

Von der Lehre in die weite Welt hinaus

Tatjana Caviezel aus Uetliburg misst sich mit den Besten der Welt: Bereits seit Monaten trainiert die Restaurationsfachfrau für ihren Auftritt an der Berufsweltmeisterschaft. Als Schweizer Meisterin stehen der jungen Frau schon jetzt viele Türen offen.

von Christine Schibschid

Tatjana Caviezel aus Uetliburg ist derzeit im Stress. Die Restaurationsfachfrau bereitet sich auf die Berufsweltmeisterschaft, die sogenannten World Skills, in Abu Dhabi vor. Dort messen junge Leute aus fast 80 Ländern ihre Fähigkeiten in 51 Berufsfeldern. Die meisten Teilnehmer gibt es in den Gastronomieberufen. «Wenn es hochkommt, habe ich knapp 40 Konkurrenten. Das ist mehr als in den meisten anderen Bereichen», sagt die 21-Jährige.

Ab dem Sonntag, 15. Oktober, gilt es für sie ernst. Vier Tage lang muss Caviezel dann zeigen, was sie in ihrem Beruf drauf hat. Vergangene Woche hat sie noch einmal richtig viel trainiert. Bei der Ausbildungsinstitution Hotel und Gastro Formation in St. Gallen spielte sie gemeinsam mit einer Köchin, die auch nach Abu Dhabi fährt, den Wettkampf durch. «Sie hat gekocht und ich serviert», sagt Caviezel. «Ich habe von morgens um 8 Uhr bis in den Abend geübt.» Neben dem Training sei ihr zuletzt kaum eine freie Minute geblieben. «Man merkt, dass es der Endspurt ist.»

Seit Februar übt die Restaurationsfachfrau für den grossen Wettkampf. Nun hat sie noch knapp eine Woche Zeit, um die letzten Vorbereitungen vor dem Abflug zu treffen. In sechs Tagen geht der Flieger. «Ich muss zum Beispiel noch einen Shaker und andere Materialien organisieren und meine Kleidung vom Schneider holen.»

Für alles vorbereitet sein

Was Caviezel in Abu Dhabi genau erwartet, weiss sie noch nicht. «Wir üben das, was in den Vorjahren drankam.» Vorbereitet hat sie sich unter anderem auf einen Casual Service. «Das ist ein schneller Service mit drei Tischen à zwei Personen.» Auch für einen Barista-Teil hat Caviezel geübt und sich zudem für einen Service bei einem gehobenen Abendessen vorbereitet. «Es kann sein, dass wir Dinge vor den Gästen am Tisch machen müssen – etwa Poulet auseinandernehmen, Tartar zubereiten oder flambieren.»

Geprobt hat Caviezel ebenfalls für einen Cocktailteil oder einen Champagnerservice. Bei der Berufs-WM bekommen die Teilnehmer ausserdem kleinere Aufgaben zugeteilt – wie Servietten falten. Darüber hinaus müssen sie Spirituosen am Geruch und Wein am Geschmack erkennen können. «Spirituosen gehen noch, beim Wein wird es schwieriger», sagt Caviezel.

Caviezel muss sich gegen rund 40 Mitstreiter behaupten – besonders viel Respekt hat sie vor der Konkurrenz aus Österreich, Irland und Italien.

Was am Ende tatsächlich drankommt, erfährt sie erst kurz vor dem Wettkampf. «Das fixe Programm kriegen wir zwei Tage vorher.» Besonders viel Respekt hat die Restaurationsfachfrau vor der Konkurrenz aus Österreich, Irland und Italien. «Ich vermeide es, mir die anderen Teilnehmer genauer anzusehen, damit ich nicht nervös werde.»

Die World Skills finden alle zwei Jahre statt. Caviezels Vorgänger belegte den vierten Platz. Die beiden Restaurationsfrauen, die vor ihm antraten, führen gar als Siegerinnen nach Hause. Caviezel hat Kontakt zu allen Dreien. Sie hätten ihr geraten, vorher alle Möglichkeiten durchzuspielen sowie beim Wettkampf flexibel und cool zu bleiben. «Wenn etwas nicht klappt, soll ich nicht die Nerven verlieren.»

Viele Türen und Möglichkeiten

Ihre dreijährige Ausbildung hat Caviezel in der Lintharena in Näfels absolviert. «Ursprünglich wollte ich etwas Kreatives machen, aber es gab nicht genügend Lehrstellen.» Heute bereut sie ihre Entscheidung keineswegs. «Vielleicht hat es so sein müssen.» Nachdem die 21-Jährige ihre Lehrabschlussprüfung mit der Note 5,4 abgeschlossen hatte, klopfen die Organisatoren der Swiss Skills bei ihr an. Im Oktober 2016 gewann Caviezel in Luzern die Schweizer Meisterschaft in ihrem Beruf. Damit öffneten sich ihr viele Türen.

So arbeitete sie zum Beispiel fünf Wochen lang im Fünf-Sterne-Hotel «Jumeirah At Etihad Towers» in Abu Dhabi. «Die haben elf Restaurants. So etwas siehst du nicht alle Tage. Es war sehr cool», sagt sie. Auch im Tessin sammelte die Restaurationsfachfrau Erfahrungen – im Fünf-Sterne-Hotel «Castello del Sole» in Ascona. «Da habe ich wieder andere Sachen gesehen und mit vielen Italienern zusammengearbeitet.» Sogar nach Hongkong verschlug es die 21-Jährige. Sie arbeitete drei Wochen im «Hyatt Regency». «Das war von der Kultur her ganz anders als in Abu Dhabi oder hier.»

Möglich wurden die lehrreichen Stages dank der guten Verbindungen von Swiss Skills sowie der Hotel und Gastro Formation. «Ich habe gesehen, dass es viele Wege gibt, Dinge zu tun. Und auch, dass es nicht nur falsch und richtig gibt, wie man das nach der Ausbildung vielleicht denkt.» Beim Tisch decken oder beim Anrichten von Speisen etwa gebe es viele Möglichkeiten. «Das merkst du gar nicht, wenn du immer nur hier arbeitest.»

Zukunftspläne sind noch offen

Wie es nach den World Skills weitergeht, weiss Caviezel noch nicht. «Ich schaue einfach, was kommt.» Ihr Vorgänger habe nach der Weltmeisterschaft viele Angebote bekommen,



Schon im Training muss jeder Handgriff sitzen: Bei der Vorbereitung zur Berufs-WM spielt Tatjana Caviezel alle Möglichkeiten durch.

Bilder Swiss Skills

auch aus dem Ausland. «Jetzt steht aber erst einmal der Wettkampf an, dann sehen wir weiter», so Caviezel. Die Frage, ob sie durch die gemachten Erfahrungen bereits eine gute Visitenkarte für die Zukunft in der Tasche habe, bejaht sie. «Man erwartet aber auch mehr von mir», fügt sie hinzu.



Gute Mischung: Restaurationsfachfrau Tatjana Caviezel mixt auch leckere Drinks.

Kiosk-Einbrecher machen fette Beute

Am Freitagabend ist eine unbekannte Täterschaft in einen Kiosk an der Dorfstrasse in Kaltbrunn eingebrochen. Die Täterschaft brach zwischen 20 und 22 Uhr mit Werkzeug einen Lagerraum auf. Dort stahl sie über 150 Stangen Zigaretten und 100 Stangen Oraltabak (Snus) im Wert von weit über 10 000 Franken. (so)

Vortritt missachtet – grosser Schaden

Am Samstagabend krachten in Rapperswil-Jona um 21.45 Uhr bei der Verzweigung Rütistrasse/Kreuzstrasse zwei Autos ineinander. Ein 50-Jähriger war mit seinem Auto von der Kreuzstrasse in die Rütistrasse abgebogen. Er missachtete dabei den Vortritt eines 30-Jährigen, der mit seinem Wagen auf der Rütistrasse in Richtung Rütli unterwegs war. Der 50-jährige Lenker konnte eine Kollision nicht mehr verhindern. Beim Unfall entstand ein Sachschaden in Höhe von rund 20 000 Franken. (so)

Kanton spendet Geld für Irma-Opfer

Die St. Galler Regierung unterstützt das Schweizerische Rote Kreuz mit einem Beitrag von 30 000 Franken für die Nothilfe zugunsten der Opfer des Hurrikans Irma in der Karibik. Das Geld stammt aus dem Lotteriefonds. Der Wirbelsturm zog Anfang September über mehrere Inselstaaten der Karibik hinweg und hinterliess eine Spur der Verwüstung. Zu den schwer getroffenen Inseln gehören St. Martin und Haiti. Auf St. Martin wurden 75 Prozent aller Gebäude zerstört, sämtliche Telekommunikationssysteme sowie die ganze Stromversorgung fielen aus. Auch auf Haiti, wo ein Grossteil der Bevölkerung unter der Armutsgrenze lebt, sind die Menschen besonders stark von der Naturkatastrophe betroffen. Damit das Schweizerische Rote Kreuz seinen Nothilfeinsatz auf den beiden karibischen Inseln weiterführen kann, ist die Organisation dringend auf Spenden angewiesen. (so)

Bank Linth breitet sich im Thurgau aus

Die Bank Linth eröffnet einen neuen Standort in Frauenfeld und verstärkt damit ihre Präsenz in der Nordostschweiz. Die Filiale der Bank Linth in Frauenfeld soll im ersten Quartal 2018 eröffnet werden. Eine verbindliche Mietzusage sei bereits unterzeichnet worden, teilt das Bankunternehmen mit Hauptsitz in Uznach mit. «Nachdem wir seit 2012 unsere Geschäftsstelle in Winterthur erfolgreich aufgebaut haben, wollen wir nun mit dem Standort Frauenfeld zusätzlich vom erheblichen Wachstumspotenzial in der Nordostschweiz profitieren», wird David Sarasin, Vorsitzender der Geschäftsleitung, in der Medienmitteilung zitiert. Am Standort in Niederurnen schliesst die Bank Linth dagegen das Schaltergeschäft per Ende Januar 2018. Grund sei eine tiefe und rückläufige Kundenfrequenz, während bei der Infrastruktur erhebliche Investitionen erforderlich wären. Die Glarner Kunden werden künftig vom Hauptsitz in Uznach aus betreut. Dies sei auch schon heute mehrheitlich der Fall. Ein Bancomat bleibt in Niederurnen bestehen. Für die jetzigen vier Mitarbeitenden in Niederurnen würden Lösungen gesucht. (eing)