

Für die World Skills opferte sie die Freizeit

Die 23-jährige Juliana Thöny aus Oberlunkhofen gewann am Wochenende die Goldmedaille in der Sparte Konditorei-Confiserie.

Marc Ribolla

Sie hat den Heimvorteil perfekt ausgenutzt und abgeräumt. Quasi in der eigenen Küche eroberte Juliana Thöny die Goldmedaille an den World Skills 2022, der Berufs-WM. Die 23-jährige Oberlunkhoferin arbeitet als Konditor-Confiseurin an der Richemont Fachschule in Luzern. Dort wurde vergangene Woche der Wettbewerb in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie abgehalten. Dies, weil die World Skills 2022 nach der Absage von Schanghai dezentral in verschiedenen Ländern stattfinden.

Thöny setzte sich gegen 14 Konkurrentinnen und Konkurrenten durch. Mit ihren 739 Punkten verwies sie die Inderin Nandita Saxena (733 Pkt.) auf Platz zwei. Am Tag nach der Siegerehrung schwebt Thöny noch immer auf Wolke sieben. «Es war ein einmaliges Erlebnis und eine Riesenehre, die Schweiz vertreten zu dürfen. Ich bin so überglücklich und kann es noch gar nicht glauben.»

Austausch mit den Mitkonkurrenten

Dass der Wettkampf in der «eigenen» Backstube stattfand, war für Thöny ein Pluspunkt. «Das gab mir im Vorfeld bei den Vorbereitungen mehr Sicherheit. Ich wusste, wie die Geräte sind und wie die Räumlichkeiten aussehen», erzählt sie. In Schanghai hätte sie von der Stadt nichts gesehen, auch wenn die Reise sicher ein Erlebnis gewesen wäre. «Hier in Luzern konnten wir Teilnehmende uns ausserhalb



Juliana Thöny bei der Arbeit an ihrem Schokoladenschaustück.

Bild: zvg

«Es war ein einmaliges Erlebnis und eine Riesenehre, die Schweiz vertreten zu dürfen.»

Juliana Thöny
World-Skills-Siegerin

des Wettkampfs austauschen und auch Exkursionen unternehmen», beschreibt Thöny. Und natürlich hätten so auch ihre Familie, Freunde, Bekannte oder Arbeitskolleginnen den Event näher verfolgen können.

Als Wettkampfaufgabe musste sie verschiedene Werke unter dem Titel «National Circus» kreieren. Dazu gehörten ein Zuckerschaustück mit einer integrierten Rahmtorte, zwei gleiche Marzipanfiguren, eine Sorte Pralinen und ein Schokoladenschaustück. An zwei Tagen hatte Thöny jeweils sieben Stunden Zeit. Bei der Torte war das Himbeeraroma vorgeschrieben wie auch das Gewicht und dass sie glasiert sein muss, bei den Pralinen war das Aroma eine Überraschung.

Immer trainiert, auch am Wochenende

Am optisch auffälligsten präsentierte sich das Schokoladenschaustück. Es musste zwischen 70 Zentimeter und einem Meter gross sein und auf eine Grundfläche von 50x50 Zentimeter passen. «Pflicht war auch, alle drei Arten von Couverture zu verwenden, also weiss, dunkel

und Milch», erzählt die Confiseurin. Teilweise erfuhren die Teilnehmenden erst am Abend zuvor von der konkreten Aufgabenstellung. «Dann musste man mit den Zutaten etwas herstellen. Bei mir waren es bei den Pralinen zum Beispiel Tonkabohnen», sagt Thöny.

Mit den Vorbereitungen auf die World Skills startete sie ab Ende August richtig. «Ich hatte keinen Tag frei seither, übte auch Samstag und Sonntag. Aber ich habe es sehr gern getan und konnte nun dem Team mit der Goldmedaille auch etwas zurückgeben», so Thöny. Sie opferte nicht nur ihre Freizeit, sondern auch alle Überstunden. Das erlaubte ihr, sich optimal vorzubereiten. Sie ist Teilzeit bei der Richemont Fachschule angestellt. Betreuung erhielt sie durch ihre Coaches.

Sie will weiter auf dem Beruf bleiben

Im Wettkampf brauchte die Freiamterin, die 2020 auch Gold an den Swiss Skills gewann, vor allem einen kühlen Kopf und gute Nerven. «Wenn es nicht immer ganz nach Plan läuft, braucht man einen Plan B. Mir ging zum Beispiel ein Ausstecher kaputt, den ich für eine Form benötigt hätte», beschreibt Thöny.

Die Goldmedaille ist der verdiente Lohn. Wie es mit ihr nach dem Triumph als weltbeste Konditor-Confiseurin nun weiter geht, ist noch offen. Ihr Vertrag bei der Richemont Fachschule läuft Ende November aus. «Ich habe mich bis anhin mit den World Skills befasst. Nun habe ich noch etwas Zeit, mir Gedanken über die Zukunft zu machen. Ich möchte aber gerne auf dem Beruf bleiben», blickt sie voraus. Ein WM-Titel im Palmarès bietet da gewiss gute Möglichkeiten.

Kaya Kern lässt sich nicht bremsen

Die junge Laufenburgerin musste als Kind einen Schicksalsschlag überwinden – und startet nun an der Para-Velo-Weltmeisterschaft.

Nadine Böni

Kaya Kern lässt sich nicht bremsen. Das hat sie schon früh in ihrem Leben bewiesen. Oder besser: beweisen müssen. Als 10-jährige bekam die Laufenburgerin die Diagnose Knochenkrebs. Trotz Chemotherapie blieb letztlich keine andere Lösung: Die Ärzte mussten ihr den rechten Unterschenkel amputieren. Seitdem trägt sie eine Prothese.

Aber eben: Bremsen lassen wollte sie sich davon nicht. Kaya Kern kommt aus einer Leichtathletik-Familie. Ihr Vater war Leichtathletiker, ihr Bruder ist es ebenfalls – und auch Kaya war es bis zu ihrem Schicksalsschlag. Als Kind trainierte sie drei Mal pro Woche. Nach der Amputation musste sie zwar während Wochen und Monaten wieder laufen lernen – aber schon kurz nach der Reha interessierte sie

sich für Para-Leichtathletik. «Für mich war trotz der Diagnose immer klar, dass ich wieder in die Leichtathletik einsteigen will», sagt sie rückblickend.

Eine neue Leidenschaft gefunden

Allerdings musste die junge Sportlerin die Leichtathletik nach einem Knochenbruch kurz vor ihrer Klassifizierung zeitweise aufgeben. Dank «PluSport», dem Dachverband und Kompetenzzentrum des schweizerischen Behindertensports, fand sie vor vier Jahren eine neue sportliche Leidenschaft: das Para-Cycling. Ihr Motto: «Gibt alles, nur nicht auf.»

Kaya Kern trainiert sowohl auf der Strasse als auch auf der Bahn, wo die inzwischen 17-jährige in dieser Saison bereits beachtliche Resultate erzielt hat. Ende Juni an den Rad-Schweizer Meisterschaften beispiels-

weise fuhr sie sowohl im Zeitfahren als auch im Strassenrennen auf das Podest. Und das, obwohl diese gar nicht zu ihren Paradedisziplinen gehören. Sie erklärt: «Da ich mehr Schnelleistung als Ausdauer habe, liegen mir die kurzen Disziplinen auf der Bahn besser.»

Aber auch ausserhalb des Velodroms sitzt Kaya Kern gern auf dem Sattel. Zu ihren Stärken gehören Durchhaltewillen und Disziplin. Neben dem Radsport ist Kaya Kern in ihrer Freizeit gerne kreativ, zu ihren Hobbys gehören auch Reiten und Ski fahren. Die 17-jährige besucht zurzeit das Sportgymnasium.

Eine Belohnung für ihre guten Leistungen hat Kaya Kern nun mit der Selektion für ihren ersten internationalen Titelwettkampf erhalten. Vom nächsten Donnerstag, 20. Oktober bis Sonntag, 23. Oktober findet im

Velodrom von Paris in Montigny-le-Bretonneux die Bahn-Weltmeisterschaft statt. Die Fricktalerin wird in den Disziplinen 200 Meter fliegend, im zehnkilometer «Scratch Race» sowie in den Qualifikationen über 500 Meter Zeitfahren und

drei Kilometer Einzelverfolgung an den Start gehen.

«Die Selektion für die WM kam für mich unerwartet, deshalb ist die Freude umso grösser», sagt Kaya Kern, als die AZ sie am Telefon erwischt – unterwegs, denn: Am Montag reiste sie mit

ihren Eltern nach Paris. «Im Moment ist alles neu und aufregend, aber ich geniesse es sehr.»

Und dass sie für ihre ersten grossen internationalen Rennen durchaus in Form ist, hat Kaya Kern erst vor wenigen Tagen bewiesen: Sie fuhr bei der WM-Hauptprobe vom Verband Swiss Para-Cycling in Grenchen als jüngste im Feld ganze elf Sekunden schneller als ihre bisherige Bestzeit. An ihrer ersten WM gehe es nun vor allem darum, «möglichst viele Erfahrungen zu sammeln», sagt sie. Genau darauf freut sie sich – und darauf, viel Zeit mit ihren Schweizer Teamkolleginnen und -kollegen zu verbringen.

Kleine Notiz am Rande: Im Velodrom von Paris werden 2024 auch die Paralympics-Bahnrennen ausgetragen – vielleicht mit dabei eine junge Fricktalerin, die sich nicht bremsen lässt: Kaya Kern.



Kaya Kern startet diese Woche an der Bahn-WM der Paracyclerinnen und Paracycler.

Bild: zvg/Sarah Ennemoser