

Ohne gemahlene Pfeffer und Aromat

Vom 5. bis 8. Oktober wird Sandrine Eisenhut an den WorldSkills in London die Schweiz in der Kategorie Küche vertreten. Das Interview.



BARBARA KERN

WorldSkills-Teilnehmerin Sandrine Eisenhut bei der Arbeit.

H*GZ: Im November 2010 haben Sie die SwissSkills gewonnen und sich damit das Ticket für die WorldSkills in London gesichert. Wie bereiten Sie sich auf die Berufs-WM vor?

Eisenhut: Bei mir ist der Ablauf speziell. Ich habe bis Ende April eine Wintersaison im Hotel Waldhaus in Sils Maria als Entremetier absolviert. Das erste Praktikum für die WorldSkills habe ich bei Käthy Fässler im Hotel Hof Weissbad gemacht. Das eigentliche Training wird aber erst Ende Juni starten.

H*GZ: Ende Juni? Ist das nicht etwas spät?

Eisenhut: Wir hätten gerne schon früher mit den Trainings begonnen. Doch das genaue Programm wird erst Ende Juni bekannt gegeben.

H*GZ: Kann eine Wintersaison nicht auch Training sein?

Eisenhut: Ich finde schon. Der Kochberuf hat den Vorteil, dass man während der täglichen Arbeit bereits trainiert. Genau wie

am Wettbewerb muss ich auf die Sauberkeit achten und stehe unter Zeitdruck. Ich werde viel Fachwissen aus dem Alltag direkt an den WorldSkills einsetzen können. Und wenn man sich vorstellt, dass an einem Spitztag im „Waldhaus“ zwischen 300 und 350 Essen verarbeitet werden, so realisiert man, dass dies auch Training ist.

H*GZ: Was macht Sie nervös beim Gedanken an die Berufs-WM?

Eisenhut: Nichts. Natürlich werde ich vor dem Start kribbelig sein, aber nach den ersten 15 Minuten legt sich das. Ich beherrsche das Handwerk, ich habe keine Zeitprobleme und ich bin ein ruhiger Typ. Deshalb bringt mich so schnell nichts aus der Ruhe.

H*GZ: Worauf freuen Sie sich, wenn Sie an die Arbeit denken?

Eisenhut: Auf die tägliche Herausforderung, die immer wieder eine andere ist. Das schätze ich unglaublich an der Arbeit in der Küche. Ich liebe diese Arbeit und war noch nie in der Situation, dass ich dachte, den falschen Beruf gewählt zu haben. Deshalb freue ich mich einfach aufs Kochen und die Stresssituationen in der Küche. Ich brauche einen Betrieb, in dem etwas läuft.

H*GZ: Wird Ihnen der Stress denn nie zu viel?

Eisenhut: Ich glaube inklusive Lehre habe ich vielleicht dreimal erlebt, dass ich extrem gestresst war. Also wirklich sehr, sehr selten.

H*GZ: Haben Sie ein Lieblingsmesser?

Eisenhut: Das Brotmesser. Damit schneide ich am liebsten. Manchmal auch Lebensmittel, für die gemäss Lehrbuch andere Messer vorgesehen wären.

H*GZ: Wie viele Messer werden Sie an die WorldSkills mitnehmen?

Eisenhut: So zwischen acht und zehn Messer. Und dann natürlich noch die Spezialutensilien wie zum Beispiel einen Pariser-Löffel.

H*GZ: Mit welchen Gewürzen arbeiten Sie am meisten?

Eisenhut: Salz und Pfeffer. Natürlich gibt es immer die Möglichkeit, selber eine Mischung zusammenzustellen. Das, was man aber in jeder Küche findet, sind Salz und Pfeffer, wobei der Pfeffer frisch gemahlen sein muss.

H*GZ: Muss es ein spezielles Salz oder spezieller Pfeffer sein?

