

Wer wird «Brot-Chef 2016»?

Die Finalistinnen und Finalisten für den zweiten Fachwettbewerb Brot-Chef des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv sind gekürt.

Nach der erfolgreichen Premiere von 2015 geht der Fachwettbewerb Brot-Chef in die zweite Runde. Zahlreiche Lernende und Ausgebildete haben Arbeiten rund um das Thema «Superfood» eingereicht. Deren Kreativität machte es der Wettbewerbskommission unter der Leitung von Nathanaël Batzli nicht einfach, vier Finalistinnen und Finalisten zu bestimmen. «Die eingesandten Dossiers waren auf einem gleich hohen Level wie im vergangenen Jahr», sagt David Affentranger, Geschäftsführer des sbkpv, der den Wettbewerb organisiert. Die anonymisierten Einsendungen sorgten dann auch für eine Überraschung: Mit Virginia Paissan und Sandra Steffen fiel die Wahl in der Kategorie Lernende auf zwei Personen aus dem gleichen Betrieb und beide sind erst im zweiten Lehrjahr. Bei den Ausgebildeten schafften Romuald Girard und Stefan Hoh, je ein Kandidat aus der Romandie und der Ostschweiz, den Sprung ins Finale. Die Finalisten werden am Donnerstag und Freitag, 22. und 23. September, im Pilatusmarkt Kriens/LU um den Sieg kämpfen. Wer den Titel «Brot-Chef 2016» erhält und für eine Woche nach Dubai fliegen darf, wird am Samstag, 24. September, zur Mittagszeit, ebenfalls im Pilatusmarkt verkündet. Die Zweitplatzierten erhalten unter anderem ein Weekend im Fünfsternehotel The Capra in Saas-Fee.

Zuschauen oder selber Hand anlegen als Rahmenprogramm

Während der zwei Wettbewerbstage können Besucher nicht nur den Finalistinnen und Finalisten bei deren Arbeit zuschauen. Mit vor Ort ist auch Pâtisserie-Weltmeister Fabian Rimann. Er wird zeigen, wie aus Schokolade Kunstwerke entstehen. Auch selber Hand anlegen ist gefragt. Zuschauer können ihren eigenen Spitzbuben füllen und nach Belieben dekorieren. An der Siegerehrung wird der Schweizer Sänger Henrik Belden für zusätzliche Stimmung sorgen. *GABRIEL TINGUELY*

Das Programm

Am Donnerstag, 22. September, messen sich in der Kategorie Lernende Virginia Paissan und Sandra Steffen. Am Freitag, 23. September, kneten und backen Stefan Hoh und Romuald Girard in der Kategorie Ausgebildete um die Wette.

Am Samstag, 24. September, bis 11.45 Uhr, können Besucher für das beste Schaustück voten. Danach werden im Pilatusmarkt in Kriens/LU die Sieger gekürt und bei einem Aperitif gebührend gefeiert.

Die Finalisten



Virginia Paissan

Lernende im 2. Ausbildungsjahr bei Christenbeck AG in Stans

«Ich backe fürs Leben gern», sagt Virginia Paissan. Das ist eine Motivation, um am «Brot-Chef» teilzunehmen. Eine andere ist die neue Erfahrung, die sie dabei sammeln will. Am liebsten mag Paissan luftiges, gut aussehendes Brot. Für ihre Produkte hat sie Urdinkel ausgewählt. «Backwaren aus diesem Getreide finde ich bekömmlicher. Das spricht mich sofort an.» Besonders gespannt sein darf man auf ihr Schaustück. Darin will sie ganz viel Superfood verarbeiten. Neben Gojibeeren und Chiasamen werden Curry und Lebkuchenteig zum Einsatz kommen. Nach der Arbeit pflegt Virginia Paissan viele Hobbys wie Karate oder Line-Dance.



Sandra Steffen

Lernende im 2. Ausbildungsjahr bei Christenbeck AG in Stans

Bereits in der Schule nahm Sandra Steffen an einem Backwettbewerb teil. Dass sie es ins Finale geschafft hat, beweist Stärke und Können. «Der «Brot-Chef» wird nicht der letzte Wettbewerb sein, an dem ich teilnehme», sagt die Konditorin-Confiseurin in Ausbildung. Sie isst unglaublich gerne. Ganz besonders Produkte, die sie selber kreiert hat. «Wenn Brot gut aussieht, fein duftet und eine knusprige Kruste hat, dann bekomme ich Lust hineinzubeissen.» Man darf gespannt sein, was sie aus Goji, Lachs, Avocado, Apfel, Ananas und Cranberrys zaubern wird. Zurzeit nutzt sie jede freie Minute, um ihre Produkte zu verfeinern.



Romuald Girard

Bäcker-Konditor bei der Boulangerie Saudan in Fribourg

Das Thema Superfood und damit Neues zu kreieren, hat Romuald Girard motiviert, am «Brot-Chef» teilzunehmen. «Ich liebe es, mit Lebensmitteln zu arbeiten. Vor allem, wenn die Zutaten aus der Schweiz stammen», sagt Girard. «Unsere Bauern produzieren viel regionales Superfood. Für mich muss er nicht ausschliesslich aus fernen Ländern stammen.» Bei seinen Backwaren hat er auf das Aussehen geachtet. Denn die Kunden kaufen mit den Augen. «Aber das Brot muss gut schmecken. Auch daran habe ich gedacht.» Wenn Romuald Girard, der in zehn Jahren noch immer Bäcker sein will, nicht in der Backstube steht, spielt er Didgeridoo oder macht Land Art.



