

Wer wird Brot-Chef 2016?

Die Wettbewerbskommission hat die Finalisten für den Wettbewerb um den Brot-Chef 2016 bestimmt. Es sind zwei Arbeitskolleginnen aus der Zentralschweiz, ein Bäcker aus der Roman- die und ein Finalist aus der Ostschweiz.

Nach der erfolgreichen Premiere von 2015 geht der Fachwettbewerb Brot-Chef in die zweite Runde. Das Thema ist dieses Jahr «Superfood». Die Wettbewerbskommission unter der Leitung von Nathanaël Batzli durfte aus den anonymisierten Einsendungen die Finalisten und Finalistinnen pro Kategorie bestimmen. «Das war gar nicht einfach», sagt David Affentranger, Geschäftsführer des Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv, der den Wettbewerb durchführt. «Die eingesandten Dossiers sind auf einem höheren Level als im ersten Jahr. Man merkt, dass der Wettbewerb bereits das zweite Mal stattfindet. Schön ist auch, dass das erste Finale seine Spuren hinterlassen

Stefan Hoh



Betrieb
Bäckerei Stalder, Uzwil
Kategorie
Ausgebildete
Motivation
«Mir ist gutes, handwerklich hergestelltes Brot ein echtes Anliegen. Ich bin überzeugt, dass innovative Bäckereikonzepte erfolgreich sind.»

Girard Romuald



Betrieb
Boulangerie Saudan,
Fribourg
Kategorie
Ausgebildete
Motivation
«Das gibt mir die einmalige Möglichkeit, Neues zu lernen und meine Kreationen anderen zu zeigen.»

Virginia Paissan



Betrieb
Christenbeck AG,
Stans
Kategorie
Lernende
Motivation
«Ich mache mit, um neue Erfahrungen zu sammeln.»

Sandra Steffen



Betrieb
Christenbeck AG,
Stans
Kategorie
Lernende
Motivation
«Ich werde viele Erfahrungen machen. Das wird sicher eine strenge, aber spannende und lehrreiche Zeit.»



Mehr Informationen unter:
www.hoteltgastrounion.ch/def/sbkpv/brot-chef



Kreationen vom letztjährigen Finale im Pilatusmarkt in Kriens.

ZVG

hat», meint Affentranger, «so trifft man in den meisten Dossiers wieder auf Urdinkel, das letztjährige Thema.» Schlussendlich sei sich die Wettbewerbskommission sicher gewesen, dass sie die richtigen vier Finalisten ausgewählt habe. Interessant sei, dass gleich zwei Personen aus dem gleichen Betrieb den Sprung ins Finale geschafft haben. In der Kategorie «Lernende» seien beide Finalistinnen erst im ersten Lehrjahr,

was ihn erstaune. Affentranger freut es, dass auch ein Kandidat aus der Westschweiz im Finale stehe.

Die Finalisten werden nun vom 22. bis 24. September 2016 im Pilatusmarkt in Kriens/LU um den Sieg kämpfen. Die Sieger dürfen für eine Woche nach Dubai fliegen und die Zweitplatzierten gewinnen unter anderem ein Weekend im Fünfsternehotel The Capra in Saas-Fee. MARIO GSELL

ANZEIGE

ANMUTIG & ELEGANT



Die Bodegas Arzuaga legt grossen Wert auf Qualität, bringt hochstehende Weine auf den Markt und erntet dafür immer wieder Auszeichnungen. Seit einigen Jahren bieten die Arzuagas interessierten Weinliebhabern ein Rundumeintauchen in die Welt der Weine an. Dazu gehören Degustationen und Führungen durch die Bodega und die Möglichkeit, im modernen Hotelkomplex mit Spa und Restaurant den Wein mit allen Sinnen zu erleben. Die Weinberge auf La Planta in Quintanilla de Onésimo sind Teil eines eindrücklichen Wildparks. Man trifft hunderte Hirsche und Wildschweine auf dem Hochplateau, und die Fahrt erinnert an Safari-Erlebnisse in Afrika, wären da nicht die Tempranillo-Reben, die auf lehmigen Kalkböden über ungebrochenem Grundgestein gedeihen. Die Lage und das Kontinentalklima geben dem Wein die besonderen Eigenschaften. Das grosse Wissen der Oenologen und das Beherrschen des Handwerks gehören zu der gehobenen Weinkultur der Bodega.

gustoMondial

Gustomondial - eine Marke der Covin AG
Bitzberg 1 · 8184 Bachenbülach · Telefon 044 000 00 00
info@gustomondial.ch · www.gustomondial.ch