



Daniela Manser trainiert momentan an der Ostschweizer Gastronomiefachschule in St. Gallen und bei Hotel & Gastro formation in Weggis für die World Skills. An den Berufsweltmeisterschaften im September in Kanada kämpfen 900 junge Berufsleute in 40 Kategorien. «Ich denke, dass ich die WM durchstehen werde», sagt die 22-Jährige. «Aber es wird eine Riesenherausforderung mit den fremden Küchen und Tausenden von Zuschauern.»

Daniela Manser: Die kleine Powerfrau gibt Vollgas für die WM

Einen Termin mit Daniela Manser abzumachen, ist zurzeit schwierig. Der Grund: die ehrgeizige junge Appenzellerin vertritt die Schweiz an den internationalen Berufsweltmeisterschaften 2009 in Calgary und

trainiert als «gastronomische Spitzensportlerin» ihr WM-Programm. Weil sie auch Mitglied der Juniorenkochenationalmannschaft ist, fand sie doch Zeit für «eXpresso» – das ist typisch für sie. Hier ihr Porträt.

2007 fing alles an: Daniela Manser gewinnt den Kochlehrlingswettbewerb «Gusto07» und kurz darauf auch noch den «European Cooking Cup». Seither ist die Jungköchin aus dem Hotel Hof Weissbad (AI) ein Nachwuchsstar.

Daniela Manser will aber gar kein Star sein, macht sie im Gespräch als Erstes klar.

«Eines meiner Ziele ist es, so zu bleiben, wie ich bin und nicht das Gefühl zu vermitteln, ich sei etwas «Mehrbesseres», sagt die zierliche 1.60 Meter grosse Frau. «Was ich an Wettbewerben mache, kann jeder, der das will, Ambitionen hat und Freude am Kochberuf!»

Ob das jeder kann, darf allerdings bezweifelt werden: Daniela Manser hat im letzten Herbst auch

die Schweizer Berufsmeisterschaften gewonnen und darf die Schweizer Köche an den World Skills 2009 vertreten. Wie ihre Vorgänger und Vorbilder Florian Bettchen und Marco Mehr ist sie auch Mitglied der Juniorenkochenationalmannschaft des Schweizer Kochverbands. Zurzeit nimmt sie beide Verpflichtungen wahr. «Ich trainiere mit der Jugendnati und für die WM, wenn sich die Termine

nicht überschneiden.» Fürs WM-Training ist Daniela Manser von ihrem Betrieb freigestellt und von Hotel & Gastro formation Weggis von Juni bis August mit einem Praktikantinnenlohn angestellt.

Das Programm, das sie mit ihrem Coach Kurt Hanselmann übt, ist sehr anspruchsvoll. Es umfasst Fingerfood, Fisch, Ente, Lamm, aber auch Mini-Pâtisserie, warme Süssspeisen und eine «Mystery-

Box». All das muss sie unter Zeitdruck produzieren können. Daniela Manser macht deshalb auch einwöchige Stages in Schweizer Topbetrieben: bei Gregor Zimmermann im «Bellevue Palace» in Bern, bei Roland Schmid in der «Äbtstube» in Bad Ragaz, im Restaurant «Jöhri's Talvo» von Roland und Brigitte Jöhri in St. Moritz-Champfèr und bei Dario Ranza in der «Villa Principe Leopoldo» in Lu-



Ein Servalat ist doch etwas Feines. Daniela als Kleinkind auf einem Familienausflug im Alpsteingebiet.



Ihr Lehrort Hotel Hof Weissbad (AI): Küchenchefin Käthi Fässler ist 2009 «Köchin des Jahres».



Erfolg: Daniela Manser (rechts) freut sich über ihren Sieg am Lehrlingswettbewerb «Gusto07».



Daniela Manser und ihr Coach Kurt Hanselmann, der in den 80er-Jahren in der Kochnationalmannschaft war.

gano. Für ihren Coach Kurt Hanselmann ist Daniela Manser «ein Phänomen». «Ich habe noch nie jemand gesehen, der so verbissen und selbstverständlich hart trainiert.» Sie sei immer gut vorbereitet, fügt der Leiter der Ostschweizer Gastronomiefachschule hinzu. Rückendeckung erhält Daniela Manser auch von Küchenchefin Käthi Fässler («eine tolle Chef»), und ihren Eltern. «Sie unterstützen mich sehr, ohne mich unter Druck zu setzen», sagt Daniela Manser. Wie sieht die Köchin ihre Chancen in Kanada? «Ich werde alles geben! Was ich trainiere, möchte ich umsetzen können und mit meiner Leistung zufrieden sein.» Über den Rang will sie nicht spekulieren.

Daniela Manser ist eine aufgestellte junge Frau, die weiss, was sie will. Doch das ist nur eine Seite. «Ich bin auch sensibel», sagt sie. «Mein Umfeld muss stimmen. Wenn jemand leidet, geht mir das auch nahe.» Und sie ist stolz auf ihre Herkunft. «Appenzell ist für mich das schönste Flecklein der Welt!» *marc.benedetti@gastroneus.ch*



Spiel mit Farben und Geschmácken: karamellierte Jakobsmuschel im Rohschinkenmantel und Hummermedaillon auf zweifarbigen Ricotta-Spinat-Ravioli. Dazu glasierte Blaubeeren und Safranschaum.

Steckbrief von Daniela Manser

Geboren: am 11. August, 1987. Sternzeichen Löwe
Wohnort: Appenzell Innerrhoden
Lehre: Hotel Hof Weissbad
Vorbilder: «Viele» – Käthi Fässler, Kurt Hanselmann, Rolf Mürner, Florian Bettchen und Marco Mehr zum Beispiel
Lieblingskochstil: Klassische französische Küche
Lieblingsessen: Spaghetti mit geschnetzelten rohen Tomaten
Berufstraum: später einmal in der Berufsbildung tätig sein. Als Kochfachlehrerin oder ÜK-Instruktorin ihr Wissen an Jüngere weitergeben.
Kochwettbewerbe: Siegerin am «Gusto07» und am European Cooking Cup 2007; Newcomer-Award am ICD Davos, Tages-sieg Zagg-Kocharena 2008, Siegerin in der Kategorie Köche an Schweizer Berufsmeisterschaften 2008 (WM-Qualifikation).
Hobbys: «Zurzeit finde ich keine Zeit dafür.» Sonst Unihockey, Singen und Freunde treffen.

Partner der Jugendnati

Feedback der jungen Berufsleute wichtig in der Produktentwicklung

eXpresso Warum sponsert Emmi die Koch-Jugendnati?

Nachwuchsförderung ist ein Ziel von Emmi. Wir wollen junge, innovative Leute fördern, denn auch wir haben junge, innovative Produkte. Die Köche und Köchinnen möchten wir auch in die Entwicklung und Tests von neuen Produkten einbeziehen.

eXpresso Was erwartet Emmi von der neuen Mannschaft?

Natürlich Erfolg. Wir arbeiten mit Topleuten wie Roger Federer zusammen. Wir erwarten eine kontinuierliche Medienpräsenz, Höchstleistungen und ehrliche Feedbacks zur Firma Emmi.

eXpresso Daniela Manser hat an einem Dessertworkshop Rolf Mürner assistiert. Ihr Eindruck?

Eine sehr herzliche und kommunikative Persönlichkeit. Neben dem fachlichen Know-how ist das

in der heutigen Medienwelt unabdingbar. Daniela Manser ist zudem fleissig, kreativ und direkt.

eXpresso Welche Gastroprodukte hat Emmi in der Pipeline?

QimiQ Whip haben wir – mit guten Feedbacks der Jugendnati – im Testmarkt eingeführt und lancieren es jetzt national.



Reto Buchli Foodservice Emmi Schweiz

SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



Kochverband
 Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union
 Une société professionnelle d'Union