Eisenhut: Beim Pfeffer sind die Möglichkeiten weniger gross, die Auswahl ist einfach kleiner als beim Salz. Beim Salz hat man dafür die Qual der Wahl. Zum Beispiel ein Meersalz, grobes Salz oder ein «Fleur de Sel». In diesem Bereich gibt es wirklich

extreme Unterschiede. Persönlich arbeite ich gerne mit einem feinen Salz, einem «Fleur de Sel» zum Beispiel.

H*GZ: Gibt es Gewürze, die Sie nicht mögen?

Eisenhut: Was gar nicht geht, ist gemahlener Pfeffer, da weiss man nie, wie alt dieser schon ist. Zudem ist meist das Aroma des Pfeffers sehr schlecht. Ebenfalls ein «No-go» ist Aromat. Obwohl ich gestehen muss, dass ich es Privat ab und zu nutze. Aber in einem Topbetrieb geht das nicht. Hier sollte man auf frische Kräuter setzen, um den Geschmack zu optimieren.

H*GZ: Um welche drei Wünsche würden Sie eine gute Fee bitten bezüglich der Berufs-WM?

Eisenhut: Mein grösster Wunsch ist es natürlich, die Goldmedaille an den WorldSkills zu gewinnen. Dafür trainiere ich im Moment ja auch. Und dann, dass ich in London zwei tolle Wochen erleben kann, die ich mein ganzes Leben lang in Erinnerung behalten werde.

H*GZ: Wenn Sie eine Aufgabe an der Berufs-WM streichen dürften, welche wäre es?

Eisenhut: Die Pâtisserie. Da ich aber absolute Spezialisten (Pascal Inauen und Daniela Manser) habe, die mich in diesem Bereich trainieren, bin ich sehr zuversichtlich, dass wir ein Programm zusammenstellen, das ich perfekt hinbekommen werde.

H*GZ: Gibt es ein Essen, das Sie hoffentlich niemals kochen müssen?

Eisenhut: Exotische Tiere oder Tiere, die geschützt sind. Sonst kommt mir nichts in den Sinn, das ich nicht zubereiten würde.

H*GZ: Gibt es etwas, das Sie niemals essen würden?

Eisenhut: Kutteln oder Innereien gehören nicht zu meinen liebsten Gerichten. Probieren kann ich diese schon, aber eine ganze Portion würde ich nie davon essen. Kaninchen esse ich gar nicht. Wir hielten Kaninchen zuhause, deshalb bringe ich es nicht übers Herz, sie zu essen.

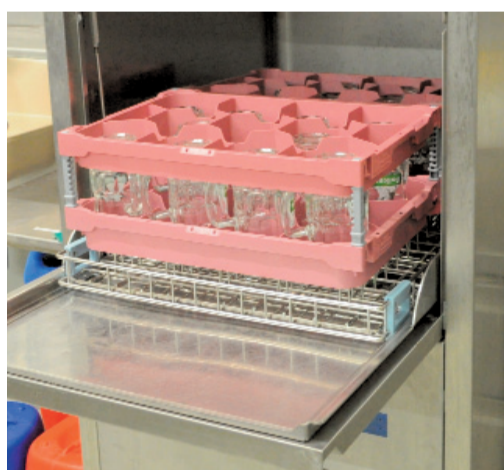
H*GZ: Was kann die Küche vom Service lernen?

Eisenhut: Das gepflegte Auftreten und das korrekte Verhalten gegenüber dem Gast. In der Küche hört man bei Spezialwünschen eines Gastes bald einmal ein Schimpfwort. Das kann der Service an der Front natürlich nicht tun. Ich denke, ein besseres Verständnis gegenüber dem Gast würde vielen Köchen gut bekommen.

H*GZ: Und was kann der Service von der Küche lernen?

