

Medienmitteilung

Bern, 16. September 2018

SwissSkills 2018 Schweizer Meistertitel für die Besten der Besten

An den SwissSkills 2018 sind gestern die besten jungen Berufsleute der Schweiz gekürt worden. Neue Schweizer Meisterin Hauswirtschaft ist Aicha Sebai aus Winterthur, die Schweizer Meisterin 2018 Restauration heisst Martina Wick und kommt aus Arnegg. Schweizer Meister 2018 Küche ist der Obwaldner Martin Amstutz.

Der Final hat alle Kandidatinnen und Kandidaten der Hauswirtschaft, Restauration und Küche nochmals stark gefordert. In allen drei Berufen standen bekannte, aber auch überraschende Aufgaben auf dem Programm, welche die je sechs Finalistinnen und Finalisten zu lösen hatten.

Hohes Niveau bei der Hauswirtschaft

Bei den neuen Aufgabestellungen in der Hauswirtschaft war nicht nur Fachwissen, sondern auch Kreativität gefragt. Etwa beim Umgang mit Reklamationen eines Gastes oder beim Gestalten eines Gästezimmers. Die höchste Bewertung der Expertinnen und Experten erhielt Aicha Sebai. Die 19-jährige Winterthurerin freute sich über ihren Erfolg: «Es war eine eindrückliche Zeit und eine unglaubliche Erfahrung. Ich realisiere meinen Sieg noch gar nicht.» Aicha Sebai hofft, dass ihr der Titel einige Türen öffnet. Die Chefexpertin Hauswirtschaft Esther Lüscher lobte die Kandidatinnen: «Obwohl sie Konkurrentinnen waren, hatten sie einen guten Zusammenhalt und gönnten sich gegenseitig den Erfolg.» Die sechs Kandidatinnen hatten sich im Vergleich zum Viertelfinals und dem Halbfinal nochmals gesteigert und bestritten einen Final auf hohem Niveau.

Rauchlachs schneiden als Mystery-Aufgabe

Auch in der Restauration galt es Aufgaben zu lösen, auf die sich die Finalistinnen und Finalisten nicht vorbereiten konnten. Neben «Kochen am Tisch» und einer Weinpräsentation forderte sie als Mystery-Aufgabe das Schneiden von Rauchlachs und die Zusammenarbeit im Team an der Bar. «Das Niveau im Final war sehr hoch», sagt Martin Erlacher, Chefexperte Restauration. «Wir haben viel von den Kandidatinnen und Kandidaten verlangt.» Einige Kandidaten würde Erlacher in einigen Jahren mit etwas mehr Erfahrung gerne nochmals im Wettbewerb sehen. In diesem Jahr hat eine der sechs Finalistinnen und Finalisten am meisten überzeugt. Die neue Schweizer Meisterin Restauration heisst Martina Wick aus Arnegg im Kanton St. Gallen. «Genial! Ich freue mich sehr über diesen Titel!» Für die 20-Jährige war es «eine aufregende Zeit, vor allem aber eine sehr intensive und anstrengende Zeit», sagte sie und freute sich bereits auf die Teilnahme an den WorldSkills. «Dies wird mir sicher einige Türen öffnen. Welche das sind, wird sich zeigen.»

Höchstes Niveau in der Küche

Die jungen Köchinnen und Köche durften sich am Vorabend von ihren Coaches beraten lassen und bestellten die gewünschten Zutaten. Am Finaltag präsentierten sie das Menü und erhielten gleichzeitig Tintenfisch als Mystery-Komponente. Zudem hatten sie vor dem Dessert innert 45 Minuten ein Blackbox-Gericht zu kreieren. Alle gestellten Aufgaben hat Martin Amstutz aus Sachseln am besten gelöst und ist somit Schweizer Meister 2018 Küche. «Es ist ein unbeschreibliches Gefühl. Dass ich Schweizer Meister bin, ist wirklich unglaublich. Ich bin überwältigt», sagte der 20-jährige Obwaldner kurz nach der Siegerehrung. Für Daniel Inauen, Chefexperte Küche, waren es die SkissSkills mit dem höchsten Niveau. «Alle Kandidatinnen und Kandidaten waren sehr gut vorbereitet und würdig an diesen Berufsmeisterschaften teilzunehmen.» Auch lobte Inauen die gesamte Organisation und freute sich über die gute Stimmung im Team.

Leidenschaft und Können in die Welt tragen

Vier Tage lang kämpften 900 junge Berufsleute in 75 Berufen um die Schweizer Berufsmeistertitel. Die Arena der Wettbewerbe von Hauswirtschaft, Restauration und Küche wurde von der Hotel & Gastro *formation* Schweiz koordiniert und umgesetzt. Projektleiter SwissSkills und WorldSkills Jean-Claude Schmocker zeigt sich erfreut: «Wir sind von der Stadt Bern herzlich willkommen geheissen worden und erhielten eine tolle Infrastruktur.» Die Kandidatinnen und Kandidaten erlebte er motiviert, talentiert und äusserst fair. «Wir haben tolle Jungtalente. Sie können der Welt zeigen, was sie gelernt haben und mit welcher Leidenschaft sie täglich ans Werk gehen.» Dies sagt Jean-Claude Schmocker auch mit Blick auf die WorldSkills. Denn gesucht hat die Hotel & Gastro *formation* Schweiz nicht nur Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister, sondern potenzielle Weltmeister. Die WorldSkills finden 2019 in Kazan in Russland statt. Martin Amstutz (Küche) und Martina Wick (Restauration) werden dort die Schweiz vertreten.

Rangliste SwissSkills 2018

Hauswirtschaft

1. Aicha Sebai, Winterthur ZH
2. Tânia Vanessa Perez da Cruz, Chur GR
3. Nicole Brosi, Balsthal SO

Restauration

1. Martina Wick, Arnegg SG
2. Fabian Müller, Beringen SH
3. Tamara Haab, Pfäffikon ZH

Küche

1. Martin Amstutz, Sachseln OW
2. Jan Schmid, Marbach SG
3. Luc Liebster, Zürich

Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe & Qualität
079 478 06 03
jc.schmocker@hotelgastro.ch