

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 25. September 2019

CXXXIV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Novum an der SHL: Ab 2020 werden «Certified Butlers» ausgebildet.

Seite 17

Politik

Gastronomen kandidieren für Nationalrat

Seite 14



Politik

Food Trends 2020

Snackification, Urban Food, Beyond Plastic, Glokalfood, Qualitätsfood, Genussfood: Die Ernährung ist in Bewegung. Wir blicken ins nächste Jahr und stellen zwei Trends näher vor.

Seite 13

Kulinarik

Grenzenlose Erfahrung für Jungköche

Seite 17

Die 32-jährige Sarah Schwarzenbach gibt Gas in der Hotelbranche.

Seite 11



Michael Friess und Debora Weiss haben die Wettbewerbsaufgaben zum Thema Urdinkel so bravourös gelöst, dass sie den Sieg für sich entscheiden konnten.

LUKAS BIDINGER



Alle fordern Weiterbildung, aber nur wenige gehen hin

Eines der grössten Probleme der Branche ist der Fachkräftemangel. Eine Gegenmassnahme, die oft erwähnt wird, ist Aus- und Weiterbildung. Sie soll helfen, das Image der Berufe zu fördern und so das Gastgewerbe für Lernende interessanter zu machen. Sie soll der Kitt sein, der die Fachkräfte in der Branche hält, und der Garant dafür, dass auch Ältere bis zur Rente einen Job haben. Gerade jetzt vor den Nationalratswahlen wird der Ruf, man müsse die Weiterbildung ausbauen und finanziell fördern immer lauter. Dabei wird vergessen: Wenn es von etwas im Gastgewerbe viel, wenn nicht sogar genug hat, dann sind es Aus- und Weiterbildungsangebote. Vom Integrationslehrgang für anerkannte Flüchtlinge über Berufsatteste und Grundbildungen bis zu Berufsprüfungen und Master-Abschlüssen. Von den vielen Kursen, Workshops und anderen Bildungsveranstaltungen gar nicht zu reden. Was paradoxerweise fehlt, sind genug Menschen, die diese Angebote nutzen. Am Preis kann es nicht liegen. Viele Angebote, darunter die Berufsprüfungen, sind für die Absolventen praktisch gratis. Und doch ist die Beteiligung oft so gering, dass Kurse nicht durchgeführt werden. Dabei ist Bildung ein Privileg. Genau wie das Wahlrecht. Solche Privilegien sollte man unbedingt schätzen und vor allem auch nutzen.

RICCARDA FREI

DIE BROT-CHEFS 2019 SIND GEKÜRT

Die Chance, Brot-Chef und Junior-Brot-Chef 2019 zu werden, stand für die vier Finalisten in den Kategorien «Lernende» und «Ausgebildete» gar nicht mal so schlecht. Dass es für die Lernende Debora Weiss und Michael Friess bei den Ausgebildeten zum Sieg reichte, war für beide natürlich trotzdem eine riesige Freude. «Ich habe lange und intensiv für den Wettbewerb trainiert und bin glücklich, dass sich die Extrastunden in der Backstube ausgezahlt

haben», so Debora Weiss, «jetzt aber bin ich ziemlich erschöpft und freue mich auf etwas Erholung.» Auch Michael Friess zeigte sich an der Siegerehrung glücklich: «Obwohl ich im Umgang mit Urdinkel geübt bin und schon einige Jahre Berufserfahrung mitbringe, war es mein Ziel, immer noch mehr aus einem Produkt herauszuholen. Anscheinend ist mir das gelungen.» Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv hat sich für die fünfte Ausgabe des

Fachwettbewerbs mit dem Thema Urdinkel tatsächlich eine besondere Herausforderung ausgedacht. Urdinkel ist eine alte Getreidesorte, die seit einiger Zeit eine Renaissance erlebt. Thomas Kurth, Geschäftsführer der IG Dinkel: «Für Bäcker ist es wichtig, sich mit etwas Speziellem zu profilieren, anstatt nur mit Massenprodukten zu arbeiten.» Zudem sei das Urgetreide aus der Bronzezeit dank eines hohen Anteils an komplexen Kohlenhydraten, ungesättigten Fettsäuren und Nahrungs-

fasern sehr bekömmlich. Mit dem «Brot-Chef»-Wettbewerb, der jeweils im Herbst im Pilatusmarkt Kriens/LU vor Publikum ausgetragen wird, will der sbkpv den Stellenwert der Berufe fördern und zukünftige Lernende begeistern. Diese können an den beiden Finaltagen miterleben, was es braucht, um feine Brote und Backwaren zu produzieren und zu verkaufen.

