

## Medienmitteilung – WorldSkills 2022 in der Richemont Fachschule in Luzern

### Schweizer Grosserfolg:

### Gold für die Aargauer Konditorin-Confiseurin Juliana Thöny

### Bronze für die Luzerner Bäckerin-Konditorin Vera Stocker

Luzern, 16. Oktober 2022 / Glanzleistung der beiden Schweizer Wettkämpferinnen an den dezentralen WorldSkills Competitions, die vom 10. bis 15. Oktober 2022 in der Richemont Fachschule in Luzern, stattgefunden haben: Die 23-jährige Aargauerin Juliana Thöny gewinnt in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie die Goldmedaille und die 21-jährige Luzernerin Vera Stocker in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei die Bronzemedaille. Damit erkämpft sich die Schweiz an den Berufsweltmeisterschaften zum dritten aufeinanderfolgenden Mal eine Goldmedaille. Die Schlussfeier war heute Abend in Luzern.

**Juliana Thöny – 23-jährig, aus Oberlunkhofen (AG)** – hat sich mit den weltbesten Konditor-Confiseur\*innen gemessen. Die amtierende Schweizermeisterin im Bereich Konditorei-Confiserie hat ihre Ausbildung in der Confiserie Sprüngli AG in Dietikon (ZH) gemacht.

**Vera Stocker – 21-jährig, aus Gunzwil (LU)** – hat ihre Ausbildung in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei im Café Koller AG in Sursee (LU) absolviert. Sie war in ihrer Fachrichtung amtierende Schweizermeisterin.

Beide Schweizer Teilnehmerinnen arbeiten zurzeit im Richemont Kompetenzzentrum in Luzern, wo sie sich intensiv und mit grossem Einsatz auf diesen prestigeträchtigen Wettkampf vorbereitet haben. Juliana Thöny gewinnt sensationell die wohlverdiente Goldmedaille, Vanessa Schnyder (Confiserie Speck, Zug) coachte sie. Urs Röthlin (Leiter Bäckerei-Konditorei in der Richemont Fachschule) war der Betreuer von Vera Stocker.

Die total 29 Wettkämpfer\*innen aus 18 verschiedenen Ländern in den Fachrichtungen Konditorei-Confiserie und Bäckerei-Konditorei haben beim Umsetzen ihrer Programme Fachkompetenz, Kreativität und Engagement unter Beweis gestellt.

## Die Wettkampfaufgaben

### Juliana Thöny, Konditorei-Confiserie:

#### WettkampftHEMA: «National Zirkus»

- Zuckerschaustück mit Rahmtorte integriert
- 2 gleiche Marzipanfiguren
- 2 Sorten Pralinen
- Schokoladenschaustück
- 

### Vera Stocker, Bäckerei-Konditorei:

#### Thema des Schaustücks «Valentinstag»

- Schaustück
- 2 verschiedene Baguette
- Brot mit Überraschungszutaten
- 2 Weizen-Sauerteigbrote
- Brot aus 100% Roggenmehl mit Sauerteig
- 3 verschiedene Flechtarten, Butterzopf
- Japanisches Milchbrot (Shokupan)
- 3 Produkte aus Buttergipfelfeig
- Christstollen
- 

Die Schweizer Bäcker-Confiseur\*innen sind stolz auf die Leistungen der beiden Branchenfrauen. Die Top-Resultate zeugen von der hervorragenden Qualität des dualen Berufsbildungssystems in unserem Land und dem sehr hohen Niveau der gewerblichen Bäckereien-Confisereien. Seine Freude sei riesengross und er sei stolz auf die Leistung der beiden Schweizerinnen, erklärte der Präsident des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC, Silvan Hotz, heute Abend an den der Medaillenfeier in Luzern. «Es beweist, dass wir eine sehr gute Ausbildung haben – und eine ausgezeichnete Fachschule.»

### Von Shanghai nach Luzern

Die Berufsweltmeisterschaften hätten Mitte Oktober in Shanghai (China) stattfinden sollen. Aufgrund der Einschränkungen durch die Corona-Pandemie mussten die Organisatoren die WorldSkills jedoch Ende Mai absagen. Was für das 37-köpfige SwissSkills National Team – darunter Juliana Thöny (Konditorei-Confiserie) und Vera Stocker (Bäckerei-Konditorei) – wie eine bittere Pille schmeckte, hat sich inzwischen in «Zuckerwatte» verwandelt: Anstelle der WorldSkills in der grössten Stadt Chinas findet zwischen September und November 2022 ein dezentrales Ersatzformat unter dem Titel «WorldSkills Competition 2022 Special Edition» statt. 15 Länder machen mit und haben einzelne der 60 Berufe übernommen. Die Schweiz richtet das grösste Kontingent der Wettkämpfe aus. Sie führt 13 von 60 Meisterschaften durch. Austragungsorte sind Aarau, Basel, Bern, Genf, Luzern und Montreux.

Der SBC und die Richemont Fachschule gratulieren ihren zwei WorldSkills-Teilnehmerinnen, Juliana Thöny und Vera Stocker sowie ihren Coaches Vanessa Schnyder und Urs Röthlin herzlich und dankt den Ausbildungsbetrieben und den Arbeitgeberbetrieben für die grosszügige Unterstützung.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC  
Richemont Fachschule Luzern

### Weitere Informationen

- Urs Wellauer-Boschung, Direktor Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC, [urs.wellauer@swissbaker.ch](mailto:urs.wellauer@swissbaker.ch), 031 388 14 17
- Reto Fries, Direktor Richemont Fachschule Luzern, [fries@richemont.swiss](mailto:fries@richemont.swiss), 041 375 85 51
- Juliana Thöny, Fachrichtung Konditorei-Confiserie, [juliana.thoeny@bluewin.ch](mailto:juliana.thoeny@bluewin.ch), 079 901 68 43
- Vera Stocker, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, [verast@gmx.ch](mailto:verast@gmx.ch), 079 562 97 47

