

Bocuse: Platz acht für Ale Mordasini



Ale Mordasini leitet die Küche der «Krone» in Regensberg/ZH.

ZVG

Für Bocuse-d'Or-Starter Ale Mordasini führte an Frankreich und an den Skandinavien kein Weg vorbei. Dafür wurde Manuel Hofer bester Commis.

Mit grosser Spannung verfolgten letzte Woche rund 1400 Gäste die Siegerehrung am Weltfinale des Bocuse d'Or im französischen Lyon. Zum guten Ton des Events gehört es seit Jahren, dass neben den Finalisten auch die Arbeit der Commis in besonderer Weise gewürdigt wird. Gross der Jubel dieses Jahr in der Schweizer Delegation: Manuel Hofer, der seit der Europa-Ausscheidung Finalist Ale Mordasini unterstützt, wurde

«Jetzt ist die Enttäuschung riesig, aber die Zeit wird kommen, dass wir wieder aufstehen.»

ALE MORDASINI,
SCHWEIZER FINALIST AUF FACEBOOK

von der Jury als bester Commis ausgezeichnet. «Es ist schön», sagte ein völlig überraschter Manuel Hofer auf der Bühne, als er die Gans-Trophäe entgegennahm.

Wenig später zerstoben dann die Schweizer Hoffnungen auf einen Podestplatz bei den Grossen. Mit Davy Tissot gewann seit 2013 wieder einmal ein Franzose. Die Plätze zwei bis sechs gingen - wenig überraschend - allesamt an Starter aus skandinavischen Ländern. Ale Mordasini gab sein Bestes und belegte einen respektablen achten Platz. «Er hat seine Aufgabe erfüllt, er kann stolz darauf sein, wie er die Schweiz vertreten hat», sagte Lucien Mosimann,

Koordinator der Schweizer Bocuse-Akademie, in Lyon. Ale Mordasini bedankte sich vor Ort und auf Facebook bei seinen Fans, machte aber auch keinen Hehl aus seiner ersten Enttäuschung.

Die richtigen Schlüsse ziehen

In seiner Analyse des Wettbewerbsfinals spricht Franck Giovannini, Dritter des Weltfinals von 2007, von Silikonformen aus 3D-Druckern, die immer mehr zu Geheimwaffen der Kandidaten würden. Wie auch immer: In den nächsten Tagen erhalten Ale Mordasini und sein Team eine Jury-Auswertung, aus der man Schlussfolgerungen für kommende Teilnahmen ziehen wird. (RUP/PCL)

Die ersten zehn Ränge (von 21 Teilnehmern)

1. Platz
Frankreich (2428 Punkte)
2. Platz
Dänemark (2329 Punkte)
3. Platz
Norwegen (2234 Punkte)
4. Platz
Island (2231 Punkte)
5. Platz
Schweden (2202 Punkte)
6. Platz
Finnland (2079 Punkte)
7. Platz
Estland (2045 Punkte)
8. Platz
Schweiz (2040 Punkte)
9. Platz
Japan (2017 Punkte)
10. Platz
Italien (1918 Punkte)

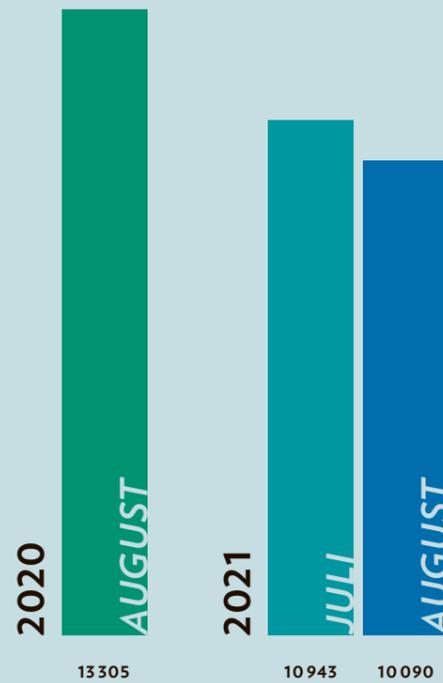


Mehr Informationen unter:
www.hotelgastro.ch/swisskills

STATISTIK DER WOCHE

ARBEITSLOSIGKEIT IM GASTGEWERBE

Die Arbeitslosigkeit in der Branche sinkt. Ende August 2021 gab es fast 3000 Arbeitslose weniger als Ende August 2020.



Quelle: Bundesamt für Statistik

Swiss Skills 2022: Jetzt beginnt die Talentsuche

Die besten jungen Berufsleute der Gastronomie und Hotellerie werden sich vom 7. bis 11. September 2022 an den dritten zentralen Swiss Skills in Bern messen. So kann man sich jetzt bewerben.

Nach 2014 und 2018 wird das Gelände der Bernexpo im nächsten Jahr zum dritten Mal zur riesigen temporären Bühne für über 1000 talentierte Berufsleute. 140 Lehrberufe werden präsentiert, in 80 dieser Berufe kämpfen die Besten aus allen Landesregionen um den Titel Schweizer Meisterinnen und Meister. Diese Rekordbeteiligung wird wiederum auf ein grosses Interesse stossen. Erwartet werden an den fünf Veranstaltungstagen rund 120 000 Besucherinnen und Besucher, davon 60 000 Schülerinnen und Schüler.

Gastgewerbler sind voll dabei

Unsere Branche ist an den Swiss Skills mit der Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration, Küche und zum ersten Mal mit der Réception vertreten. Betreut werden die Teilnehmenden von den je-



Vorne die Sieger und Siegerinnen der letzten Swiss Skills aus unserer Branche: Milena Schöni, Tim Oberli, Shania Colombo, Rino Zumbrunn; hinten die Unterstützerinnen und Unterstützer rund um die Hotel & Gastro Formation. ZVG

weiligen Berufsverbänden der Hotel & Gastro Union. Koordiniert und umgesetzt wird die Arena von der Hotel & Gastro Formation Schweiz. Direktor Max Züst sieht in den Publikumsberufswettbewerben eine Chance, Berufe in ihrer Vielfalt einer breiten Öffentlichkeit zu zeigen: «Das Spannende, Anspruchsvolle, Schöne der Berufe wird sichtbar gemacht und soll faszinieren. Genau das ist für unsere kreativen, menschen-

orientierten Berufe nach der Pandemie wichtiger denn je.»

Jetzt anmelden

Haben Sie eine überdurchschnittliche Motivation und Freude am Beruf? Sind Sie interessiert, sich mit anderen Berufsleuten zu messen und jünger als 21 beziehungsweise 23 Jahre? Dann melden Sie sich bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis an. (MGS)