Eisenhut: Cool bleiben und nicht alles ganz so tierisch ernst nehmen. Ernst Knuchel

Lagern - Waschen - Transportieren



utz Glas Manager

Glas Manager rationalisieren den Arbeitsaufwand zwischen Gläserwaschen, Transport und Lagerung

- für jeden Arbeitsschritt bleiben die Gläser im Glas Manager
- für die meisten Gläser, Bierkrüge und Tassen geeignet
- mit RAKO-Behälter 600 x 400 mm eine perfekte Transporteinheit
- passen in alle gängigen Gewerbegechirrspüler
- können der Gläserhöhe jederzeit angepasst werden
- spülmaschinenfest

utzgroup.com

Georg Utz AG
5620 Bremgarten
Schweiz

Tel. +41 56 648 77 11
info.ch@utzgroup.com
www.utzgroup.com

125 Jahre Hotel & Gastro Union: Die Tessiner feierten auf dem Kastell

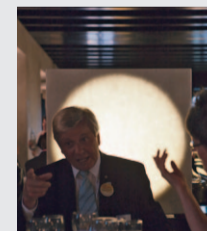
Das Tessin beging bei schönstem Sommerwetter das Jubiläum. Tagsüber in den Gassen der Städte. Und abends auf dem Castelgrande von Bellinzona.

Das Tessin machte am vorletzten Wochenende den Auftakt zur 125-Jahr-Feier der Hotel & Gastro Union. Um eine möglichst grosse Breitenwirkung zu erzielen, wurden in den am besten frequentierten Einkaufsmeilen von Bellinzona, Locarno und Lugano Zelte aufgebaut, an denen sich die Passanten über die regionalen Aktivitäten der Hotel & Gastro Union informieren konnten. Gleichzeitig boten mit Gläsern und Flaschen jonglierende Barista artistische Einlagen und mixten für das durstige Fussvolk in den engen Altstadtgassen eine Reihe von exotischen Sommerdrinks. Zusätzlich wurde ein Wettbewerb durchgeführt, an dem sich Schaulustige, Neugierige, Sympathisanten und natürlich auch die Mitglieder der Hotel & Gastro Union beteiligen konnten und bei dem viele attraktive Preise winkten, die von lokalen Firmen gesponsert worden waren. Den Höhepunkt und gleichzeitig auch Schlussakt der festlichen Aktivitäten bildete ein Gala-Diner im wunderschönen Castelgrande von Bellinzona, zu dem über 140 Personen eingeladen waren.

Für das Tagesprogramm wie auch die abendliche Bewirtung der Gäste war die Klasse 3B der kantonalen Hotel- und Tourismusfachschule «Scuola superiore alberghiera e del turismo» verantwortlich, die im Rahmen ihrer Marketingausbildung den Event organisierte und sogar ein spezielles Logo für den Anlass kreierte. So konnten die Schüler ihr theoretisch erworbenes Fachwissen gleich in der Praxis anwenden. Und dies mit grossem Erfolg. Das dezentrale Nachmittagsprogramm, das simultan in den Tessiner Städten Bellinzona, Locarno und Lugano durchgeführt und fotografisch und filmisch dokumentiert wurde (eine Bildergalerie findet sich auf dem Internet der Hotel & Gastro Union), kam bei Passanten wie Mitgliedern sehr gut an. Neben den Aktionen in den Altstadtgassen, die

auch für die Mitgliederwerbung genutzt wurden, wurde auch das eigens für das Jubiläum von den Schülern kreierte Logo eingesetzt. Dieses unterstrich auch visuell die Eingebundenheit des Tessins in die Hotel & Gastro Union. (phb)

125 Jahre Hotel & Gastro Union Das Tessin macht den Auftakt



Zusätzliche Informationen sowie die Bildergalerie zum Jubiläumsanlass im Tessin finden Sie unter www.hotelgastrounion.ch Rubrik «Jubiläum».

Die weiteren regionalen Jubiläums-Festivitäten der Hotel & Gastro Union finden an den folgenden Daten statt.

Bern: Sonntag, 28. August;
Zentralschweiz:

Samstag, 17. September;
Graubünden: Ende September/
Anfang Oktober;

Engadin, Davos, Flims, Zürich:
Montag, 24. Oktober; Ostschweiz:

Sonntag, 30. Oktober;
Romandie: Mittwoch, 2. November,
Montreux, Lausanne.