

# Lieber keine Fachkraft als eine dunkelhäutige?

Micheline Tagouya (37) hat drei Abschlüsse im Sack. Dennoch war die Stellensuche für die Diätköchin, die aus der Elfenbeinküste stammt, alles andere als ein Spaziergang.

«Für mich war klar, dass ich die Extrameile gehen muss, wenn ich auf dem Arbeitsmarkt in der Schweiz bestehen wollte», sagt Micheline Tagouya (37). Deshalb absolvierte sie ihre Ausbildung zur Köchin EBA auf Deutsch und nicht in ihrer Muttersprache Französisch. Kein leichtes Unterfangen. «Mein Allgemeinbildungslehrer sagte mir einmal in der Pause, ich sollte besser putzen gehen. Das mit der Ausbildung zur Köchin EBA wäre zu anspruchsvoll für mich. Ich war am Boden zerstört», erinnert sie sich.

**«Zu Beginn meiner Ausbildung habe ich pro Nacht etwa drei Stunden geschlafen.»**

MICHELINE TAGOUYA, DIÄTKÖCHIN

Doch aufgeben, dieses Wort existiert in Tagouyas Vokabular nicht. Stattdessen verbrachte sie die Nächte fortan im Badezimmer, wo sie sich ein Thema nach dem anderen zu Gemüte führte. «Das erste Thema war Arbeitssicherheit. Ich übersetzte alle Begriffe von Deutsch auf Französisch.» Die Mühe zahlte sich aus. «Nach sechs Monaten gehörte ich zu den Besten in unserer Klasse», sagt Micheline Tagouya nicht ohne



Eines Tages möchte Micheline Tagouya an die Elfenbeinküste zurückkehren, dort ein soziales Restaurant eröffnen und Frauen Hilfe zur Selbsthilfe bieten. ZVG

Stolz. Sie schloss mit sehr guten Noten ab und hängte direkt das eidgenössische Fähigkeitszeugnis an. 2020 schloss sie auch noch die Weiterbildung zur Diätköchin ab.

Massig Bewerbungen verschickt

Aktuell arbeitet Tagouya in der Küche der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich. Sie hätte lieber in der Umgebung ihres Wohnorts Horw/LU etwas gefunden. Doch in dieser Region sei es schwierig, als dunkelhäutige Frau eine Stelle zu finden. Über 50 Bewerbungen hat sie verschickt. Die meisten Betriebe antworteten gar nicht erst. «Das Schlimmste ist, wenn der Rassismus versteckt ist.

Ist er offen, kann man etwas tun», sagt die Diätköchin. Bei Betrieben würde sie sich die Einführung einer Ausländerquote wünschen. «So könnte die Diskriminierung zumindest entschärft werden.»

DÉSIRÉE KLARER

## Zur Person

Micheline Tagouya absolvierte 2017 im Restaurant Steeltec in Emmenbrücke/LU die Ausbildung zur Köchin EBA und EFZ. Zur Diätköchin bildete sie sich im Kantonsspital Zug weiter. Ihr nächstes Ziel ist die Ausbildung zum Chefkoch.

# Bar-Training für die World Skills

Shania Colombo feilte im «Les Trois Rois» in Basel an ihren Bar-Fähigkeiten für die World Skills.

Die Restaurationsfachfrau Shania Colombo hat ein klares Ziel vor Augen. An den World Skills, die Ende Oktober an der Zagg in Luzern stattfinden, will sie an ihre Siege bei Jeune Talent Escoffier 2019 und bei den Swiss Skills 2020 anknüpfen. Darauf fokussiert die 20-Jährige ihre ganze Energie. Im Juli stand sie für zwei Wochen im Grand Hotel Les Trois Rois hinter der Theke, beim Chef de bar Thomas Huhn.

29 Rezepturen lernen

«Zuerst hatte ich Respekt vor der Bar», sagt Colombo. «Man muss die Ruhe bewahren, die Rezepturen kennen und sich dabei mit den Gästen unterhalten.» Doch schon ab Tag zwei des Praktikums stand sie selbst hinter der Bar. Neben dem Barbetrieb nahm sich Thomas Huhn Zeit für das World-Skills-Coaching. 29 Drinks muss Colombo für den Wettbewerb beherrschen und in der Lage sein,

aus gegebenen Zutaten eine eigene Kreation zu präsentieren. «Thomas ist ein guter Lehrer, seine Wettbewerbserfahrung ist sehr hilfreich», sagt sie. Der Barchef selbst zeigte sich ebenfalls beeindruckt von seiner Schülerin. «Die Gäste haben nicht gemerkt, dass jemand mit nur wenig Erfahrung hinter der Bar steht.»

Die Vorbereitung für die World Skills ist intensiv. Colombo trainiert im Bildungszentrum WäBi in Wädenswil/ZH bei Coach Noemi Zoss, dazu kommen Praktika. Mit ihrer Mentaltrainerin hat sie vereinbart, zwei Tage in der Woche freizunehmen, auch wenn es ihr schwer fällt. «Ich habe gelernt, dass es besser ist, zwischendurch mal abzuschalten.» Auf die Familie und ihren Freund kann Shania Colombo in dieser Zeit zählen. «Es sind alle irgendwie involviert.» ALICE GULDIMANN

## Zur Person

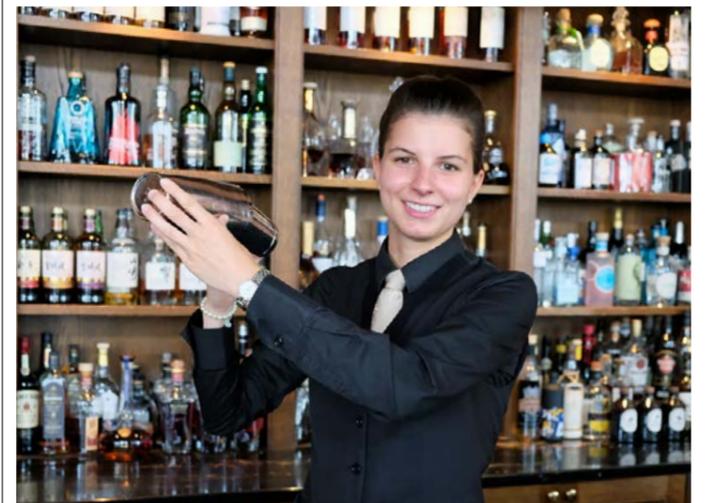
Shania Colombo (20) war 2020 Siegerin bei den Swiss Skills. Ihre Ausbildung absolvierte sie in Wil/SG im Restaurant Hof zu Wil.



Mehr Informationen unter: [worldskills.org](http://worldskills.org)



Mehr Informationen unter: [pukzh.ch](http://pukzh.ch)



Shania Colombo arbeitete im «Les Trois Rois» erstmals hinter der Bar. ZVG

# Das beliebte Trio

- Neu erhältlich in der 500ml Squeezeflasche
- Im praktischen Thekendisplay mit je 70 Stick-Portionen
- Hochwertige Rezepturen
- Mayonnaise mit Freilandeiern
- Hergestellt in der Schweiz



Für die moderne Küche. Seit 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)

**Hero**  
GASTRONOMIQUE