



Drittplatzierter Ameya Martinelli, Stiftung St. Jakob, Zürich, Siegerin Glenda Müller, Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café Ehligler, Hochdorf/LU, und Zweiter, Lorenzo Gabaglio, Pasticceria Marnin, Locarno/TI. BILDER LUKAS BIDINGER

AN DIE BROTE, FERTIG, LOS! TALENTE ZELEBRIEREN IHR HANDWERK

Die «Brot-Chef»-Finalisten haben mindestens zwei Dinge gemein: die Leidenschaft für ihren Beruf und die unbändige Siegeslust. Wer hat das Rennen um den Titel gemacht?

L

ange erwartet, war es am vergangenen Samstag, 13. November, wieder so weit. Nach der Zwangspause in 2020 durfte wieder um die Wette gebacken werden. So stand den Gästen in der Berufsschule Aarau nicht nur das Interesse am Bäcker-Beruf ins Gesicht geschrieben, sondern auch die Freude, mit Gleichgesinnten zu fachsimpeln. Die vom Berufsverband Bäckerei & Confiserie zwar

kompakter gestaltete, aber nicht weniger packende Austragung des «Brot-Chef» ist Beweis dafür, wie modern der Beruf ist und wie viel Freude er angehenden Bäckern und Confisereuren bereiten kann.

Professionalität in jedem Alter

Auf dem für das Publikum organisierten Rundgang durch die Backstuben ist schnell klar: Professionelles Handwerk hat nur bedingt etwas mit dem Alter zu tun. Fokussiert, gekonnt und unter Zeitdruck arbeiten die jungen Talente Glenda Müller (19), Ameya Martinelli (17) und Lorenzo Gabaglio (19) zwischen Mehlgestöber und heissen Öfen an ihren Aufgaben. Konzentration müsse sein, weiss Debora Weiss, Gewinnerin des «Brot-Chef» 2019 und heuer Jurorin: «Eine gewisse Nervosität ist

nachvollziehbar. Doch das Adrenalin scheint allen drei Kandidaten Flügel zu verleihen.»

Mitten drin, statt nur dabei

Nach viereinhalb Stunden in der Backstube und vor der Rangverkündung geht es für die 150 Gäste in die Aula, wo das Referat von Food-Journalist Patrick Zbinden zum Thema Future Food ihr Interesse weckt. Mindestens genauso viel Begeisterung löst die Disziplin Speed Baking aus. Längst von ihren Sitzen aufgesprungen, feuern die Fanclubs ihren Schützling an. Für jede Aufgabe stehen fünf Minuten zur Verfügung. Während es beim Kreieren einer Käseplatte mit Le Gruyère AOP vom gleichnamigen Themensponsor noch gelassen zu- und hergeht, fliegen beim Bäcker-Pong die Bälle. Wer

es schafft, das Puzzle mit seinem Porträt zusammensetzen oder das Spritzgebäck am schönsten zu dressieren, hat die Nase vorn. Glenda Müller wird sodann zur Siegerin erkoren.

Keine leichte Aufgabe für die Jury

Berufsverband-Geschäftsführer David Affentranger fühlt auf der Bühne nochmals allen Finalisten den Puls. Auf die Frage, wie es ihm ergangen sei, sagte Ameya Martinelli lachend: «Wirklich nach Plan lief fast nichts. Obwohl mir der Start geglückt ist, habe ich dann das Salz vergessen.» Lorenzo Gabaglio hat sich gar zweimal in den Finger geschnitten. Trotzdem ist er zufrieden: «Ich habe viel geübt und bin stolz auf meine Produkte.» Auch Glenda Müller meint, dass ihr die Arbeit durch-

aus geglückt sei, sie trotzdem im Nachhinein einige Dinge anders machen würde.

Die Jury sieht das anders. So wird die Schweiz-Kanadierin unter tosendem Applaus zur Brot-Chefin 2021 erkoren. «Mein Dank gilt meinem Betrieb, der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Ehligler in Hochdorf/LU sowie meiner Familie und meinen Freunden, die mich immer unterstützt haben», so die strahlende Siegerin.

Jury-Präsident Stefan Kogler: «Was alle drei innert so kurzer Zeit gezaubert haben, ist bewundernswert. Zudem ist es toll, dass die Betriebe so tatkräftig mitziehen.» Auf die Frage, weshalb es Glenda zum Sieg gereicht habe, sagt er: «Sie hat exakt gearbeitet, war toporganisiert und ist die Umsetzung der Aufgaben inspiriert angegangen.» ANDREA DECKER



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite: www.facebook.com/hotelgastrouion

- 1 Siegerin Glenda Müller zieht ihr Programm tadellos durch.
- 2 Der Drittplatzierte Ameya Martinelli liefert mit seinen 17 Jahren eine reife Leistung ab.
- 3 Der Zweitplatzierte Lorenzo Gabaglio ist nicht aus der Ruhe zu bringen.
- 4 Die Jury (v.l.n.r.): Peter Kasimow, Debora Weiss, Angela Bissegger, Gabriela Meier und Stefan Kogler.
- 5 Der Siegetisch von Glenda Müller.
- 6 Beim spannigen Speed Baking kommt das Publikum auf seine Kosten.
- 7 Food-Journalist Patrick Zbinden bietet den Gästen spannende Einblicke ins Thema Future Food.
- 8 Der Brot-Chef-Wettbewerb macht wieder einmal deutlich, wie schön das Bäcker-Handwerk ist.
- 9 Das Coaching von Weltmeisterin Sonja Durrer (Zweite von links) wurde allen drei Finalisten vom Berufsverband Bäckerei & Confiserie zur Verfügung gestellt.

BILDER LUKAS BIDINGER