

Gerüstet für die Berufs-WM in Kazan

Eine Nidwaldnerin und drei Obwaldner reisen an die World Skills in Russland.

Alex Piazza/Markus von Rotz

Vom 22. bis 27. August finden im russischen Kazan die World Skills, die alle zwei Jahre stattfindenden Weltmeisterschaften der Berufsleute, statt. 42 junge Schweizer nehmen daran teil, 12 Frauen und 30 Männer aus insgesamt 40 Berufen.

Darunter sind auch zehn Zentralschweizer, davon eine

Nidwaldnerin und drei Obwaldner, die wir hier vorstellen. Aus der restlichen Zentralschweiz reisen übermorgen Freitag auch 4 Teilnehmer aus Luzern, 1 aus Zug und 1 aus Uri ab. Aus Obwalden sind zudem zwei Experten in Kazan mit dabei: Nicole Leysing-von Ah aus Alpnach (Bekleidungs-gestaltung) und Simon von Moos aus Sachseln (Polymechanik CNC Drehen).

Insgesamt kämpfen über 1500 junge Berufsleute aus 77 Ländern und 50 Berufen um Medaillen. Das Schweizer Team erhielt Ende Juni am vierten und letzten Teamweekend einen Überraschungsbesuch von Bundesrat Guy Parmelin, der feststellte, die Delegation bestehe aus «hochtalentierten, leidenschaftlichen und motivierten jungen Berufsleuten».

Zwölf Fragen an die Teilnehmer

- 1 Mit welchem Ziel startest du?
- 2 Wie sieht deine Prüfungsaufgabe aus?
- 3 Welche Konkurrenten fürchtest du am meisten?
- 4 Und welche unvorhergesehenen Situationen?
- 5 Wie hast du dich auf die World

- Skills vorbereitet?
- 6 Wie hat dich dein Arbeitgeber bei der Vorbereitung für die Berufs-WM unterstützt?
- 7 Welches sind deine Stärken?
- 8 Auf welchen Gegenstand kannst du in Kazan unmöglich verzichten?

- 9 Wie geht es bei dir nach der WM weiter?
- 10 Was gefällt dir an deinem Beruf am meisten?
- 11 Was ist das Wichtigste, das du vom Lehrmeister gelernt hast?
- 12 Welchen Beruf hättest du gewählt, wäre es nicht der aktuelle?

MarioENZ (22), Giswil, Landschaftsgärtner

1 Mein Partner Fabian Hodel und ich wollen Gold holen. Dafür haben wir jetzt ein halbes Jahr lang hart trainiert.

2 Das wissen wir nicht. Einen Tag vor Wettkampfbeginn bekommen wir erstmals den Plan zu sehen.

3 Unsere Nachbarländer sind sicher stark. Südtirol hat vor zwei Jahren Gold gewonnen. Aber auch Holland könnte ganz vorne mitmischen.

4 Es kann immer ein Fehler passieren, der dich viel Zeit kostet. Von unseren Vorgängern wie auch in den Mentaltrainings haben wir aber wertvolle Tipps bekommen, wie man sofort wieder auf positive Gedanken kommt.

5 Im Dezember hatten wir das erste gemeinsame Training.

Dann haben wir in Wochenblöcken an diversen Themen gearbeitet, zum Beispiel Natursteinmauern, Pflasterungen, Holzbearbeitung oder Bepflanzungen. Gegen Ende arbeiteten wir vor allem im Bildungszentrum von Jardin Suisse Zentralschweiz in Neuenkirch.

6 Wir haben sehr viel im Betrieb gefehlt und bekamen trotzdem den vollen Lohn. Auch Jardin Suisse hat uns enorm unterstützt, indem sie uns die Infrastruktur für die Trainingseinheiten zur Verfügung stellten.

7 Mich bringt man nicht so schnell

aus der Ruhe. Im Team bin ich eher der Mann fürs Grobe, während Fabian fürs Detail zuständig ist.

8 Auf meine persönliche Schutzausrüstung, also Handschuhe, Arbeitsschuhe, Brille und Gehörschutz.

9 Ich werde die Vorarbeiterschule beginnen und mich auch danach kontinuierlich weiterbilden, damit ich meine Tätigkeit längerfristig ins Büro verlagern kann. Aber vorerst möchte ich noch ein paar Jahre draussen arbeiten.

10 Die grosse Vielseitigkeit. Heute erstelle ich eine Mauer, morgen sitze ich im Bagger und planiere, übermorgen pflanze ich an.

11 Das saubere Arbeiten. Lieber sieht etwas mehr Zeit nehmen als etwas «häreschlufe», pflegte er zu sagen.

12 Da mein Vater ein Gartenbaugeschäft führt, gabs für mich nie etwas anderes. In den Schulferien habe ich immer etwas mitgearbeitet.



Denise Stöckli (21), Stans, Bekleidungs-gestalterin

1 Ich will eine Medaille. Ich kenne zwar meine Konkurrenten nicht, aber in der Vergangenheit gehörte die Schweiz immer zu den Besten in Europa.

2 Wir müssen einen Mantel designen und nähen. Gewisse Vorgaben wie etwa die Art des Kragens werden aber erst vor dem Wettkampf ausgelost. Für die ganze Aufgabe haben wir 12,5 Stunden Zeit.

3 Neben den Asiaten sicher die deutschsprachigen Länder, da unsere Arbeitsweise sehr ähnlich ist.

4 Keine. Ich bin einfach nur gespannt, was kommt. Vor allem am ersten Wettkampftag gilt es sicher, unzählige Eindrücke zu verarbeiten.

5 Zusammen mit meiner Expertin Nicole Leyssing habe ich im Atelier Schnittpunkt in Stans, wo ich die Lehre absolviert habe, einen Tag pro Woche trainiert. Das sogenannte «Abformen» dagegen, das an den WorldSkills ebenfalls gefordert ist, habe ich in Thun bei Maya Spring erlernt.

6 Dank der Pensenreduktion im Betrieb auf 80 Prozent konnte ich in diesem Jahr sehr intensiv trainieren. Zudem bekam ich für Team-Weekends wie auch auswärtige Trainings frei.

7 Die präzise Verarbeitung.

8 Auf mein Arbeitswerkzeug. Da sind viele Sachen dabei, die ich bereits in der Lehre hatte. Damit fühle ich mich einfach wohl, das gibt mir Sicherheit.

9 Ich werde wieder 100 Prozent arbeiten und mich bis Ende Jahr orientieren, wohin mein Weg führen soll und welche Weiterbildungen ich dafür benötige. Ich kann mir gut vorstellen, irgendwann mal selbstständig zu sein.

10 Für Leute etwas zu nähen und ihnen damit eine Freude zu bereiten. Und dass ich jederzeit etwas für mich selber herstellen kann. Oft kaufe ich in den Ferien ein Stück Stoff und kreierte mir etwas Schönes.

11 Das genaue, strukturierte und damit effiziente Arbeiten. Nicole Leyssing hat mir das immer wieder eingetrichtert. Heute weiss ich warum. Und dafür bin ich ihr sehr dankbar.

12 Ich wollte schon immer Schneiderin werden. Etwas anderes kam nie in Frage.



Sonja Durrer (19), Kerns, Bäckerin-Konditorin

1 Ich will Vollgas geben und das Beste aus mir herausholen. Eine Medaille wäre dann die Krönung dieser Leistung.

2 Der grösste Teil der Prüfung ist vorgegeben: Ein Sauerteig-Brot, Brioche-Gebäck, ein Baguette, Laugenbrezel, ein gesundes Brot und ein Schaustück zum Thema Ozean. Hinzu kommt noch eine Überraschungsaufgabe.

