

Beste Werbung für die Berner Oberländer Gastfreundschaft

Die Restaurationsfachfrau Priscilla Maytner vom Unterseener Salzano Hotel-Spa-Restaurant überzeugte an den Berufsmeisterschaften in Weggis die Fachjury. Nebst einer Bronzemedaille winkt der 21-Jährigen auch eine Beförderung.

von **Nora Devenish**

SWISSSKILLS 2020 Der Gast ist und bleibt König. Das weiss auch Priscilla Maytner. Ihren Beruf Restaurationsfachfrau macht sie aus Leidenschaft. «Nach einem schönen Abend glückliche Gäste zu verabschieden, ist etwas vom Schönsten und unbeschreiblich. Wenn man einmal Feuer fürs Gastgewerbe fängt, lässt es einen nicht mehr los.» Maytners Motivation und Überzeugung wurden nun gebührend belohnt. Die 21-Jährige aus Aeschi gewann an den Berufsmeisterschaften der Stiftung SwissSkills in Weggis die Bronzemedaille. Zeit, um auf den verdienten Lorbeeren auszuruhen, bleibt Maytner wenig. Ihre Arbeitgeber Sonja und Patrizio Salzano machen sie zur neuen Chef de Service im Salzano Hotel-Spa-Restaurant. Demnächst will Maytner die Zusatzausbildung zur Sommelière angehen.

Allrounder mit Gespür

Priscilla Maytner vertrat als einzige Restaurationsfachfrau den Kanton Bern an den diesjährigen Berufsmeisterschaften der Stiftung SwissSkills. Monatelang hat sie auf den Event hingearbeitet und trainiert. Ob filetieren, degustieren oder präsentieren, einmal mehr gilt, ohne Übung kein Meister. Service sei viel mehr als Ausschank und Verkauf, so Maytner. «Eine gewisse Menschenkenntnis gehört dazu. Als Gastgeber muss ich mich immer wieder auf neue Bedürfnisse und Geschmäcker einlassen und anpassungsfähig sein.» Am liebsten arbeitet Maytner vor dem Gast am Tisch. «Die Kunst, vor den Augen der Gäste zu tranchieren oder zu flambieren, wird leider



Die Restaurationsfachfrau Priscilla Maytner (21) aus Aeschi holte an der SwissSkills Berufsmeisterschaften die Bronzemedaille ins Berner Oberland. Foto: zvg



Stolz und Freude beim Bronzeteam Maytner. Robert Gmür, Berufsverantwortlicher Restaurantberufe am Bildungszentrum Interlaken bzi, Sonja Salzano, Priscilla Maytner, Patrizio Salzano und Berufsschullehrerin Sabrina Steiner (vlnr). Foto: Nora Devenish

viel zu wenig mehr zelebriert.» Tradition, Qualität und Offenheit. Attribute, die die Berner Oberländer Gastfreundschaft seit jeher auszeichnen. Auch die richtige Prise Perfektionismus und Ehrgeiz gehören zum Serviceallrounder dazu, findet die 21-jährige Gastronomin. «Was aber nicht heissen will, dass ich mir nicht auch einmal nach Herzenslust eine Pizza aus dem Karton gönne.»

Lehrbetriebe vor

Kaum eine andere Branche ist dem Argusauge der Öffentlichkeit so ausgesetzt wie die Gastronomie. Jeder kann mitreden, jeder ist ein Küchengott. Kochsendungen und Foodblogs lassen grüssen. Doch weit gefehlt. «Qualität kann nur mit qualifizierten Arbeitskräften erreicht werden», sagt Robert Gmür, Berufsverantwortlicher Restaurantberufe am Bildungszentrum Interlaken bzi. Zusammen mit Berufsschullehrerin Sabrina Steiner coachte er Priscilla Maytner auf die SwissSkills Berufsmeisterschaften hin.

Dass es in der hiesigen Gastronomiebranche an qualifizierten einheimischen Fachkräften mangelt, ist ein offenes Geheimnis. Der Gründe gibt es viele. Allen voran die Wertschätzung zum Beruf. Nebst gesellschaftlichem Umdenken und motivierten Jungen brauche es im Berner Oberland aber auch Betriebe, die sich für die Zukunft einsetzen, so Gmür. «Die Infrastruktur ist gegeben. Mit zusätzlichen Ausbildungsbetrieben könnte Interlaken gar zum Kompetenzzentrum für die Gastronomiebranche werden.»

Nr. 184702, online seit: 15. September – 07.00 Uhr