

Die Siegerin der letzten WorldSkills, Noemi Kessler, über ihre Vorbereitung auf die Weltmeisterschaften

# Ich musste Ente lieben lernen

**Daniela Oegerli** Noemi Kessler, Weltmeisterin Restaurant-Service, rät zukünftigen Teilnehmenden, sich nicht unter Druck setzen zu lassen.

Kommende Woche beginnen die nächsten Schweizer-Berufsmeisterschaften, die SwissSkills in Bern. Für die Siegerinnen oder den Sieger der Kategorien Restaurant-Service sowie Koch folgt auf den Erfolg eine intensive Vorbereitung für die Teilnahme an den Berufs-Weltmeisterschaften WorldSkills. An den vergangenen SwissSkills gewann Noemi Kessler Gold in der Kategorie Restauration-Service und Julia Scheuber wurde beste Köchin.

«Kurz nach meinem Sieg begann für mich das Training mit meinem Coach Martin Erlacher», erinnert sich Noemi Kessler. Für ihn war es wichtig, dass die Kandidatin flexibel bleibt und sich nicht auf eine Art zu arbeiten versteift. Darum absolvierte die Restaurationsfachfrau diverse Praktika. «Zuerst ging es nach Bangkok ins Rembrandt Hotel, damit ich andere Kulturen kennenlerne.» In Asien sei es beispielsweise üblich, dass man dem Gast, bevor man das Gespräch beginnt, die Serviette auf die Beine lege. «Obwohl dies für Europäer vielleicht ungewohnt ist, habe ich es an den WorldSkills übernommen.»

Weitere Praktika folgten im Hotel Castello del Sole in Ascona, der Kronenhalle-Bar in Zürich sowie im Westin Hotel in Leipzig. Neben den fachlichen Fähigkeiten lernte Noemi Kessler auch, ihre anfängliche Unsicherheit abzulegen. «Bis zu den SwissSkills war ich sehr kritisch mir selber gegenüber.» Was jeweils dazu führte, dass sie im Umgang mit Gästen unsicher wurde. Zur Vorberei-



Noemi Kessler rät den nächsten Gewinnern der SwissSkills, sich nicht unter Druck setzen zu lassen.

tung auf die Weltmeisterschaften gehörte auch persönliches Mentaltraining. «Das hat mir enorm viel gebracht.»

Eine Herausforderung für Noemi Kessler war das Tranchieren von Geflügel. Und prompt kam an den SwissSkills als Überraschung eine Ente. «Mit dieser Disziplin hatten an den Schweizermeisterschaften alle Kandidatinnen Mühe», erinnert sich der Coach Martin Erlacher. Denn während der Ausbildung zur Restaurationsfachfrau wird dieses Handwerk viel zu wenig in der Praxis angewendet. Kessler hatte dann bei Hotel & Gastro formation in Weggis die Gelegenheit, diese Disziplin eingehend zu üben. «Ich musste mich mit dem Tranchieren von Enten intensiv auseinandersetzen. Und obwohl ich Ente nicht sehr mag, musste ich sie lieben lernen.»

Anfangs Kopfzerbrechen bereiteten ihr die Spirituosen. «Ich trinke eigentlich kaum Alkohol und das Auseinanderhalten der verschiedenen Brände war für mich schwierig.» Das Degustationstraining absolvierte sie mit Wolfgang Pierer, Leiter Gastronomie des Kantonsspitals St. Gallen.

Der Siegerin oder dem Sieger der nächsten SwissSkills rät sie, sich nicht unter Druck setzen zu lassen. «Ich habe immer wieder gehört, wie erfolgreich Sabrina Keller war.» Da hat Noemi Kessler gut reden, denn sie holte neben dem Weltmeistertitel auch noch die Auszeichnung als Nationen-Beste. Die Vorgabe ist gesetzt. Die beiden werden an den kommenden SwissSkills in Bern als Jurorinnen amten.

An den WorldSkills in Leipzig konnte die Restaurationsfachfrau die Zeit, so weit es ging, geniessen. Der Wettbewerb erstreckte sich über vier Tage und war in verschiedene Module aufgeteilt. «Mit jedem Wettkampftag gewann ich an Sicherheit und meine Motivation stieg stetig an. Am Schluss bin ich richtig über mich hinausgewachsen.» Der Zusammenhalt im gesamten Schweizerteam war ausserdem grandios. Die gemeinsame Vorbereitung hat die Teilnehmenden zu einer eingeschworenen Truppe zusammenschweisst. Auch heute treffen sie sich ab und zu. Sie beabsichtigen, gemeinsam an die nächsten Weltmeisterschaften nach Brasilien zu reisen.

Im Moment absolviert die Weltmeisterin die Hotelfachschule in Luzern. «Ich will dabei herausfinden, welcher andere Bereich in der Gastronomie mir auch noch zusagt.» Die Küche wird es nicht sein, das hat sie bereits nach ihrem Küchenpraktikum herausgefunden. Sie bewundere die Arbeit der Köche, «aber selber kochen ist nicht so mein Ding». Sie ist der Meinung, dass man eine Weiterbildung so rasch als möglich nach der Grundbildung in Angriff nehmen sollte. «Man gewöhnt sich rasch an einen höheren Verdienst und gewisse Freiheiten.»

## EN BREF

Les SwissSkills débiteront jeudi prochain à Berne. Lors de ces Championnats suisses des métiers, en plus de nombreuses autres professions, 12 candidates et candidats des domaines de la cuisine, de la restauration et de l'économie ménagère se mesureront. Noemi Kessler avait gagné lors des SwissSkills 2012. Puis elle avait obtenu le titre de championne du monde aux WorldSkills et une distinction comme meilleure des nations.

## Verein ICD-Award stellt vorderhand Aktivitäten ein

Dieser Tage sollten die 6. International Chef Days (ICD) in Davos über die Bühne gehen. Nach einer ersten Verschiebung auf Herbst 2015 ist der geplante ICD-Award nun ebenso abgesagt. Die Planung und Organisation sei immer aufwändiger geworden, sodass der Verein einen Partner suchte. Im August hat sich der Schweizer Kochverband gegen eine Zusammenarbeit ausgesprochen. Daraufhin hat der Verein ICD-Award alle Aktivitäten per sofort eingestellt. Die kantonsbesten Kochlehrabgängerinnen und Kochlehrabgänger wurden heuer an der Zagg in Luzern von ihr selber und vom Schweizer Kochverband ausgezeichnet.

## Flugzeugessen am Boden

Die Deutsche Post liefert in einem achtwöchigen Testlauf «anspruchsvolle Menüs» nach Hause, die ansonsten nur auf Langstreckenflügen der Luftansa serviert werden. Ausgeliefert wird mittwochs, die Menüauswahl ist auf zwei beschränkt und nur in Düsseldorf und Köln erhältlich. Wenn der Test gut verlaufe, etabliert sich das Flugzeugessen vielleicht auch bald am deutschen Boden. In der Schweiz gibt es derzeit keine derartigen Pläne, wie Sonja Ptasek von Swiss mitteilt.

## Mit massgeschneiderter Italianità zum Erfolg



SV Group hat in Basel das zweite Spiga Ristorante eröffnet, der insgesamt sechste Betrieb des Selbstbedienungskonzepts mit Italianità – einer davon steht in Österreich. Damit schafft es der Gemeinschaftsverpfleger, ein erfolgreiches Konzept auf dem Schweizer Markt zu etablieren. «Erkenntnisse und Erfahrungen von unseren bereits laufenden Betrieben haben wir immer wieder in die neuen einfließen lassen», begründet Group Communications Manager Manuela Stockmeyer den Erfolg. Dem pflichtet der Spiga-Verantwortliche Juan Carmody bei: «Wir haben in den vergangenen fünf Jahren viel an unserem Angebot, an der Preisgestaltung und an der Qualität gearbeitet.» Vielleicht liegt der Erfolg auch darin, dass den Schweizern kein ausländisches Konzept aufzuzwingen wird, sondern SV Group die Spiga eigens für die Schweiz entwickelte. [www.spiga-ristorante.ch](http://www.spiga-ristorante.ch)

## SwissSkills 2014

Die nächsten SwissSkills finden vom 17. bis 21. September 2014 in der Bernexpo in Bern statt. Aus dem Gastgewerbe treten jeweils 12 Kandidatinnen und Kandidaten der Bereiche: Küche, Restauration und Hauswirtschaft gegeneinander an. Die SwissSkills Bern 2014 sind ein öffentlicher Event und für jedermann zugänglich.

[www.swisskillsbern2014.ch](http://www.swisskillsbern2014.ch)

ANZEIGE

**RANCILIO**  
coffeeing the World

**EGRO**  
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

Vertrieb und Service: **EGRO SUISSE AG**  
Bahnhofstrasse 66 CH-5605 Dottikon  
Ph. +41 56 616 95 95 - info@egrosuisse.ch

[www.egrosuisse.ch](http://www.egrosuisse.ch)



CLASSE 9 XCELSIUS

ONE TOUCH