

Messe Stuttgart
Mitten im Markt



INTERGASTRA

Die ganze Welt des Gäste-Business



3.-7.2.2018
Messe Stuttgart

Im Messe-Duo mit:
GELATISSIMO

Freuen Sie sich auf den ersten Gastro-Treff 2018!

- Lösungen finden: Erleben Sie die ganze Vielfalt der Branche auf strukturierten, kurzen Wegen.
- Know-how austauschen: Treffen Sie Europas Profis für Küche & Food.
- Ideen mitnehmen: Genießen Sie Highlights vom GV-Kongress bis zum Bocuse d'Or Germany.
- 115.000m² voller Ideen: direkt an der Autobahn, 5 Min. Fußweg vom Flughafen und von der S-Bahn.

intergastra.de
#intergastra18
 /INTERGASTRA



Mit dem Fachwettbewerb sucht der sbkp die Nachfolger von Junior-Brotchefin Laura Meister und Brot-Chef Simon Peter. ZVG

Brot-Chef 2018: Wer hat die beste «Bieridee»?

Vom 20. bis 22. September geht der Fachwettbewerb «Brot-Chef» des sbkp in die vierte Runde. Gesucht werden je zwei Finalisten in zwei Kategorien.

Das Thema des Brot-Chefs 2018 lautet «Bieridee». Dabei hat sich der Vorstand des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands (sbkp) eine einfache Aufgabe ausgedacht. Denn aus Wasser, Gerstenmalz, Hefe und Hopfen – ähnliche Zutaten wie für die Herstellung von Brot – wird beispielsweise Lager hell gebraut. Wer eine Stange gleichermassen banal findet wie klassisches halbwisses Brot, der dürfte sich für den würzigen Geschmack von Craft Beer interessieren. Von hell und erfrischend bis dunkel und kraftvoll bieten Spezialbiere die gleiche Vielfalt wie Brot und Kleingebäck. Dass Brot und Bier zahlreiche Gemeinsamkeiten haben, muss einem Profi aus der Backstube nicht erklärt werden. Doch so viel sei verraten: Wer das Sortiment des Sponsors Appenzeller Bier anschaut, wird sicher die eine oder andere «Bieridee» aufschnappen.

Die Gewinner dürfen sich auf eine Reise nach Hongkong freuen

Für Laura Meister war die Teilnahme im vergangenen Jahr die beste Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. Der gestandene Fachmann Simon Peter nutzte den Brot-Chef als Standortbestimmung. Natürlich freuen sich die beiden auch auf die grosse Reise, die sie als Sieger gewonnen hatten. Den Gewinnern 2018 winkt eine Reise nach Hong-

kong. Die Zweitplatzierten erhalten ein Wochenende im In Lain Hotel Cadonau. Sich dafür ins Zeug zu legen, lohnt sich allemal. Doch was gilt es, dafür zu tun?

Die Wettbewerbsaufgaben bringen die Finalisten ins Schwitzen

Innerhalb von fünf Stunden gilt es, vier Aufgaben rund um Gerstenmalz, Wasser, Hefe und Hopfen zu lösen: ein Spezialbrot backen, Kleingebäck herstellen, Häppchen für ein Catering kreieren und ein Schaustück, das im Arbeitsbetrieb vorbereitet werden kann, fertigstellen.

Mitmachen können Lernende und ausgebildete Bäcker-Konditoren-Confiseure. Als Erstes müssen sich diese beim sbkp anmelden. Mit allen Informationen versorgt, gilt es dann, Rezepturen zu erstellen und Bilder oder Skizzen zu machen. Alle bisherigen Finalistinnen und Finalisten raten, die Produkte wie am Wettbewerb zuzubereiten und dabei auf die Zeiten zu achten. Wichtig ist es auch, eine gewisse Zeitreserve für das ungewohnte Arbeitsumfeld und wenig gewohnte Geräte einzurechnen. Bisher sind alle Finalisten ins Schwitzen gekommen und einige konnten die Zeitvorgaben nicht einhalten. Die Arbeiten sollen dann bis spätestens zum 4. Mai eingereicht werden.

Ein Schaufenster für die Berufe

Mit dem Fachwettbewerb «Brot-Chef», der im Pilatusmarkt Kriens vor Publikum ausgetragen wird, will der sbkp den Stellenwert der Berufe fördern und zukünftige Lernende begeistern. Diese und interessierte Konsumenten können live miterleben, was es braucht, bis knusprige Brote und feine Backwaren angeboten werden können.

GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch