

# FRANZ ZIEGLER

## «ES KANN KEINE VERLIERER GEBEN»

Berufsschullehrer und Berater Franz Ziegler hat bei der Neuorganisation des Wettbewerbs «Brot-Chef» mitgeholfen. Sein Erfahrungsschatz mit Wettbewerben war gefragt.

**HGZ: Franz Ziegler, wieso erachten Sie nationale und internationale Berufswettbewerbe als wichtig?**

FRANZ ZIEGLER: Wir leben in einer Wettbewerbsgesellschaft. Unsere Konkurrenz will dorthin, wo wir sind. Viele sind bereit, mehr zu leisten, als wir es tun, um die Privilegien zu geniessen, die für uns selbstverständlich geworden sind.

**Engagement und Fleiss sind also wichtiger denn je.**

Ja. Damit junge Berufsleute dorthin kommen, wo sie karriere-technisch gerne sein würden, braucht es aussergewöhnliche Leistungen. Wettbewerbe eignen sich bestens dafür, sein Talent einer breiten Öffentlichkeit unter Beweis zu stellen. Der Erfolg stellt sich dann ein, wenn man seine eigenen Grenzen auslotet, sich an Vorbildern orientiert und unentwegt an sich arbeitet.

**Sie sprechen aus eigener Erfahrung?**

Ja, denn von nichts kommt nichts. Wer an die Honigtöpfe des Lebens heran will, muss sich immer wieder neu motivieren und mit sich und seiner Umgebung in den Wettbewerb gehen.

**Welche Aufgaben haben Sie beim «Brot-Chef»?**

Mit den vergangenen Austragungen des Wettbewerbs hatte ich keine Berührungspunkte. Dann kam Organisator David Affentranger auf mich zu und bat um meine Meinung und Hilfe. Der «Brot-Chef» sollte auf neue Füsse gestellt werden und weiter an Attraktivität zulegen. Im Team sind dann Ideen entstanden, die wir für den «Brot-Chef» am 13. November 2021 in der Berufsschule Aarau (BSA) umsetzen werden. Wer sich übrigens noch anmelden möchte, kann dies bis zum 6. August tun.

**Welche Berufswettbewerbe haben Sie davor begleitet?**

Ich war unter anderem Begründer des Swiss Pastry Teams, das sich an den World Pastry Team Championships in den USA bewies, und sass dort später auch in der Jury. Zudem durfte ich als Chef-Juror an den Weltmeisterschaften der Konditoren-Confiseure amtieren.



Dank Franz Zieglers Know-how wird der «Brot-Chef» noch attraktiver. ZVG

**Was können Teilnehmende von Berufswettbewerben für ihren weiteren Weg lernen?**

Keiner, der sich einer Wettkampfsituation stellt, ist ein Verlierer. Denn wer alles gibt, wächst automatisch über sich hinaus. Der Gewinn an Erfahrung, Reife und Wissen dank einer Teilnahme ist unbezahlbar.

**Und inwiefern profitiert ein Lehrbetrieb?**

Der Einsatz und die Teilnahme eines Mitarbeitenden haben Sig-

nalwirkung auf andere im Team. Durch die Kreation neuer Rezepturen und die Entwicklung von neuen Verfahren fliesst Inspiration zurück in den Betrieb.

**Und mitfiebern und einander unterstützen, schweisst ein Team ja auch zusammen.**

Richtig. Die gesamte Crew solidarisiert sich mit dem Kandidaten. Dabei wird vielen klar, dass Fleiss tatsächlich belohnt wird. Diese Erfahrung beflügelt alle Mitarbeitenden. Und ein erfolgreiches Ab-

schneiden kann dann für das Marketing und die Imagepflege des Betriebes genutzt werden.

**Wird es Teilnehmende aus dem Kanton Aargau, dem Austragungsort, geben?**

Das hoffe ich doch. Die motivierten Lernenden und Lehrmeister des Kantons Aargau haben den Wettbewerb geprägt wie niemand zuvor. Die Bäckerei Ruckli aus Sarmenstorf hat ja bereits zweimal die Siegerin gestellt.

**Worauf freuen Sie sich am meisten beim «Brot-Chef» dieses Jahr?**

Ich bin gespannt, ob sich die Konzepte, die wir auf die Beine gestellt haben, in der Praxis bewähren. Und ich freue mich, dass mein Arbeitgeber, die Berufsschule Aarau (BSA) mit ihrer Infrastruktur, Gastgeberin des Berufswettbewerbs sein wird. Gespannt bin auch darauf, welche neuen Talente sich durch ihre Begabung und ihren Willen ins Bewusstsein der Branche backen werden.

INTERVIEW ANDREA DECKER



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

### Zur Person

Franz Ziegler (58) ist Lehrer an der Berufsschule Aarau für Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ/EBA. Als Fachbuchautor hat er sieben Bücher herausgebracht. Darunter «Magic Marzipan», das 2010 zum besten Kochbuch der Welt prämiert wurde. Des Weiteren fungiert er als Berater in der Süswarenindustrie.  
[www.franzziegler.ch](http://www.franzziegler.ch)

ANZEIGE

## HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

# ATTRAKTIVE STELLE ZU VERGEBEN?

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein!  
Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen  
für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen  
in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44