



#### Medienmitteilung

Weggis, 10. September 2022

## SwissSkills 2022

### Die Gastronomie und Hotellerie hat zwei neue Schweizer Meisterinnen und zwei neue Schweizer Meister

**Nach vier intensiven Tagen sind heute die Berufsmeisterschaften an den SwissSkills mit einer dreistündigen Siegerehrung zu Ende gegangen. Auch in den Berufen der Gastronomie und Hotellerie wurden die neuen Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister erkoren. Drei von ihnen reisen 2024 an die WorldSkills nach Lyon.**

An den zentral durchgeführten SwissSkills in Bern haben sich in vier Berufen der Gastronomie und Hotellerie die besten 30 jungen Berufsleute des Landes gemessen. Sie zeigten an den vier Wettkampftagen in den Bereichen Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration, Küche und Hotel Reception ihr ganzes Können. Der Finaltag verlangte von den 18 Finalistinnen und Finalisten nochmals alles ab. Es waren wiederum Pflicht- und Mystery-Aufgaben zu lösen. Max Züst, Direktor von Hotel & Gastro *formation* Schweiz würdigte nach dem Final die Leistungen: «Ich bin beeindruckt vom Herzblut und Einsatz der jungen Berufsleute. Ihr Engagement ist ein positives Zeichen für unsere Branche und bewegt mich sehr.»

#### Hotellerie-Hauswirtschaft geht an Bernerin

Im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft hat Julia Fuchs aus Bern die Aufgaben am besten gemeistert. Bewertet wurden unter anderem das Einrichten eines Gästezimmers, ein Gespräch mit einem Gast und das Mixen von Cocktails. Der neuen Schweizer Meisterin bedeutet der Sieg sehr viel: «Die Goldmedaille zu gewinnen, ist fantastisch. Dafür bin ich hier angetreten.» Die 18-Jährige zeigte im Final eine konstante Leistung. Ausschlaggebend war vor allem eine Aufgabe, sagt Martina Blättler, Chefexpertin Hotellerie-Hauswirtschaft: «Bei der Instruktion für das Bügeln einer Bundfaltenhose schwang sie oben aus.» Letztlich hätten aber alle Kandidatinnen überzeugt. «Ich bin von den starken Leistungen positiv überrascht und freue mich, dass wir solch grossartige Fachleute haben.»

#### Walliser gewinnt in der Restauration

Zum ersten Mal überhaupt standen drei Männer im Final der Restauration. Zu den Finalaufgaben gehörten unter anderem der Fine Dining Service mit der Zubereitung eines Tartars, dem Flambieren von Crevetten und dem Tranchieren einer Ente vor den Gästen. Zudem fand an der Bar eine Team-Challenge statt. Neuer Schweizer Meister im Bereich Restauration ist Marc Gay aus dem Wallis. «Damit erfüllt sich ein Traum,» freute sich der 19-Jährige aus Martigny. «Und es ist ein Platz für die WorldSkills!» Es war bis zum Schluss ein offenes Rennen, sagte Noemi Zoss-Kessler, Chefexpertin Restauration: «Die unterschiedlichen Stärken führten zu einem spannenden Finale.» Als Mystery-Aufgabe mussten die Finalistin und die drei Finalisten einen Rüdesheimer Kaffee zubereiten. «Ich war beeindruckt, wie sie die Aufgabe lösten», so Zoss-Kessler weiter.



### **Sieg eines Ostschweizers in der Küche**

Im Bereich Küche heisst der neue Schweizer Meister Markus Schmid. Der 19-Jährige aus Schwellbrunn (AR) hatte mit seinem Sieg am Mittwoch den direkten Finaleinzug geschafft und konnte zwei Tage «abschalten», wie er sagte. Der Sieg bedeutet ihm alles: «Es ist ein Highlight für mich. Ich hatte hart darauf hingearbeitet.» Im Final galt es ein 5-Gang-Menü zu kreieren, unter anderem mit Saibling in drei Varianten und Kaninchen. Ein Speed-Modul zwischen den Gängen sorgte für zusätzlichen Druck. Daniel Inauen, Chefexperte Küche, war beeindruckt von den Leistungen der jungen Kochtalente an den diesjährigen SwissSkills: «Wir hatten ein sehr hohes Niveau mit motivierten und leistungsstarken Kandidatinnen und Kandidaten. Einige wurden im Laufe des Wettkampfs immer stärker und blühten auf.» Was beim neuen Schweizer Meister überzeugte, was vor allem seine Konstanz und sein Mut, den Aufwand zu erhöhen.

