

Daniela und Eliane: Hauptprobe geglückt, die Berufs-WM kann starten!

Sie sind die Hoffnungsträger der Schweizer Gastronomie: Daniela Manser und Eliane Mahrer werden für unser Land an den World Skills in Calgary vom 2. bis 5. September um Ruhm und Ehre kämpfen. «eXpresso» hat die beiden an ihrem Abschlusstraining in der Hotel & Gastro formation in Weggis besucht und verrät, welche Chancen die beiden an der Berufsweltmeisterschaft in Kanada haben werden.



Sie strahlen um die Wette, obwohl Daniela Manser und Eliane Mahrer ein happiges WM-Programm vor sich haben. Im Bereich der Restauration ist mehr oder weniger alles beim Alten geblieben. An vier Tagen wird serviert, bevor der oder die neue Weltmeisterin feststehen wird. Besonders gespannt darf man auf die Küche sein. Dort wird neu statt während vier Tagen à zwei Modulen während zwei Tagen à drei Modulen gekocht.

Seit rund acht Monaten sind die beiden am Trainieren und so langsam wird es Zeit, dass es Ernst wird und die Berufs-WM startet. Doch bevor es so weit ist, werden Da-

nieriela Manser und Eliane Mahrer von ihren Coaches, Kurt Hanselmann (Küche) und Martin Erlacher (Restauration) einem intensiven Abschlusstraining unterzogen.

Was das bedeutet, erklärt Kurt Hanselmann wie folgt: «Seitdem wir wissen, dass die Küche das ganze Programm an zwei Tagen zu bewältigen hat, haben wir zum

Beispiel die Belastung und die Trainingsdauer erhöht, so dass Daniela auf diese Art von Wettbewerb optimal eingestellt sein wird.» Beim Training stehen bei Daniela

Nachgefragt

Daniela Manser, Berufs-WM-Teilnehmerin für die Schweiz in der Kategorie Küche



eXpresso Noch rund zwei Wochen bis zum Start der Berufsweltmeisterschaft. Sind Sie schon ein bisschen nervös?

Ich spüre eine gewisse Anspannung, bin aber auch froh, dass es bald losgeht. Dann kann ich endlich zeigen, was ich gelernt und trainiert habe.

eXpresso Wie haben Sie sich vorbereitet?

Seit Januar habe ich vier Praktika gemacht und einen Englischaufenthalt absolviert. Auch Mental-Trainings gehörten dazu sowie Spezial-Trainings mit Kurt Hanselmann.

eXpresso Was werden Sie noch speziell trainieren?

Meine «Mini-Pâtisserie» werde ich sicher noch trainieren. Diese ist

sehr schwierig und der Zeitdruck wird enorm gross sein.

eXpresso Wovor haben Sie am meisten Respekt?

Dass ich von den vielen Eindrücken in Kanada überrollt werde.

eXpresso Worauf freuen Sie sich besonders?

Auf alles. Auf's Abfliegen, an der Eröffnungsfeier dabei zu sein und

aufs Kochen. Aber auch auf die Schlussfeier und sogar auf's Wieder-nach-Hause-kommen.

eXpresso Haben Sie einen Traum, wenn Sie an die Berufs-WM gehen?

Einfach toll zu kochen und trotzdem locker zu bleiben.

eXpresso Haben Sie eine Chance zu gewinnen?

Ja, die haben alle, die mitmachen.

fünf Kategorien auf dem Programm. Fingerfood, Fischvorspeise, Hauptgang, Süssspeise und Minipâtisserie werden durchgespielt. Immer alles unter Zeitdruck.

Auch in der Restauration wird nichts dem Zufall überlassen. «Wir haben besonders darauf geachtet, dass Eliane flexibel bleibt und dadurch auf jede Situation möglichst perfekt reagieren kann», erklärt Martin Erlacher seine Coaching-Philosophie. Und ergänzt sogleich:

«Unser Motto ist: Sehen, denken, handeln. Wer das im Griff hat, hat entscheidende Vorteile.»

Spricht man die Verantwortlichen auf mögliche Titelchancen der beiden Kandidatinnen aus Küche und Restauration an, so erhält man diplomatische Antworten. Schliesslich will man den Druck auf die Teilnehmerinnen nicht zu stark ansteigen lassen. Klar ist aber, mit etwas Wettkampfglück können beide eine Medaillenplatzierung schaffen.

ernst.knuchel@gastroneews.ch

Bildergalerie unter www.eXpresso.ch



Ein Gericht aus der «Mystery-Box». Entenbrust mit Spinatfarce, Kartoffellauchgratin, glasierte Karotten.



Mit Freude kochen, das ist Daniela Manser wichtig. Hoch konzentriert arbeitet Sie jeweils ihr Programm durch und lässt sich dabei von nichts ablenken.



Eines der möglichen Gerichte die vor dem Gast zubereitet werden, ist Spaghetti Carbonara. Die Schwierigkeit dabei: Die Eier dürfen nicht zu heiss werden.



Eliane mixt einen «Whisky Sour» und einen «Singapur Sling». Die Rezepte muss sie auswendig kennen.



Das Tischtuch in einem Zug auf den Tisch bringen. Hier deckt Eliane Mahrer für vier Personen auf. Die Gäste werden danach mit Spaghetti Carbonara, Pernod-Crevetten und Crêpes Suzette verwöhnt.

Nachgefragt

Eliane Mahrer, Berufs-WM-Teilnehmerin für die Schweiz in der Kategorie Restaurantservice



eXpresso Sind Sie schon ein bisschen nervös auf die Berufs-WM?

eXpresso Weshalb?

Über die ganze Situation. Ich frage mich: Wie werden meine Gegner sein? Wie viele Augen beobachten mich? Was kommt auf mich zu?

eXpresso Wie haben Sie sich vorbereitet?

In diversen Hotels der Schweiz habe ich Praktika absolviert. Unter anderem im «Quellenhof» in Bad Ragaz (Bar) und in der «Kronenhalle» in Zürich (A-la-carte-Service). Die Vorbereitung war gründlich, aber auch sehr intensiv.

eXpresso Was werden Sie noch besonders trainieren?

Das Einkleiden des Buffets.

eXpresso Wovor haben Sie am meisten Respekt?

Vor dem effektiven Startschuss. Dann werde ich nervös sein. Ich weiss aber auch, dass sich diese Nervosität schnell wieder legen wird.

eXpresso Worauf freuen Sie sich?

Auf das ganze Abenteuer der Berufs-WM. Ich freue mich auf die Rei-

se, auf das Team, auf die Leute, die ich sehen werde.

eXpresso Haben Sie einen Traum, wenn Sie an die Berufs-WM gehen?

Dass ich mich selber und all die Leute, die mich unterstützt haben, zufrieden stellen kann.

eXpresso Haben Sie eine Chance zu gewinnen?

Ja, die ist eins zu zweiundzwanzig.