3 Die Asiaten, die Franzosen und die Österreicher waren in den letzten Jahren immer sehr stark.

4 Dass ein Teil des Materials fehlt. Oder dass der Wettkampfpflicht nicht nach meinen Vorstellungen eingerichtet ist.

5 Anfänglich habe ich zwei Tage pro Woche trainiert, gegen Schluss waren es praktisch sechs Tage pro Woche. Am meisten haben mir die Team-Weekends von Swiss Skills imponiert. Man konnte so die anderen Athletinnen und Athleten kennen lernen und wir sind als Team mehr und mehr zusammengewachsen. Wenn du einen schlechten Tag hast, ist es sicher hilfreich, ein

Team im Rücken zu haben, das dich wieder aufstellt.

6 Ich durfte jederzeit die Räumlichkeiten und die Rohstoffe der Fachschule nutzen. Zudem hatte ich die Möglichkeit, mit der Berufsweltmeisterin 2017, Ramona Bolliger, zu trainieren, da wir beide am selben Ort arbeiten. Es bedeutet mir viel, dass ich vom Verband und von der Fachschule RICHMONT so gut unterstützt worden bin.



7 Die Kreativität und die präzise Ausführung.

8 Auf den Backofen und die Knetmaschine. Ohne die geht gar nichts.

9 Voraussichtlich werde ich bis Ostern bei Richemont bleiben. Mein Ziel ist sicher, später mal eine eigene Bäckerei zu haben.

10 Die Vielseitigkeit, die Faszination des ganzen Herstellungsprozesses – und das Frühaufstehen. Eigentlich gibt es nichts, was mir an meinem Beruf nicht gefällt. Das Backen ist meine Leidenschaft.

11 Bei Beck Berwert in Sarnen wurde ich oft in die Entscheidungen mit einbezogen. Das habe ich sehr geschätzt und dafür bin ich ihm auch dankbar.

12 Konstrukteurin.

Martin Amstutz (20), Sachseln, Koch

1 Ich werde mein Bestes geben und strebe einen Podestplatz an.

2 Es gibt vier Module. Am ersten Tag müssen wir eine Mise en place mit verschiedenen Gemüse-Schnittarten millimetergenau erstellen und dazu eine Suppe nach speziellen Vorgaben zubereiten. Am zweiten Tag gibt's einen Fleischgang, am dritten Tag einen Fisch und am letzten Tag einen Dessertteller.

3 Ich konzentriere mich auf meine Stärken und befasse mich nicht mit den Konkurrenten. Am Schluss soll der Beste gewinnen.

4 In unserem Beruf gibt es immer viele Überraschungsfaktoren. Ich weiss zum Beispiel nicht, mit welchem Fleisch oder Fisch wir es zu tun bekommen. Grundsätzlich mache ich mir allerdings keine Gedanken darüber, was alles schief gehen könnte.

5 Seit acht Monaten trainiere ich praktisch täglich, zuletzt vor allem bei meinem Experten im ÜK-Center in St. Gallen. Im letzten halben Jahr durfte ich zudem

für ein Stage nach Finnland und nach China reisen, um meine Arbeitstechniken zu erweitern. Und ich war auch kurz in Kazan, um die örtlichen Begebenheiten kennen zu lernen.

6 Sie haben mir die ganze WM-Vorbereitung organisiert und viele Kosten übernommen. Weiter gebracht haben mich sicher auch die Teamweekends von Swiss Skills. Das bleibt mir fürs Leben.

7 Ich bin ruhig und kann mich super auf meine Aufgabe konzentrieren.

8 Auf meine Messer.

9 Zurzeit steht bei mir der Wettkampf im Vordergrund. Über konkrete Zukunftspläne mache ich mir zu gegebener Zeit Gedanken. Sicher möchte ich bald mal wieder Geld verdienen.

10 Die Kreativität und dass ich damit Menschen eine Freude bereiten kann.

11 Während meiner Lehre im Hotel Belvoir in Sachseln bekam ich von Lehrmeister Markus Zumstein immer wieder die Möglichkeit, kleinere Projekte zu realisieren und an Wettbewerben teilzunehmen. Davon profitiere ich heute stark.

12 Ich habe auch mal als Bäcker geschmeckelt, aber der Beruf des Kochs gefiel mir dann doch besser.

