

# LENA FLÜCKIGER

## «HANDWERK IST GROSSARTIG»

Im vergangenen Jahr gewann Lena Flückiger den Wettbewerb des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv in der Kategorie Lernende.

HGZ: **Lena Flückiger, was hat Ihnen die Teilnahme am «Brot-Chef» gebracht?**

LENA FLÜCKIGER: Die Teilnahme am «Brot-Chef» brachte vor allem neue Kontakte. So lernte ich am Anlass und beim Fotoshooting viele Leute kennen.

**Haben Sie etwas gelernt, das sie ohne den «Brot-Chef» oder den Titel nicht hätten tun können?**

Gelernt habe ich sehr viel. Vor allem bei der Vorbereitung. Im Betrieb konnte ich viele Dinge ausprobieren, die man sonst eher nicht macht. Daraufhin wurde ich nach meiner Meinung gefragt, wenn es bei einem Teig Probleme gab. Als Lernende konnte ich so viel aktiver mitarbeiten.

**«Die Zuschauer ausblenden und sich auf die Arbeit konzentrieren, hilft gegen die Nervosität.»**

**In wenigen Tagen findet der zweite Final des «Brot-Chef» statt. Werden Sie im Pilatusmarkt in Kriens mitfeiern?**

Ja, ich werde an allen Tagen dort sein und hoffe, dass ich Zeit finden werde, etwas mitzufiebern. Denn zusammen mit meinem Chef Fabian Rimann werde ich Schokoladearbeiten präsentieren.

**Haben Sie einen letzten Tipp für die Finalistinnen und Finalisten?**

Mich machte die Menge an Zuschauern nervös. Doch ich konzentrierte mich voll auf die Arbeit und versuchte, die neugierigen Blicke auszublenden. In diesem speziellen Ambiente war das gar nicht einfach. Zudem reagierten die Teige bei den warmen Tempe-



Lena Flückiger holte sich vor einem Jahr den Titel «Junior Brot-Chef 2015». ZVG

raturen im Einkaufszentrum viel schneller als in der Backstube. So musste ich meinen Zeitplan vor Ort umstellen und es gab Stress mit dem Beschicken der Öfen.

**Sie haben ihre Bäcker-Konditorinnen-Lehre abgeschlossen und kürzlich die Zusatzlehre zur Confiseurin begonnen.**

Ja, seit August arbeite ich im Team von Fabian Rimann, Chocolatier in Wettingen.

**Welche Arbeiten gefallen Ihnen besser: die mit Teig oder die mit Schokolade?**

Eher die mit Schokolade. Diese verhält sich ganz anders als Teige, die aufgehen und sich verziehen. Schokolade ist sehr vielseitig und man kann daraus feine, filigrane Sachen machen. Und ich liebe Schokolade. Auch nach einem Tag in der Genusswerkstatt kann ich noch davon essen.

**Welches sind Ihre nächsten Projekte?**

Zurzeit trainiere ich für die Swiss Skills vom 28. bis 30. November an der Bäckerfachschule Luzern. Danach muss ich mich auf den Lehrabschluss vorbereiten. Die ersten Prüfungen habe ich bereits im April 2017.

**«Alle Torten beschreibe ich auf meiner Webseite.»**

**Was tun Sie, wenn Sie nicht arbeiten oder trainieren?**

Ich liebe Handarbeit und backe oder koche oft auch zu Hause. Viele Dekorationen für meine Produkte übe ich daheim. Wenn dann noch Zeit bleibt, nähe ich mir meine eigenen Kleider. Zudem betreibe ich eine Webseite, auf der ich alle meine Torten dokumentiere und Tipps zum Backen gebe. Dort verkaufe ich auch ausgesuchte Förmchen und Utensilien zur Herstellung von trendigem Dekor. INTERVIEW: GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:  
[www.gustofestival.ch](http://www.gustofestival.ch)



Mehr Informationen unter:  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)  
[www.fabianrimann.com](http://www.fabianrimann.com)  
[www.lenarosenrot.ch](http://www.lenarosenrot.ch)

# Patagonien in Olten und Solothurn

Bereits zum zweiten Mal findet das Gustofestival statt. Dahinter steht Spitzenkoch Boris Walker.



Boris Walker hat die Festivalidee aus Argentinien heimgebracht. ZVG

Endlose Weite und unberührte Landschaften: Die vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Wind prägen die Landschaft Patagoniens in Südamerika. Das kulinarische Erbe liegt in der Esskultur der Mapuche und in einer reich gefüllten Speisekammer. Mit der Kolonialisierung kamen europäische Einflüsse hinzu. «Die patagonische Küche von heute ist rustikal-elegant», so Bruno Walker. «Sie lebt von der hohen Qualität der einheimischen Zutaten und einer ursprünglichen Zubereitung, oftmals über dem offenen Feuer oder als Curanto in der Erde vergraben.»

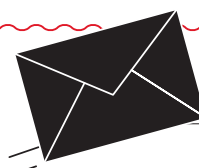
*Fasziniert von Patagoniens Küche*

Man schrieb das Jahr 2014, als Boris Walker in seinen Lehr- und Wanderjahren in Argentinien ankam. Bereits damals hatte er als Spitzenkoch und Gastronom langjährige internationale Managementenerfahrung im Catering und in der Lebensmittelindustrie gesammelt. Nun in Argentinien sollten ihm sein Wissen und seine Erfahrung zugute kommen. In Mar del Plata veranstaltete er 2014 erstmals ein Food Festival.

Als Boris Walker 2015 in die Schweiz zurückkehrte, war auch seine Festivalidee mit im Gepäck.

Unterstützt durch seine ehemaligen Weggefährten Urban Schiess, Andy Zaugg und die Zürcher Marketingagentur Coundco wagte er sich an eine erste Durchführung des Gustofestivals in Solothurn. Die viertägige Veranstaltung unter dem Motto «Buenos Aires Gourmet» wurde ein voller Erfolg.

Von morgen, Donnerstag, 15., bis Sonntag, 25. September, findet nun das zweite Gustofestival statt mit 33 Einzelveranstaltungen in Solothurn und neu auch in Olten. «Damit wird das Festival zur grössten gastronomischen Veranstaltungsreihe im Mittelland», freut sich Walker. Mit dabei sind die vier Küchenchefs Diego Gera, Pablo Buzzo, Guido Tassi und Mauricio Couly. Sie gelten in ihrer Heimat Argentinien als Top-Referenten der patagonischen Küche und geniessen internationales Renommee. (RMA)



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!**  
**Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.**

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern

ANZEIGE

**GASTRO HELD+**  
So kauft man Gastronomiebedarf heute!

**GASTROBEDARF**  
**Online. Schnell. Günstig.**



Empfohlen von Kabel-1-Koch & Gastroexperte Alexander Wahi

[www.gastro-held.ch](http://www.gastro-held.ch)



043 50 83 873

Kostenlose Experten-Beratung  
24h/Tag Bestellhotline