Seite 8 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

www.illycafe.ch

BRUNNER ANLIKER
swiss made
Neu mit Webshop
shop.brunner-anliker.com

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858
Herr Hörnli meint...
... zur Teigware der Woche:
Manche mögen es exklusiv und heiss, unsere Tagliatelle mit Chili sind der Beweis!
Woche 38
Ernst Tagliatelle Nudelnester gewalzt, 3Ei mit Chili
100% Weizenmehl aus der Schweiz
www.pasta-premium.com



Obwohl das Dekorieren von Spitzbuben eigentlich den Kleinen vorbehalten war, liessen es sich auch die Finalisten nicht nehmen, Hand anzulegen. Der Erlös der verkauften Spitzbuben ging vollumfänglich an die Stiftung für Schwerbehinderte SSBL Luzern. (V.l.n.r.): Michael Friess, David Kaiser, Debora Weiss und Karin Pedrini.

BILDER LUKAS BIDINGER

DER KREATIVITÄT UND INNOVATION SIND KEINE GRENZEN GESETZT

Die «Brot-Chef»-Finalisten haben das Bäcker-Konditor-Handwerk dank viel Training, Innovationskraft und Leidenschaft auf das nächste Level gebracht.

D

ie beiden jüngsten der vier «Brot-Chef»-Finalisten Debora Weiss und Karin Pedrini stellten am Fachwettbewerb vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv eindrücklich unter Beweis, dass das Alter nur zweitrangig ist. Fokussiert, lösten die Kandidatinnen der Kategorie Lernende in fünf Stunden die vier Aufgaben zum Thema Urinkel: Sie backten Brot und Kleingebäck, kreierte Fingerfood für einen Aperitif und prä-

sentierte ihr Schaustück. Die Tessinerin Karin Pedrini wurde in der eigens für den Wettbewerb aufgebauten Bäckerei im Pilatusmarkt Kriens/LU von ihrer Mutter unterstützt. Während des Wettbewerbs stand sie unentwegt in Sichtweite ihrer Tochter und redete ihr gut zu. Uns verriet sie: «Karin wurde von ihrem Lehrbetrieb leider nur unzureichend unterstützt, weshalb sie stets zuhause üben musste.» Ihr liebevoll hergerichteter Schautisch überzeugte Jury und Zuschauer. Denn er präsentierte geschmackvolle, von Tessiner Einflüssen geprägte Backwaren.

Der Fanclub der zweiten Finalistin Debora Weiss mit Familie und Lehrmeister war beeindruckt, wie ruhig ihr Schützling ans Werk ging. Die strahlende Mama verriet: «Wir sind stolz, dass Debora es in den Final geschafft hat. Ich glaube, ich bin nervöser als sie.» Auch verriet sie,

dass Debora, die schon als Kind gerne backte, eigentlich einen Beruf im Sozialbereich anvisierte. Beim Praktikum in der Bäckerei war es dann um sie geschehen. Gut so, braucht der Beruf doch motivierten Nachwuchs.

Kräfte messen mit Symbolkraft

Den Nachwuchs zu begeistern, sei ein wichtiges Ziel des öffentlichen Wettbewerbs, so sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger: «Der Fachwettbewerb ist eine Gelegenheit, den Leuten zu zeigen, was das Bäckerhandwerk so einzigartig macht. Die Finalisten sind nicht nur passionierte Bäcker und somit Botschafter ihres Berufs, sondern auch Künstler.»

Jurorin und Bäcker-Vize-Juniorinweltmeisterin Angela Bissegger hatte aber mehr zu bewerten, als nur den kreativen Aspekt: «Die Aufgabe der Jury ist es, die Teigherstellung und Trieb-

führung, den Backprozess sowie die Übereinstimmung von Rezept und Resultat zu beurteilen. Auch Kaueigenschaft, Geschmack, Optik und Geruch sind wichtige Bewertungskriterien.»

Kopf-an-Kopf-Rennen bei den Ausgebildeten

Die Ausgebildeten Michael Friess und David Kaiser absolvierten am zweiten Finaltag das gleiche Programm wie die Lernenden. Jurypräsident Stefan Kogler: «Beide Kandidaten haben Backhandwerk auf höchstem Niveau gezeigt», und bemerkte, «Michael hat eine durchweg souveräne Leistung gezeigt.» Ein roter Faden führte durch sein Programm, er arbeitete versiert, exakt und hatte kaum Materialausschuss. Sein Schaustück – die Ur-Biene – war der Hingucker schlechthin. Mit dem filigran gearbeiteten Schaustück holte Michael Friess mit

50 Prozent der Stimmen dann auch den Publikumspreis.

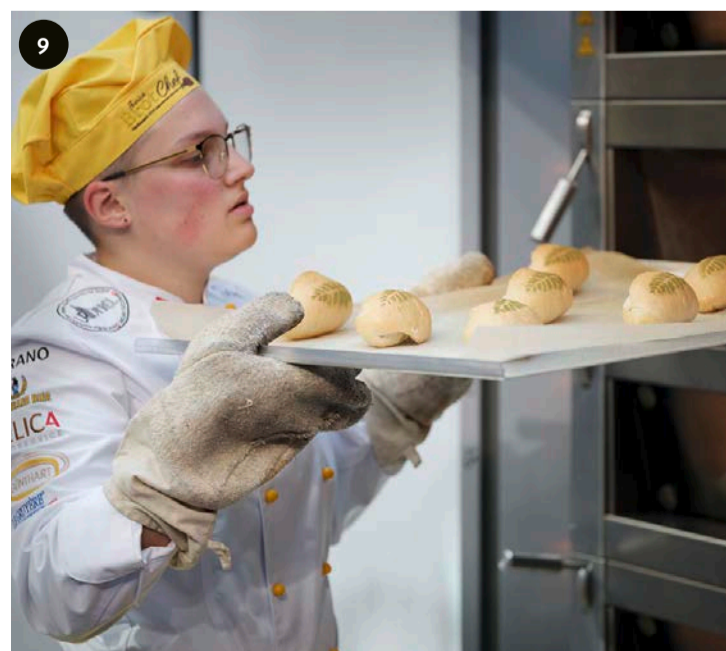
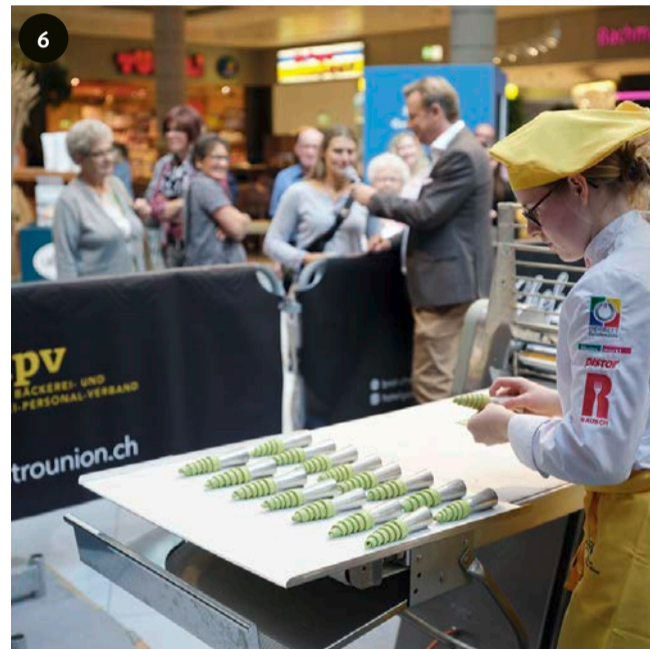
Umfunkionierte Heissleimpistole

Das Rennen haben Debora Weiss von der Bäckerei Maier in Laufenburg/AG und Michael Friess vom Sonne-Beck in Frauenfeld/TG gemacht. Stefan Kogler: «Debora hat detailgetreu gearbeitet, fühlte sich in ihrer Arbeitsumgebung sicher und war mit innovativen Ideen am Start. Die Heissleimpistole, die sie mit Isomaltpatronen ausrüstete, war etwas, das wir so noch nicht gesehen hatten.» Die Junior-Brot-Chefin Debora Weiss und der Brot-Chef Michael Friess haben je 2000 Franken gewonnen. Die Zweitplatzierten Karin Pedrini und David Kaiser dürfen sich über 1000 Franken in bar freuen.

Der Wettbewerb findet auch im nächsten Jahr wieder statt. Interessierte können sich beim sbkpv anmelden. ANDREA DECKER



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf:
www.brot-chef.ch

- 1 David Kaiser lässt sich vom Wettbewerbstrubel nicht beirren.
- 2 Michael Friess' Familie ist vor Ort, um die Daumen zu drücken.
- 3 Jury-Präsident Stefan Kogler (rechts) begutachtet das Schaustück von Debora Weiss.
- 4 Einige Mitglieder des Zentralvorstands der Hotel & Gastro Union lassen es sich nicht nehmen, am Finaltag mit den Gewinnern zu feiern.
- 5 World-Skills-Gewinnerin Sonja Durrer (links) und World-Skills-Teilnehmerin Rahel Weber mit den Siegern.
- 6 Detailverliebt: Debora Weiss.
- 7 Moderator Roger Lütolf (rechts) im Gespräch mit Vorjahressieger Maurus Signer.
- 8 Petra Ruckli, IG Dinkel, Debora Weiss, sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger, Michael Friess und Ursula Gerber, IG Dinkel.
- 9 Karin Pedrini in ihrem Element.