

# STEFAN KOGLER

## «BERUFSWETTBEWERBE MACHEN SÜCHTIG»

Wenn einer weiss, worauf es beim Brot-Chef ankommt, ist dies der ehemalige Finalist und heutige Jury-Präsident.

**HGZ: Stefan Kogler, weshalb sollten junge Berufsleute am Brot-Chef teilnehmen?**

STEFAN KOGLER: Berufswettkämpfe sind etwas Spezielles. Man wird süchtig danach. Der Brot-Chef, der vom 19. bis 21. September stattfindet, ist zudem ein Sprungbrett für jeden stolzen, mit Herzblut arbeitenden Bäcker, Konditor und Confiseur. Liebe Arbeitgeber, motiviert eure Lernenden zur Teilnahme am Brot-Chef. Für die Branche ist junger, stolzer Nachwuchs sehr wichtig.

**Wie dieses Jahr war UrDinkel auch schon in 2015 das Thema. Was hatte Sie dazu bewegen mitzumachen?**

Ich interessierte mich schon damals für UrDinkel. Der Brot-Chef spornte mich an, noch mehr über das alte Getreide in Erfahrung zu bringen. Heute ist UrDinkelbrot immer noch äusserst beliebt und somit ein Grund, das Thema noch einmal aufzugreifen.

«Bäcker und Konditoren seid kreativ, habt Mut!»

**Noch bis zum 3. Mai kann man sich für den Brot-Chef anmelden. Wie sollen Interessierte vorgehen?**

Das Dossier und die Produkte sollen mit Leidenschaft entwickelt werden. Durch das Sortiment soll sich ein roter Faden ziehen. Bäcker und Konditoren seid kreativ und habt den Mut, Neues zu kreieren. Während der FBK bin ich am Stand des sbkpv und gebe Auskunft über den Brot-Chef.

**Anhand der schriftlichen Eingaben werden die Finalisten gekürt. Womit können die Juroren überzeugt werden?**

Unser Beruf ist bekannt für seine Kreativität. Wer Vollgas gibt und den Bäckerstolz repräsentiert, wird gute Chancen haben.

**Was ist in Ihren Augen ein kreatives Brot?**

Ein Brot mit langer Triebführung, die den Geschmack bildet, ist für mich ein Muss. Am Wettbewerb fehlt die Zeit für eine lange Triebführung. Da empfehle ich einen Vorteig oder ein Quellstück. Wir haben viele Möglichkeiten, um gutes Brot zu backen. Genau das finde ich schön an unserem Beruf.

**Vier Teilnehmende gelangen in den Final. Wie gehen Sie bei der Auswahl vor?**



Jury-Präsident Stefan Kogler, 28, war einer der ersten Brot-Chef-Finalisten. ZVG

Als Präsident der WEKO und Juror lege ich grossen Wert auf die Fachlichkeit der Dossiers. Diese prüft die WEKO anonymisiert, also ohne die Namen der Einsender zu kennen. Für die vier Finalistinnen und Finalisten gibt es ein Briefing, bei dem der Ablauf des Wettbewerbs detailliert besprochen wird. Die Situation im Pilatusmarkt ist ungewöhnlich. Doch wir Juroren bieten eine vollumfängliche Unterstützung.

### Zur Person

Stefan Kogler lernte Bäcker-Konditor in einem Familienbetrieb. Dann arbeitete er in Schaubäckereien der Migros und bei der Confiserie Sprüngli. Mehlallergie zwang ihn zur Umschulung. Heute arbeitet Stefan Kogler im Einkauf der Strahl Käse AG und wird demnächst die Ausbildung zum technischen Kaufmann abschliessen. Im Herbst reist er nach Kanada, will dort Englisch lernen und sich in Marketing, Events und Tourismus weiterbilden.

**Wie setzt sich die Jury zusammen?**

Wir sind zu fünft: Franz Marty, UrDinkel-Bäcker am Schaubmarkt in Stein am Rhein, Schweizer Meisterin Angela Bissegger, Berufsschullehrer Marco De Col sowie Manfred Blum von der Firma Margo und ich.

**Welche Aufgaben hat die WEKO, welche die Jury?**

Die WEKO stellt die Wettbe-

werbsaufgaben und überprüft das Einhalten der gesetzlichen Vorschriften, die bei UrDinkel besonders wichtig sind. Sie prüft die eingereichten Dossiers und wählt die Finalisten aus. Die Jury bewertet die Arbeitsmethodik und den Geschmack der Produkte an den Wettbewerbstagen.

**Sie haben am ersten Fachwettbewerb Brot-Chef teilgenommen. Was ist Ihnen in Erinnerung geblieben?**

Ich erinnere mich an die lehrreiche, aber anspruchsvolle Vorbereitungszeit auf den Wettbewerb. Nach der Arbeit war es ein enorm gutes Gefühl, vor dem Tisch mit all den mit Herzblut hergestellten Produkten zu stehen.

**Was hat Ihnen die Teilnahme persönlich gebracht?**

Bei den Vorbereitungen konnte ich am Zeitmanagement feilen. Dann wurde auch mein Durchhaltevermögen gestärkt. Heute darf ich als Präsident der Wettbewerbskommission (WEKO) mit motivierten Fachpersonen aus der Branche die Jury vertreten. Auch ist mir die Vernetzung in der Hotel & Gastro Union wichtig.

**Wie haben Sie vom Brot-Chef an Ihrem Arbeitsplatz profitieren können?**

Damals arbeitete ich bei der Confiserie Sprüngli in Dietikon/ZH, die mich während der Vorbereitungszeit unterstützt hat. Nach dem Wettbewerb gelangten die Spezialbestellungen der Kunden immer zu mir. Das war eine Anerkennung für meine geleistete Arbeit am Brot-Chef, und es war eine Erfahrung, die mir niemand nehmen kann.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

# Brot-O-Typ wird das neue Glücksbrot

Piroska Szönye, besser bekannt als Heidi, gab vor einem Jahr das flippige Kochbuch «Heidi & Friends» heraus. Jetzt folgt ihr zweites Werk. Es soll noch ausgefallener werden. Bäcker und Köche sind eingeladen mitzuwirken.

Was gibt es Feineres als den Geruch frischen Brotes, der einem beim Eintritt in eine Bäckerei oder Küche entgegenströmt? Dieses wohlige Glücksgefühl möchte Piroska Szönye in Zusammenarbeit mit Freunden, Bäckern und Köchen zwischen die Buchdeckel bringen. Das wird wohl niemandem besser gelingen als ihr. Die Churer Künstlerin sorgte 2017 international für Furore, als sie ihr Buch «Heidi & Friends» veröffentlichte. Das Werk ist ein fröhliches Sammelsurium aus Geschichten, Rezepten von Köchen und Freunden, lustigen Beilagen wie Blumensamen und verspielten Geschenken. Nun folgt ihr zweites Buch, der Brot-O-Typ.

*Schabernack ohne Ende*

«Ich will mit meinem neuen Buch das Glück teilen», so Piroska Szönye. Im «Brot-O-Typ» steht der Mensch im Mittelpunkt, es soll ein Gemeinschaftswerk werden. Derzeit ist die Künstlerin mit Bäckern aus der Schweiz, Deutschland und Österreich in Kontakt. «Sie teilen mir ihre Ideen, Rezepte und Anregungen rund ums Thema Brot und Food Waste mit. Wer Teil des Werks sein möchte, hat jetzt die Chance, sich einzubringen.» Bis das neue Werk im Herbst erscheint, will sie rund 100 Rezepte zusammentragen. Martin Meier von der Bäckerei Vuaillet in Uster hat seine Idee bereits geliefert: ein Rezept

inklusive Mehl für ein Notfallbrötli. Piroska wäre nicht Piroska, hätte sie sich nicht allerlei Schabernack für ihr neues Werk ausgedacht. «Meine Leser sind eingeladen, interaktiv zu werden. Ich will, dass das neue Buch alle Sinne anspricht.» Um unsere Kindheitserinnerungen zu wecken, wird bei den 1111 Exemplaren des «Brot-O-Typs» lose Ovomaltine eine Rolle spielen. «Meine Leser sollen sich die Finger ablecken.» Als Buchzeichen liegt ein Messer bei, versorgt in einem Butterpapier. Klar, kommen die Rezepte nicht einfach auf normalem Papier daher, sondern auf Brotwickelpapier. Zwei Rezepte sind sogar von Hand geschrieben.

*Bäcker werden zu Buchhändlern*

Um das Thema Food Waste erweitert aufzugreifen, wird das Buch in einem bestickten Brotsack aus Leinen in einem ausgehöhlten, luftgetrockneten Brot verkauft. «Damit man die Verpackung einfach nachbacken kann, falls sich das Brot einmal verkrümelte, liegt natürlich ein Rezept bei», so Piroska Szönye.

Bäcker und Köche haben die Möglichkeit, das «Brot-O-Typ» zu verkaufen. «So werden sie zu Buchhändlern und meinen Galeristen und erhalten 30 Prozent des Verkaufspreises von 170 Franken.» Das Buch kann ab sofort subskribiert werden.

SARAH SIDLER

### Zur Person

Die Churerin Piroska Szönye ist international bekannt als Künstlerin und Produktdesignerin vom Label swissEdition.ch. Die Querdenkerin gibt Workshops in Hotels, unterrichtet Kinder in China und führt ein Airbnb. Ihr drittes Buch wird «Mr und Mrs National – Tell me more» sein.



Piroska Szönye erhielt für ihr Erstlingswerk an den internationalen Designwettbewerben Red Dot und IDA 2018 zwei Mal Gold. ZVG



Mehr Informationen unter:  
heidlandtheswissessfeeling.ch



Mehr Informationen unter:  
www.brot-chef.ch