

Die Köchin des Jahres will endlich wieder Gas geben

Kurz nach dem Titel «Köchin des Jahres» kam der zweite Lockdown. Nun gibt es von Michèle Meier Take-away auf 16-Punkte-Niveau.

Die Wochenenden ausgebucht, unter der Woche öfters volles Haus, Gäste aus der ganzen Schweiz – im Restaurant Lucide des KKL in Luzern lief es vor dem zweiten Lockdown rund. Mit einem neuen Namen, einer neuen Einrichtung mit offener Küche sowie dem Duo Michèle Meier in der Küche und Christian Gujan als Gastgeber startete das ehemalige «Red» im Frühling 2020 neu durch. Im November dann die Krönung: Michèle Meier wurde von Gault Millau zur Köchin des Jahres gekürt.

«Man darf sich vom Druck nicht verrückt machen lassen.»

MICHÈLE MEIER, KÖCHIN DES JAHRES

«Ich habe mich riesig über den Titel gefreut», sagt die 42-Jährige. Gleichzeitig sei damit aber auch ein grosser Druck verbunden: «Ich muss manchmal aufpassen, dass ich mir nicht allzu viele Gedanken mache und einfach meinen Weg weitergehe.» Denn das ist es, was die Gäste schätzen: Michèle Meiers ehrliche, unverfälschte Küche mit Wurzeln in Frankreich, welche sie selbst als «harmonisch mit grossem Fokus auf qualitativ hochstehende Produkte» beschreibt. «Mit Gewürzen bin ich sehr vorsichtig. Die Produkte sollen ihren Geschmack voll entfalten können.» Im «Lucide» kommen daher vor allem Salz und Pfeffer zum Einsatz.

Besonders geprägt hat Michèle Meier die Zeit beim kürzlich ver-



Michèle Meier setzt auf qualitativ hochstehende Produkte, deren Geschmack unverfälscht zur Geltung kommen soll. TINA STURZENEGGER

storbenen 18-Punkte-Koch Nik Gygax im «Löwen» in Thörigen/BE. «Bei ihm habe ich das Kochhandwerk von Grund auf gelernt», sagt sie. Convenience hatte in Gygax' Küche keinen Platz. Vom Blätterteig über das Paniermehl und den Jus bis zur Glace wurde alles selbst hergestellt. «Diese Philosophie prägt mich bis heute», so Meier. Mittlerweile hat sie zudem die vegetarische Küche für sich entdeckt: «Ich habe diesen Bereich zu lange vernachlässigt. Dabei lässt sich so vieles machen.» Statt Gelatine verwendet sie nun Agar Agar und pröbelt mit verschiedenen Gemüsen und Kräutern: «In Verbindung mit Säure entstehen so wunderbar harmonische Gerichte.» An Ostern gab es im vegetarischen Menü beispielsweise Spinatschaumsuppe mit Geissfrischkäse und Mandel-Sauerteigbrot-Crunch sowie hausge-

machte Linguine mit Morcheln und Ofengemüse.

Vier Gänge für Zuhause

Der Lockdown ist für Michèle Meier hart: «Wir wollen Gas geben, können aber nicht.» Trotzdem ist sie für die Gäste da. Derzeit freitags und samstags mit dem Vier-Gang-Menü «Lucide@home» zum Abholen. «Es ist zwar nicht dasselbe. Aber wenn wir Bilder von den liebevoll angerichteten Menüs erhalten, beschädigt das ein wenig.» Das Angebot läuft gut, ist aber deutlich weniger rentabel als der normale Betrieb. Michèle Meier freut sich, hoffentlich bald wieder loslegen zu können. Und noch mehr Punkte zu erkochen? «Nein», sagt Meier. Die «Lucide»-Küche soll bleiben, wie sie ist. Und auch künftig Platz haben für die beliebten Hacktätschli am Mittag. ANGELA HÜPPI

«Brot-Chef» in neuem Format

Die Organisatoren des Fachwettbewerbs Brot-Chef haben dem Event ein Make-over verpasst. Was bleibt gleich? Was wird neu? Alle News gibt es hier.

Nach fünf erfolgreichen Ausprägungen des Branchenwettbewerbs Brot-Chef musste die sechste Ausgabe 2020 aufgrund der Pandemie verschoben werden. Die Pause haben die Organisatoren genutzt, um das Konzept zu überarbeiten. Gleich bleiben der Name, der fachliche Teil des Wettbewerbs und das Netzwerken.

«Brot-Chef» 2.0

Der «Brot-Chef», der nur noch Lernenden offensteht, wird neu in der Berufsschule Aarau an einem Samstag durchgeführt. David Affentranger, Geschäftsführer des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands, sagt: «Es war schwierig, für die Kategorie Ausgebildete neue Teilnehmende zu finden. Das hat wohl auch mit der Grösse der Branche zu tun. So fokussieren wir uns auf die Lernenden. Mit der Konzentration des Wettbewerbs auf nur einen Tag wollen wir den Event kompakter gestalten.»

Beim fachlichen Teil wird das Kreieren eines Schaustücks durch

Speed Baking ersetzt. Bei dieser Disziplin stellen die Kandidaten den Experten in fünf mal fünf Minuten ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis. Die Aufgaben dienen auch der Unterhaltung des Publikums.

Für den Berufsnachwuchs

Anmelden können sich alle Lernenden der Bäcker-Confiseur-Branche bis zum 6. August 2021. Der Anmeldung beizulegen sind gemäss Reglement nachvollziehbare Rezepte mit Fotos oder Skizzen. Die Jury erkürt unter den Einsendungen die Finalisten.

Nach einem Jahr Pause freut sich David Affentranger umso mehr auf die Neuauflage: «Der Brot-Chef soll den Lernenden die Chance bieten, mit ihrem Handwerk zu glänzen und den tollen Beruf einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen.» ANDREA DECKER

«Brot-Chef»

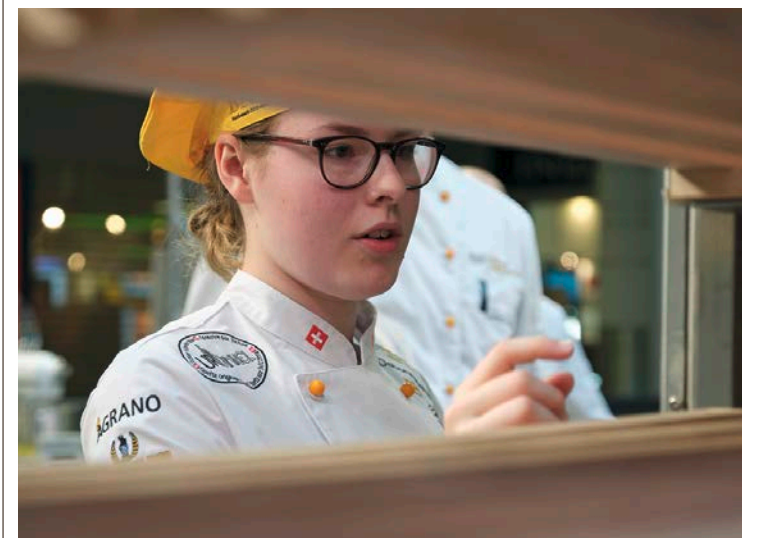
Der Event wurde vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband ins Leben gerufen, um das Ansehen der Berufe zu fördern. Der Wettbewerb für Lernende findet am 13. November 2021 in der Berufsschule Aarau statt. Themen-Sponsor ist «Le Gruyère AOP».



Mehr Informationen unter: www.brot-chef.ch



Mehr Informationen unter: www.lucide-luzern.ch



Debora Weiss gewann 2019 den Titel Junior Brot-Chef. ZVG

ANZEIGE

HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

Rund 3000 Lernende haben unsere Zeitung abonniert.

DU AUCH?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo