



Die Lebensmittelbranche an den Swiss Skills in Bern

In Bern fanden Anfang September die Berufsmeisterschaften Swiss Skills statt. 279 Fachkräfte konnten an diesem Wettbewerb eine Medaille entgegennehmen.

Anfang September sind die dritten nationalen Berufsmeisterschaften Swiss Skills über die Bühne gegangen. Über 1000 junge Fachkräfte aus 87 Berufen kämpften um Podestplätze. Der Bildungsminister Guy Parmelin liess es sich an der Siegerehrung nicht nehmen, allen Gewinnerinnen und Gewinnern persönlich zu gratulieren. «Sie gehören zur Elite der Schweizer Berufsbildung», sagte der begeisterte Bundesrat. Die Lebensmittelbranche war in diversen Kategorien vertreten, so zum Beispiel die Fleischfachleute. In dieser Fachrichtung gewann Maurus Inauen die Goldmedaille, sein Arbeitgeber ist die Metzgerei Fässler in Appenzell. An zweiter Stelle steht mit Silvio Hinrichs ein weiterer Appenzeller. Er hat seine Lehre bei der Sturzenegger Metzgerei in Waldstatt absolviert. Die Bronzemedaille ging an Riccardo Catelli, der seine Ausbildung bei der Rapelli SA in Stabio abschloss.

Sieg eines Ostschweizers in der Küche

Im Bereich Küche heisst der neue Schweizer Meister Markus Schmid, er ist ebenfalls Appenzeller und arbeitet im Kantonalen Gesundheitszentrum in Appenzell. Der 19-Jährige aus Schwellbrunn hatte mit seinem Sieg am Mittwoch den direkten Finalzug geschafft und konnte zwei Tage «abschalten», wie er sagte. 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.

MilchtechnologInnen hatten die Nase vorn

Tanja Wampfler erreichte bei den MilchtechnologInnen und -technologInnen die Goldmedaille. Sie wohnt in Courtelary im Jura, ihr Lehrbetrieb war die Käseereignossenschaft Uebeschi, ihr derzeitiger Arbeitgeber ist die Fromagerie des Reussilles. Die Silbermedaille ging an Eva Rüeger aus Gretzenbach SO, ihr Lehrbetrieb und Arbeitgeber ist die Vogel Käsehandwerk GmbH im thurgauischen Schönholzerswilten. Rémi Hauser aus Oron-le-Châtel VD errang die Bronzemedaille, sein Lehrbetrieb und aktueller Arbeitgeber ist die Fromagerie Chesalles-sur-Oron.

Bäckereihandwerk in Frauenhand

Die Schweizer Bäcker-Confiseure haben drei neue Schweizer Meisterinnen. Vera Stocker im Bereich Bäckerei-Konditorei, sie stammt aus Wegenstetten AG. Ihr Lehrbetrieb und Arbeitgeber ist die Bäckerei Weber in Davos. Nadia Koller aus Appen-

zell gewann die Goldmedaille in der Kategorie Konditorei-Confiserie. Ihr Lehrbetrieb und Arbeitgeber ist die Läderach AG. In der Kategorie Detailhandelsfachfrau Bäckerei-Confiserie gewann Léane Plumey aus Crans-Montana die Goldmedaille. Ihr Lehrbetrieb ist die Confiserie Roelli und ihr derzeitiger Arbeitgeber die Taillens SA.

Ebenfalls um Medaillen kämpften sechs WeintechnologInnen und -technologInnen. Die Goldmedaille errang Méloé Maye aus Chamoson VS. Ihr Arbeitgeber ist die Domaine Cornulus in Savièse. Zweitplatzierter wurde Nicolas Melching aus Neftenbach. Sein Arbeitgeber ist die Ruthishauser-DiVino SA in Winterthur. Und Gabriel Giroud aus Muraz im Wallis erreichte die Bronzemedaille. Er arbeitet bei Henri Badoux in Aigle.

Daneben nahmen aus dem Lebensmittelbereich auch noch Winzerinnen und Winzer, Obstfachfrauen und -männer oder Landwirtinnen und Landwirte an den SwissSkills teil. Weitere Resultate sind unter: www.swiss-skills2022.ch/pdf/results.pdf zu finden. In einigen Kategorien haben sich die Siegerinnen und Sieger für die World Skills qualifiziert, die im Jahr 2024 in Lyon in Frankreich stattfinden.

Daniela Oegerli

SwissSkills 2022
www.swiss-skills2022.ch

