

# «Vor Freude machte ich einen gewaltigen Luftsprung»

**Köchin Celine Maier gewann an den Berufseuropameisterschaften in Danzig Gold. Ihre Lehre absolvierte sie in der Altersinstitution Residenz Au Lac in Biel. Dort erinnert man sich gerne und mit Stolz an die ehemalige Lernende. Im Gespräch mit Küchenchef Simon Moser und der Leiterin Gastronomie Patricia Luginbühl.**

PETER BRAND

*Frau Luginbühl, Herr Moser, soeben ist Celine Maier, Ihre ehemalige Lernende, als Köchin mit einer Goldmedaille von Danzig zurückgekommen. Welche Gefühle löst das aus?*

**Luginbühl:** Bei uns allen löste das eine riesige Freude und einen grossen Stolz aus. Ich verfolgte die Wettkämpfe per Chat hautnah und fieberte jeden Tag mit Celine mit. Auch der Siegerehrung wohnte ich online bei. Das war Spannung pur. Ich hielt es fast nicht mehr aus. Dann endlich die Gewissheit: Sie hatte es geschafft. Vor lauter Freude machte ich einen gewaltigen Luftsprung.

*Welche Bedeutung hat eine solche Goldmedaille für die spätere Berufslaufbahn?*

**Luginbühl:** Die mediale Aufmerksamkeit ist gross. Und da die Gastronomie eine kleine Familie ist, spricht sich so ein Erfolg schnell herum. Der Name Celine Maier wird sich vielen einprägen. Für ihre weitere Karriere ist das der perfekte Türöffner.



**Freuen sich über den Erfolg ihrer ehemaligen Lernenden: Patricia Luginbühl und Simon Moser.**

*Wenn Sie an die Lehrzeit von Celine Maier zurückdenken: Wie erlebten Sie sie?*

**Moser:** Celine Maier war ein Ausnahmetalent. Sie war passioniert und mit viel Herzblut dabei. Zudem war sie sehr fleissig, zuverlässig und belastbar. Sie zeichnete sich durch hohe Lernbereitschaft sowie grossen Ehrgeiz aus. Celine Maier zeigte überdurchschnittliche Leistungen, sowohl qualitativ als auch quantitativ. Sie schloss ihre Lehre 2021 als Kan-

tonsbeste mit der Note 5,7 ab. Ich verfolge ihren weiteren Werdegang mit grossem Interesse.

*Zeichnete sich ihr Talent frühzeitig ab?*

**Luginbühl:** Ja, ganz klar. Einstellung und Interesse stimmten, der Einsatz war unermüdlich. Sie wollte sich schon früh beweisen und sich mit anderen messen. Daher war sie auch stets bereit, sich zusätzlichen Herausforderungen zu stellen. So nahm sie

beispielsweise bereits während der Lehrzeit an verschiedenen Berufswettkämpfen teil, die sie zum Teil auch gewann oder mindestens zweite wurde.

*Wie haben Sie es geschafft, aus Celine Maier eine Berufsfrau der Extraklasse zu formen?*

**Moser:** Das war eine Art optimales Zusammenspiel zwischen ihrem Ehrgeiz und ihrem Willen sowie unserem Know-how und unseren Möglichkei-

## Erfolgreiches Team

Das SwissSkills National Team überzeugte an den EuroSkills in Danzig. Es trat in 16 Wettbewerben an und gewann nicht weniger als 15 Medaillen. Zwölfmal gab es Gold, dreimal Silber. Noch nie hat ein Team aus der Schweiz an den EuroSkills erfolgreicher abgeschlossen. Fünf Medaillen gingen an Lernende aus dem Kanton Bern. Gold erhielten: Arianne Aeschlimann (Fleischfachfrau EFZ), Carmen Többen (Hotel Kommunikationsfachfrau EFZ), Celine Maier (Köchin EFZ) und William Zahler (Spengler EFZ). Silber ging an Michael Bieri (Zimmermann EFZ).

Mehr: [www.swiss-skills.ch](http://www.swiss-skills.ch) (> EuroSkills Danzig 2023)

ten. Sie brachte so vieles mit und machte sich beispielsweise bereits am Vorabend Gedanken zum Menüplan am nächsten Tag. Das ist alles andere als selbstverständlich. Wir mussten sie manchmal fast ein wenig bremsen, weil sie so schnell viel erreichen wollte. Aber wir unterstützten sie immer bei den jeweiligen Entscheidungen und schafften ihr bewusst den nötigen Freiraum im Betrieb. Wir sind ein eingespieltes Team. Das ermöglicht, dass sich jede und jeder einer speziellen Aufgabe annehmen kann.

*Welche betrieblichen Strukturen und Rahmenbedingungen setzt das voraus?*

**Luginbühl:** Unser Gastronomieangebot ist vielfältig und abwechslungsreich. Es richtet sich an die Bewohnerinnen und Bewohner, umfasst aber auch ein öffentliches À-La-Carte-Restaurant, Seminare, Events und Bankette. Die Lernenden durchlaufen während ihrer Ausbildung alle Stationen in der Küche. Wir schenken ihnen Vertrauen, fördern und fordern sie. Sie lernen, selbstständig zu arbei-

ten und einen «Posten» zu führen. Die Ausbildung neuer Fachkräfte, aber auch die Weiterbildung im Allgemeinen hat bei uns einen grossen Stellenwert.

*Gibt es etwas, das Sie Celine Maier auf diesem Weg sagen möchten?*

**Moser:** Celine, wir sind sehr stolz auf dich und fühlen uns geehrt, dass wir die aktuelle Europameisterin bei uns ausbilden durften. Unsere Branche braucht passionierte Fachkräfte wie dich. Wir wünschen dir weiterhin viel Spass, spannende Erlebnisse, Erfolg und bereichernde Begegnungen.

**Herausgeber**  
Mittelschul- und Berufsbildungsamt  
Internetseite: [www.be.ch/einsteiger](http://www.be.ch/einsteiger)  
Newsletter: [www.be.ch/berufsbildungsbrief](http://www.be.ch/berufsbildungsbrief)  
Kontakt: [einsteiger@be.ch](mailto:einsteiger@be.ch)