

Mit Wettbewerbserfahrung zu einem Podestplatz?

Die Bäckerin-Konditorin Ramona Bolliger vertritt die Schweiz an den World Skills im Oktober in Abu Dhabi. Fast täglich trainiert sie dafür.

Die 21-jährige Ramona Bolliger hat schon viel erreicht. Im Sommer 2011 schloss sie die Bezirksschule ab. Darauf folgte die dreijährige Lehre als Bäckerin-Konditorin in der Bäckerei Sollberger in Gontenschwil/AG, die sie 2014 mit der Bestnote abschloss. Im gleichen Jahr nahm sie an den Schweizer Meisterschaften der Bäcker teil. Daran hängte sie die zweijährige Zusatzlehre als Köchin EFZ, die sie ebenfalls mit der Bestnote abschloss. Im Januar 2016 holte sich Ramona Bolliger an den Europameisterschaften für junge Bäcker im deutschen Weinheim die Silbermedaille. Seit August 2016 arbeitet und trainiert sie in der Fachschule Richemont in Luzern.

Vorausdenken und alle Risiken im Auge behalten

Nun will Ramona Bolliger die World Skills in Abu Dhabi rocken. Dafür trainiert sie hart. «Ich habe das Glück, dass mein Experte auch gleichzeitig mein Vorgesetzter ist», sagt sie. «So kann ich mich immer mit Fragen an Urs Röhlin wenden, und er ist auch immer da, während ich trainiere. Also können wir sofort besprechen, wie wir weiter vorgehen wollen.» Ausserdem geht sie regelmässig ins Kickbox-Training. Ganz Profi sagt sie: «Ich nehme mir neben meinem Training und der Arbeit Zeit für mich, damit ich am nächsten Tag wieder motiviert und erholt mit dem Training starten kann. Für mich ist es wichtig, auch meine Freizeit und Erholung einzuplanen, damit ich überhaupt Kraft und Ausdauer habe, die strenge Zeit bis zur Berufsweltmeisterschaft durchzustehen.» Dass sie die Pausen auch wirklich einlegt, dafür sorgt ihr Hund.

Die grösste Herausforderung in Abu Dhabi werden nebst der unbekanntenen Umgebung sicher-



Ramona Bolliger hat sich am internationalen Wettbewerb der Bäckerjugend für die World Skills qualifiziert. ZVG

lich die Rohstoffe und die klimatischen Bedingungen sein. «Wir dürfen nur wenige Rohstoffe mitnehmen. Nur solche, die nicht verderben», sagt Ramona Bolliger. «Was ich sicher mitnehme, sind die Pulverfarben für mein Schaustück und die dazugehörigen Formen und Ausstecher.» Für den Materialverlad, der bereits im August erfolgte, musste sie vor allem wissen, welche Werkzeuge sie für ihre Produkte brauchen wird. «Das heisst, dass die Produkte schon ziemlich früh im Voraus definiert sein mussten.» Da gab es viel Administratives zu erledigen.

Die Begeisterung weitergeben

Mit ihrer Teilnahme an den World Skills will Ramona Bolliger den Jugendlichen, die vielleicht noch in der Lehre sind oder gerade abgeschlossen haben, zeigen, dass es sich lohnt, mit Leidenschaft und Freude bei der Arbeit zu sein. «Als

Bäckerin-Konditorin kann man vieles erreichen.» Schulabgänger will sie dazu motivieren, sich für eine Lehre als Bäcker-Konditor zu entscheiden. «Für mich ist das der tollste Beruf der Welt. Hinter meinem Beruf steht einiges mehr, als nur Gipfeli backen», sagt Ramona Bolliger, die vor ihren Lehren zu Hause nur selten gebacken oder gekocht hat. GABRIEL TINGUELY

World Skills 2017

Die internationalen Berufsmeisterschaften finden alle zwei Jahre statt. Vom 14. bis 19. Oktober werden sich in Abu Dhabi 38 junge Schweizer Talente mit Berufsleuten aus 77 Nationen messen. Darunter vier Kandidatinnen aus Berufen, die die Hotel & Gastro Union vertritt.

URS RÖTHLIN «WIR STELLEN UNS DER HERAUSFORDERUNG»

2017 ist Bäcker-Konditor erstmals ein offizieller World-Skills-Beruf. Vor Ort wird es neben Fachwissen auch viel Improvisationstalent brauchen.

HGZ: Urs Röhlin, welche Tipps und Tricks haben Sie Ramona Bolliger mit auf den Weg gegeben?