Stefan Hoh

Bäcker-Konditor bei der Bühler AG in Uzwil

«Ich mag Herausforderungen», sagt Stefan Hoh. So hat er neben sportlichen Wettkämpfen bereits an einem Business-Plan-Wettbewerb teilgenommen. Hoh hat sehr klare Vorstellungen von einem innovativen Bäckerkonzept und einem guten, handwerklich hergestellten Brot. Seine Formel lautet: Verzicht auf alles, was weggelassen werden kann, ohne das Geschmackserlebnis zu beeinträchtigen. «Das ist im Zweifel ziemlich viel.» Buchweizen, Hafer und «ein paar physikalische Gesetzmässigkeiten» haben ihn inspiriert. Mehr will Stefan Hoh nicht verraten. Am Finaltag kann man ja dabei sein, wenn er seine Ideen umsetzen wird.



Swiss Wine Grand Tasting: Grosse Erfolg mit ungewisser Zukunft.

ZVG

Mémoire & Friends feiert Schweizer Weinschaffen

Mit 160 Ausstellern aus allen Anbauregionen der Schweiz, mehr als 1200 Besuchern und einem spannenden Rahmenprogramm erlebte das Swiss Wine Grand Tasting einen vorläufigen Höhepunkt.

Österreich spielte den ersten Ball zu einem Anlass, der sich zur grössten Ausstellung von Schweizer Weinen entwickelte. Das war 2008. Anlässlich der Fussball-Europameisterschaft traten 72 Schweizer und 160 österreichische Spitzenproduzenten im Kongresshaus Zürich zum Weinländerspiel Österreich gegen die Schweiz an. Damit nahm die unglaubliche Erfolgsgeschichte von Mémoire & Friends ihren Anfang. Doch damit ist jetzt Schluss. Das stark in die Jahre gekommene Gebäude muss saniert werden und schliesst von 2017 bis 2020 seine Tore.

Das Grand Tasting ist zu wichtig, um es sterben zu lassen

Was in der Zwischenzeit mit dem Swiss Wine Grand Tasting geschieht, steht noch nicht fest. Grosse Säle im Zentrum von Zürich sind rar. Es ist deshalb gut

möglich, dass der Veranstalter das Grand Tasting redimensionieren oder damit auf andere Schweizer Städte ausweichen muss. Vielleicht legt er auch ganz einfach eine Spielpause ein.

Das Swiss Wine Grand Tasting ist aber nicht nur der grösste, sondern auch einer der wichtigsten Anlässe rund um den Schweizer Wein. So nutzten Gault Millau und die Swiss Wine Promotion ihn zur Präsentation ihrer Top-100-Winzerauswahl, der Weinkönnen und Winzerlegenden, der Nachwuchstalente sowie der besten Schweizer Weinkarte (s. Seite 11). Zudem proklamierte die Vereinigung Vinea die Schweizer Weinwoche, die bis zum 25. September in mehr als 300 Restaurants im ganzen Land stattfindet.

Swiss Wine Vintage Award

Im Rahmen des Grand Tasting wurden zudem beste gereifte Gewächse ausgezeichnet. Unter die Lupe nahmen Experten den Jahrgang 2006. Von 55 eingereichten Weinen haben 42 den begehrten Award erhalten. 30 davon stammen von Mémoire-Mitgliedern. Auf den ersten Blick mag der Anteil der ausgezeichneten Weine hoch erscheinen. Doch die Vorauswahl war rigoros und die auf dem Markt verfügbaren Mengen sind klein. Die Folgen aber sind für Weinliebhaber und Winzer von hohem Wert. *GABRIEL TINGUELY*

WEINAGENDA

OLTREPÒ PAVESE IN ZÜRICH

Am Montag, 19. September, von 15 bis 20 Uhr, ist die italienische Weinbauregion Oltrepò Pavese zu Gast im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich. Präsentiert wird Pinot Noir. Diese Sorte hat im hügeligen Süden der Lombardei ein ideales Refugium gefunden. Dort werden aus ihr elegante Schaumweine in klassischer Flaschengärung und langlebige, geschliffene Rotweine produziert. Beide Weinstile werden von Vinum-Redaktor Christian Eder in Seminaren vorgestellt. Für Fachbesucher ist der Eintritt frei. Für die kostenlosen Seminare wird um eine Anmeldung gebeten. www.vinum.ch/oltrepo

SÜDTIROLER TREND-SORTEN IN BASEL

Am Mittwoch, 14. September, zwischen 16 und 21 Uhr, präsentiert das Weinland Südtirol im Bistro des Kunstmuseums Basel rund 50 Topcrus aus den letzten drei Jahrgängen. Mit dabei sind gehaltvolle Weine aus dem Ausnahmejahr 2015, frische und trinkige Gewächse aus dem tendenziell kühlen 2014 sowie ausgewogene, elegante Weine aus dem spätreifenden Jahr 2013. Alle Weinliebhaber sind eingeladen, die Teilnahme ist kostenlos. Eine Anmeldung ist erwünscht. Zu den Weinen werden Häppchen serviert. Ab 19 Uhr wird zum Preis von 115 Franken ein Wine & Dine angeboten. www.mettlervaterlaus.ch



Mehr Informationen unter:
www.memoire-and-friends.ch



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch