

„Ihr Thema hat sie originell umgesetzt“

Text: Ralf Kühle, Fotos: World Skills, privat



Vanessa Schnyder (31)

Confiserie Speck
Zug



Juliana Thöny (23)

Richemont Fachschule
Luzern

Erst verschoben, dann abgesagt, schließlich im besonderen Format doch durchgeführt: Die World Skills, die für alle Berufe in Shanghai stattfinden sollten, wurden zur Special Edition mit dezentralen Wettbewerben. So maßen sich Konditor:innen und Bäcker:innen untereinander an der Richemont Fachschule in der Schweiz. Wir sprachen mit der Gewinnerin Juliana Thöny aus der Schweiz und ihrer Haupttrainerin Vanessa Schnyder über diese besondere Erfahrung, über das Verhältnis von Coach und Teilnehmerin sowie die Bedeutung von Wettbewerben für die berufliche und persönliche Entwicklung.

Frau Thöny, Vanessa Schnyder war beim Wettbewerb Ihr Hauptcoach, für was alles war sie zuständig?

Juliana Thöny: Sie hat meine Trainings geplant, war Ansprechpartnerin bei Fragen rund um den Wettbewerb, und sie hat mich auch menschlich sehr unterstützt.

Vanessa Schnyder: Ich war ja selbst schon Teilnehmerin bei den World Skills und später Expertin für das Team (Anm. d. Red.: Vanessa Schnyder wurde Anfang 2022 zudem Zweite bei dem RTL-Format Master of Sweets). Ich kann mich also ganz gut in sie hineinversetzen. Aber hauptsächlich war ich für die Koordination zuständig. Juliana hatte für die unterschiedlichen Produkte eigene Trainer und auch einen Mentalcoach. Grundsätzlich ist es wichtig, auf einer Wellenlänge zu kommunizieren.

Das hört sich nach sehr professioneller Vorbereitung an.

Thöny: Ich wurde wirklich sehr gut betreut und hatte für mich die besten Coaches der Schweiz unterstützend an meiner Seite. Ich absolvierte verschiedene Praktika in der Schweiz und konnte so von überall Inspiration, Techniken und Ideen mitnehmen. Zudem durfte ich als Vorbereitung eine 10-wöchige Ausbildung in Las Vegas an der Pastry Academy von Amaury Guichon machen und bildete mich im Bereich Schokoladenschaustück und Zuckerziehen in Frankreich. Für meinen Traum habe ich viel Freizeit investiert, was ich sehr gerne gemacht habe und gleichzeitig extrem viel davon profitieren konnte.

Der Wettbewerb verlief absolut erfolgreich, wie haben Sie als Trainerin Juliana dabei erlebt?

Schnyder: Von meinem Blickwinkel aus hat Juliana durchgehend ruhig und konzentriert gearbeitet. Auch was im Probelauf nicht funktioniert hat, hat beim Wettkampf optimal geklappt. Das habe ich schon bei den Schweizer Meisterschaften, die sie gewonnen und über die sie sich für die World Skills empfohlen hat, so empfunden. Sie hat da sehr ruhig gearbeitet und sauber ihre Linie durchgezogen.

Was waren die Highlights unter Julianas Arbeiten?

Schnyder: Nach der Fertigstellung des Schaustücks hat sie gestrahlt, das wurde auch hervorragend bewertet. Ihr Thema war Suisse National Circus, und das hat sie insgesamt originell umgesetzt. So hat sie immer wieder ein Eintrittsticket als Motiv integriert.

Thöny: Genau, das Schaustück aus Schokolade mit Seehund war für mich ein Höhepunkt. Da habe ich mich sehr gefreut, dass es mir genau so gelungen ist, wie ich es haben wollte. Es gab beim Wettkampf aber auch zwei Überraschungsaufgaben, auf die ich mich nicht vorbereiten konnte. Da musste ich einen Elefanten aus Marzipan modellieren und bei meiner Pralinenkreation eine Tonkabohne als Hauptaroma integrieren. Beides hat gut geklappt und ich konnte geschmacklich wie auch optisch die Jury überzeugen.

Frau Thöny, was denken Sie, war ausschlaggebend, um die Konkurrenz hinter sich lassen zu können?

Thöny: Es stimmt, was Vanessa gesagt hat: Ich bin ruhig geblieben, auch wenn etwas nicht geklappt hat. Die Organisation, wie man nach außen wirkt, die positive Ausstrahlung, das spielte bei der Bewertung auch eine Rolle. Geschmacklich waren meine Produkte sehr fein abgestimmt. Ich habe auch immer kleine Überraschungseffekte eingebaut. Die Pralinen hatten einen goldenen Boden mit Struktur, was erst nach dem Wenden sichtbar wurde. Oder bei meiner Torte wurde beim Anschnitt eine Zirkuswelt sichtbar, die sich aus verschiedenen Füllungen zusammensetzte. Daran haben wir bis kurz vor dem Wettbewerb getüftelt.