### **Schweizer Meisterin Hotel Reception kommt aus Bern**

Der Final der Hotel Reception wurde erstmals zusammen mit den anderen Berufen der Gastronomie und Hotellerie ausgetragen. Die neue Schweizer Meisterin heisst Carmen Többen und kommt aus Oberhofen am Thunersee: «Der Sieg ist mega cool. Es war spannend, dass man die Aufgaben nicht genau kannte und eine Lösung suchen musste.» Die 19-Jährige löste die Aufgaben von allen sechs Finalteilnehmenden am besten. Neben Backoffice-Aufgaben waren die jungen Berufsleute auch bei zwei Rollenspielen mit Gästen gefordert. Egidio Marcato, Chefexperte Hotel Reception, zeigte sich nach dem Final erfreut: «Wir hatten hohe Erwartungen und waren beeindruckt vom hohen Level der Kandidatinnen und Kandidaten. Nun haben wir zwei Jahre Zeit, um aus der Gewinnerin eine Weltmeisterin zu machen.»

### **Positives Fazit der SwissSkills 2022**

Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing und Projekte bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz, zieht ein positives Fazit der SwissSkills 2022: «Alles hat reibungslos funktioniert, alle haben Hand in Hand gearbeitet. Die Arbeit hinter den Kulissen war geprägt von Teamgeist und einem sehr guten Zusammenhalt. Das Engagement der ganzen Crew und insbesondere der Teilnehmenden war absolut beeindruckend.» Es waren die bisher hochstehendsten Schweizer Meisterschaften in der Gastronomie und Hotellerie, da zahlreiche Teilnehmende bereits über Wettbewerbserfahrung verfügten. Jean Claude Schmocker ist überzeugt, dass die Jungtalente viele junge Besucherinnen und Besucher der SwissSkills für die Branche begeistern konnten und die neuen Schweizer Meister das Potenzial für die Weltspitze haben. «Wir haben nicht nur Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister gesucht, sondern in drei Berufen auch potenzielle Weltmeisterinnen und Weltmeister. Ich bin von der Leistung der diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinnern beeindruckt und sehr zuversichtlich, dass in zwei Jahren mehr als eine Weltmeisterin oder ein Weltmeister aus der Schweiz nach Hause reist.»

### **Auf dem Weg an die WorldSkills**

Die Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meister in den Berufen Restauration, Küche und Hotel Reception dürfen sich einerseits über ihren Titel freuen, andererseits auf die Teilnahme an den WorldSkills 2024 in Lyon. Martina Wick wurde 2018 Schweizer Meisterin Restauration und konnte sich 2019 auch als Weltmeisterin feiern lassen. An den diesjährigen SwissSkills war sie bereits zum zweiten Mal als Expertin im Einsatz. Was gibt sie den diesjährigen Schweizer Meisterinnen und Schweizer Meistern mit auf den Weg Richtung WorldSkills? «Steckt euch ein klares Ziel, damit ihr Motivation habt, alles zu geben und euer Ziel zu erreichen.»



## Rangliste SwissSkills 2022

### Hotellerie-Hauswirtschaft

1. **Julia Fuchs, Bern**
2. Corinna Bucher, Luzern
3. Julie-Pearl Meyer, Aargau

### Restauration

1. **Marc Gay, Wallis**
2. Jonathan Wepfer, Solothurn
3. Raphael Bossert, Zürich

### Küche

1. **Markus Schmid, Appenzell Ausserrhoden**
2. Céline Maier, Bern
3. Sébastien Collé, Waadt

### Hotel Reception

1. **Carmen Többen, Bern**
2. Naibi Giuliana Duttweiler, Graubünden
3. Enéa Epelbaum, Zürich

### Medienkontakt

#### Projektleiter SwissSkills/WorldSkills

Jean Claude Schmocker, Leiter Bildungsmarketing / Projekte, Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
079 478 06 03  
jc.schmocker@hotelgastro.ch