URS RÖTHLIN: Allein mit Tipps- und Tricksgeben, ist es nicht getan. Es braucht viel mehr. So gebe ich allen Wettbewerbsteilnehmern, die ich betreue, jeweils all mein Wissen mit. Vielfach ist dies zu wenig. Deshalb hole ich Unterstützung bei Fachleuten mit Wettbewerbserfahrung, die mithelfen, Ramona vorzubereiten.

Mit welchen Schwierigkeiten wird Ramona Bolliger zu kämpfen haben?

Beim Arbeiten mit Teigen ausserhalb der gewohnten Backstube ist die Raumtemperatur immer eine Herausforderung. Im Oktober kann es in Abu Dhabi noch sehr heiss sein, da reagieren Hefeteige sehr schnell. Durch die Klimatisierung kann es in den Hallen aber auch kühl sein, da arbeiten die Hefen langsamer. Dazu kommen komplett unbekannte Rohstoffe. Mehl unbekannter Herkunft ist nicht gleich zu verarbeiten wie das, welches wir kennen und in der Fachschule Richemont verwenden. Das müssen wir vor Ort so nehmen, wie es kommt.

Es braucht also neben fundiertem Fachwissen auch viel Improvisationstalent?

Ja, Ramona hat eine 75-Prozent-Anstellung bei der Richemont-Fachschule. Das heisst: Sie arbeitet vier Tage voll im Betrieb und hat einen Tag zum Üben. So sehen wir uns täglich und besprechen alle Details. In Abu Dhabi wird sie sich allein auf die Situationen einstellen müssen. Da werden wohl auch Improvisationen anstehen.

Sind die Wettbewerbsaufgaben an ein Thema gebunden?

Nein, in unserem Beruf haben wir kein spezielles Thema.



Urs Röhlin amtiert bei den World Skills zum zweiten Mal als Chefexperte. ZVG

Gibt es Zutaten, die Sie mitnehmen, weil es diese vor Ort nicht gibt?

Wir dürfen maximal vier Zutaten mitbringen. Die Formalitäten dafür sind jedoch sehr aufwendig.

Seit wann sind Sie World-Skills-Experte?

2015 war Bäcker ein so genannter Demonstrationsberuf. Das heisst, der Beruf war zum ersten Mal dabei, und man musste eine minimale Teilnehmerzahl erreichen, damit er ein offizieller Beruf wurde. Die Schweiz hat sich sehr dafür eingesetzt, dass die Bäcker an den World Skills vertreten sind. So kam ich vor zwei Jahren unverhofft zur Rolle des Chefexperten.

Worauf werden Sie besonders achten?

Als Chefexperte werde ich mir die Freiheit nehmen, bei vielen Bewertungsgruppen hineinzuschauen, ob alles korrekt und nach dem richtigen System funktioniert. INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Urs Röhlin

Der 33-Jährige ist eidgenössisch diplomierter Bäcker-Konditor und arbeitet als Leiter Bäckerei und Feinbäckerei bei der Fachschule Richemont in Luzern. Seit 2011 ist er Experte am jährlich stattfindenden internationalen Wettbewerb der Bäckerjugend. Zudem sitzt er in der Jury bei Schweizer Meisterschaften.



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch
www.world-skills-abudhabi2017.com

ANZEIGE

HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

Mehr Beachtung ...

... finden Ihre Produkte mit einer Anzeige in unseren Medien. Reservieren Sie jetzt eine der Top-Platzierungen.

Beratung unter
041 418 24 44

Gsell Autogarage AG

Offizielle VW-Vertretung



Urs Gsell und Team sind gerne für Sie da und freuen sich auf Ihren Besuch

Baslerstrasse 51
4102 Binningen
061 421 87 57
buero@gsellag.ch
www.gsellag.ch



Kisag-Rechauds für die gepflegte Tischkultur



Rechaud LongFire® mit integriertem Gasbrenner – speziell geeignet für die Gastronomie:

- Grosse Leistung von 1,4 kW, fein regulierbare, saubere, blaue Flamme
- Besonders lange Brenndauer von 2 Stunden
- Befüllt in nur 20 Sekunden mit Kigas-Dosen
- Günstig im Betrieb: Fr. –.30/Betriebsstunde – kein Verlust durch Verdampfen: Restgas geht nicht verloren
- Vielseitig einsetzbar, auch für Raclette oder Tischgrill – Zubehör separat erhältlich

Kisag
Schweiz

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch