zwei Punkte. «Am ersten Tag konnte ich leider nicht mein Bestes geben. Mein Adrenalinpegel war zu hoch, und ich schaffte es nicht, mich zu beruhigen», sagt Ferrante. Ab dem zweiten Tag lief der Réceptionist zwar zu Höchstleistungen auf, doch die verlorenen Punkte konnte er nicht mehr wettmachen. «Mit dem Resultat bin ich nicht zufrieden, aber mit meiner Leistung. Ich habe mich laufend gesteigert.»

Julian Ferrante hat in Kasan nicht nur viele Kontakte geknüpft, er hat sich auch mit dem Wettkampfvirus angesteckt. Mit seinem Coach Egidio Marcato wird er für die Euro Skills 2020 in Graz weitertrainieren.

(RIF)

BÄCKEREI SONJA DURRER



Sonja Durrer ist der Star der Bäckerbranche. Im Grossformat winkt die frisch gekürte Weltmeisterin derzeit von der Fassade des Kompetenzzentrums Richemont in Luzern. «Ich hätte niemals mit dem Sieg gerechnet», sagt die 19-Jährige. Es würde noch eine Weile dauern, bis sie fassen könne, dass sie sich nun Weltmeisterin nennen darf. «Ich habe mich gerade daran gewöhnt, dass ich Schweizer Meisterin bin, und jetzt bin ich sogar Weltmeisterin.»

Dabei lief es ihr an der Weltmeisterschaft nicht besonders gut. «Ich hatte Probleme mit dem Zeitmanagement und verschiedenen Maschinen.» So habe einmal der Umluftofen nicht so funktioniert, wie sie es sich vorgestellt hatte. Und doch reichte es ihr am Schluss aufs oberste Treppchen. Denn auch wenn sie mit ihrer eigenen Arbeit nicht ganz zufrieden war, die Jury war es.

**«Ich habe mich eben
erst daran gewöhnt,
Schweizer Meisterin
zu sein. Und jetzt bin
ich Weltmeisterin.»**

SONJA DURRER

Sonja Durrer hat ihr Engagement bei der Fachschule Richemont bis Frühjahr verlängert. In dieser Zeit assistiert sie einer Berufskollegin, welche sich auf die Berufsprüfung vorbereitet. Wie es danach weitergeht, steht noch nicht fest.

(RMA)

KONDITOREI RAHEL WEBER



**«Der Wettbewerb
begann für mich
unglücklich. Doch
ich habe nicht
aufgegeben.»**

RAHEL WEBER

Das Missgeschick geschah gleich am ersten Tag. Das Schaustück zum Thema Formel 1 zerbarst, als Rahel Weber dieses auf den Ausstellungstisch tragen wollte. «Es fiel in sich zusammen wie ein zehnstöckiges Hochhaus», erinnert sie sich. «Der Zucker hatte vermutlich zu viel Spannung.» Viereinhalb Stunden Arbeit waren futsch – und die Aussicht auf eine gute Rangierung ebenfalls. «Sie zogen mir mehr Punkte ab, als ich gedacht hatte.» Doch Rahel Weber liess sich nicht entmutigen. «Der Vorfall spornte mich an, an den restlichen Tagen mein Bestes zu geben.» So schaffte sie es auf Rang 14 von 23.

Jetzt, nach den World Skills, blickt sie zurück auf eine interessante Zeit in Kasan. «Wir hatten es super, und ich nehme viele positive Erinnerungen mit in die Zukunft.» Wie diese aussieht, ist noch offen. Während der Vorbereitungszeit auf Kasan arbeitete sie bei der Fachschule Richemont in Luzern. Dort bleibt sie noch bis November. Für die Zeit danach weiss sie jetzt schon: «Ich möchte wieder in einer Konditorei-Confitiserie arbeiten.» Eines vermisse sie bei ihrer jetzigen Arbeitsstelle: das frühe Aufstehen und die freien Nachmittage.



Die eindrucksvolle Eröffnungsfeier in der «Kazan Arena» übertraf wohl die Erwartungen der meisten Zuschauer.



Ein unvergesslicher Moment: die Schweizer Delegation beim Einmarsch in die «Kazan Arena».