



Virginia Paissan setzte mit ihrem Schaustück das Thema des Wettbewerbs auf gekonnte Weise um. Viel Superfood stammt aus fernen Ländern und wird auch per Schiff transportiert. BILDER LUKAS BIDINGER

BÄCKER SIND KREATIV

Der «Brot-Chef» ging zum zweiten Mal und wiederum im Pilatusmarkt Kriens über die Bühne. Mit dem Wettbewerb soll das Ansehen des Bäcker- und Konditorenberufs gefördert werden.

Während die Finalistinnen und Finalisten in der Arena konzentriert arbeiteten, ging auf dem Nebenschauplatz die Post ab. Am Füllen und Dekorieren von Spitzbuben hatten Erwachsene und vor allem zahlreiche Kinder ihren Spass. Mit Unterstützung von Mitgliedern des Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbandes sbkpv sowie viel Zuckerguss, bunten Perlen, Augenpaaren oder Smileys aus dem Hause Günthard Dekor verwandelten sie ihre Spitzbuben in wahre Kunstwerke. Auch am Stand von Chocolatier Rimann aus Wettingen konnte nicht nur Bruchschokolade und Schoggi-aufstrich verkostet werden. Dort war ebenfalls Handanlegen gefragt: Interessierte durften Schokolade giesen und sich die Tafel mit knusprigen Zutaten garnieren.

«Wenn sich einige dieser Kinder später für den Bäcker-Konditoren-Beruf entscheiden, haben wir unser Ziel erreicht», sagte David Affentranger, Geschäftsführer des sbkpv. «Das Interesse an diesen kreativen Berufen ist sehr

gross. Wir haben fast jede Woche Schnupperlernende in unserem Betrieb», ergänzte Thomas Christen, Inhaber der Christen Beck AG in Stans.

Interesse und Motivation haben die Finalistinnen Virginia

Der Wettbewerb

Innerhalb von fünf Stunden galt es, vier Aufgaben zum Thema Superfood zu lösen:

sechs Spezialbrote backen und 20 Kleinbrote aus einem anderen Teig herstellen,

von zwei Sorten Feingebäck je 30 Stück zubereiten,

drei Sorten salzige Häppchen für ein Catering für 20 Personen richten

und als Kür ein Schaustück nach freier Wahl zum Thema Superfood herstellen.

Paissan und Sandra Steffen auf jeden Fall. Beide sind im zweiten Lehrjahr, arbeiten bei Christen Beck und hatten sich nach nur sechs Monaten in der Lehre für die Teilnahme am Wettbewerb angemeldet. «Das ist eine grossartige Leistung», sagte Jurypräsident Nathanaël Batzli. «Die Lernenden stellten äusserst fantasievolle Produkte her», lobte er. «Besonders gefallen haben mir die Cantadou-Lachs-Taschen von Sandra Steffen und das Curry-Brot von Virginia Paissan.»

Die Juroren unterstützten die Lernenden, wo sie konnten. So halfen sie beim Programmieren des neuen Miwe-Backofens oder beim Einstellen der Maschinen, die Wüest Bäckerei- und Gastroboter zur Verfügung stellte.

Genauso kreativ wie die Lernenden arbeiteten die Ausgebildeten Bäcker-Konditoren. Stefan Hoh, der am Morgen ins Rennen ging, glänzte mit Mohnsternen und Sesamzöpfchen mit Cranberries und Hanf sowie seiner veganen Brotblume. Romuald Girard überzeugte die Juroren mit

seinem Wurzelbrot mit Randen und Karotten sowie den salzigen Catering-Variationen. Die besten Rezepte der vier Finalisten werden demnächst auf der Webseite des Brot-Chef veröffentlicht.

Emotionale Momente an der Preisverleihung

Angespannt sassen die Finalistinnen und Finalisten in der ersten Reihe, als der Musiker Henrik Bellden die Preisverleihung mit einem Song eröffnete. Als Erstes dankte David Affentranger den Finalisten für die Teilnahme und den Sponsoren für die Unterstützung des Brot-Chef. Neben den bereits genannten waren dies Oehrli Berufskleider, Pistor, Agrano, Sknife – Welt der Messer, Mastro Lorenzo und Pilatusmarkt.

«Die wahren Stars des Tages sind die vier Talente», grüsste Moderator Roger Lütolf das Publikum. «Punktemässig liegen die vier sehr nahe beieinander. Gewinnen kann pro Kategorie aber nur eine Person.» Viel wichtiger als der Sieg und materielle Preise

sei dann auch die Funktion als Botschafter für ihre Berufe, meinte Lütolf. Dann löste sbkpv-Präsident Markus Eugster die Spannung und verkündete die Namen der Sieger: Virginia Paissan und Romuald Girard.

Als Girard seinen Namen hörte, konnte er sich einige Freudentränen und Tränen der Erleichterung nicht verkneifen. «Ich bin überrascht, dass ich gewonnen habe. Denn vieles ist nicht so gelaufen, wie ich mir das vorgestellt hatte», sagte der Romand. «Beim Training konnte ich meine Brötchen auf einmal backen. Im kleineren Ofen in der Arena war dies nicht möglich. Das brachte meinen Zeitplan arg durcheinander.» Die 45 Minuten Überzeit, die Girard für sein Programm benötigte, konnte er jedoch mit dem Geschmack seiner Produkte und der handwerklichen Fertigkeit kompensieren. «Während der sechs Monate Vorbereitung auf den Wettbewerb ist meine Familie oft zu kurz gekommen. Deshalb widme ich den Sieg meinen drei Kindern.»

GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch



- 1 Romuald Girard arbeitet mit einheimischem Superfood. Hier portioniert er sein Wurzelbrot mit Randen und Karotten.
- 2 Stefan Hoh kontrolliert seine salzigen Snacks für das Catering.
- 3 Jurypräsident Nathanaël Batzli begutachtet Kleinbrote.
- 4 Das Dekorieren von Spitzbuben mit bunten Zuckerperlen ist ein Riesenspektakel für die Kinder.
- 5 Virginia Paissan überzieht ihre frisch aus dem Ofen geholten Superfood-Schnecken mit Glasur.
- 6 Angespannte Fröhlichkeit. David Affentranger, sbkpv-Geschäftsführer, und die vier Finalisten vor der Preisverleihung.
- 7 Silvan Hotz, Präsident des Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verbands, unterhält sich mit Markus Zimmerli, Leiter Bildung an der Fachschule Richemont.
- 8 Henrik Belden sorgt mit seiner Musik für Stimmung.
- 9 Sandra Steffen bearbeitet den Teig für ihr Schaustück, das vom Publikum ausgezeichnet wurde.