Sie hatten damit gerechnet, nach Shanghai zu fahren, jetzt wurde es Luzern. Was denken Sie, ist anders bei so einer im Vergleich kleineren Veranstaltung?

Schnyder: Bei den großen World Skills ist das Schweizer Team miteinander unterwegs. Hier gab es einen engeren Austausch mit den anderen Nationen. Wir Experten haben gemeinsam gefrühstückt, sonst sitzt das Schweizer Team bei den Mahlzeiten zusammen.

„Wie man nach außen wirkt, spielt bei der Bewertung eine große Rolle.“

Juliana Thöny



Kombiniert: Einsatz verschiedener Zuckertechniken.



Überraschungsaufgabe: ein Elefant aus Marzipan.



Akrobatisch: Schaustück mit jonglierendem Seehund.

Thöny: Es wäre sicher schön gewesen, mit dem ganzen Team nach Shanghai zu fahren. Ich war aber froh, dass die World Skills nach all der Unsicherheit überhaupt stattfanden. Es hatte auch was, dass alle zu mir in die Schweiz kamen. Es gab gemeinsame Exkursionen, und ich habe einige gut kennengelernt, wo ich den Kontakt auch halten werde. Insgesamt war es eine sehr schöne und lockere Stimmung der Teilnehmer untereinander.

Was nehmen Sie langfristig vom Wettbewerb mit?

Thöny: So eine Chance kommt nicht wieder. Ich habe Erfahrungen in ganz unterschiedlichen Bereichen gesammelt, mein Wissen erweitert, viele, auch internationale Techniken kennengelernt und bin mental stärker geworden. Es hat sich gelohnt, ich bin aber auch an meine Grenzen gekommen. Meine ganzen Trainingsstunden, ob Tag oder Nacht, haben sich definitiv auszahlt und ich bin dankbar für dieses Erlebnis. ♦

✉ ralf.kuechle@dfvde



TILL-MORITZ SCHEFFLER (34)

2005 - 2008

Ausbildung zum Koch in
Münster-Amelsbüren

2010 - 2012

Ausbildung zum Konditor
im Konditorei-Café
Issel in Münster

2012 - 2013

Patissier im Restaurant
Steirereck in Wien

2013 - 2014

Patissier im vegetarischen
und veganen
Restaurant Tian in Wien

2017

Meister im
Konditoren-Handwerk

2014 - 2019

Junior-Chef im
Konditorei-Café Issel

seit 2020

Inhaber des
Konditorei-Cafés Issel

Conchierte Tränen

Von Hand geschöpfte Schokoladen sind eine Spezialität von Till-Moritz Scheffler, dem Inhaber des Konditorei-Cafés Issel; seine Leidenschaft ist der wertvolle Rohstoff Kakao. Ein Plädoyer.

Ich habe es nicht leicht: Man lebt ja in seiner eigenen Bubble. Meist umgibt man sich mit Leuten, die die gleiche Meinung teilen. Doch das ist gefährlich. Deshalb bin ich froh, in dieser Kolumne zum Thema Kakao Fakten aufzuzeigen und meine Meinung zu äußern.

SKLAVENARBEIT WURDE VERBOTEN, WIE IST ES HEUTE?

Ganz kurz zur Geschichte des Kakaos: Als Heiligtum der Mayas/Inkas durch spanische Eroberer und Missionare nach Europa gekommen (sehr komplex auch aus heutiger Sicht). Mit fragwürdiger Liebe und Hingabe erst zu einem Getränk der Oberschicht und dann zu den Spitzen-Kuvertüren geworden, die wir heute noch teilweise verarbeiten dürfen.

Doch auf welchen Schultern

lastet dieser Genuss? Wussten Sie, dass 90 Prozent der Kakaobauern und -bäuerinnen weder das Produkt ihrer Ernte kennen, geschweige denn genießen durften? Die Großen der Branche kämpfen seit Jahrzehnten gegen den schlechten Ruf und kündigen an, die Ernte und Verarbeitung zu verbessern – nur ein Gerücht! Das Ziel, sklaven- und kinderarbeitsfrei zu sein, wurde erst 2005 formuliert. Das aktuelle Ziel von 2021 ist dann nur noch, 70 Prozent frei von Unmenschlichkeit liefern zu können. Das macht traurig und darf nicht sein, zumal Sklavenarbeit schon im neunzehnten Jahrhundert verboten wurde...

Kakao ist zu einem Billigprodukt verkommen: Eine bunte Werbung mit Glöckchen um den Hals, ein Überangebot von Erzeugnis-

**„Als Meister:in unseres
Fachs können
wir diesem Heiligtum seine Würde
zurückgeben.“**

Till-Moritz Scheffler