

JOSEF KREYENBÜHL

«DER BROT-CHEF HAT AUCH MICH GEFORDERT»

Der Ausbildner von Laura Meister, Gewinnerin des Junior-Brot-Chefs 2017, erzählt, was ihre Teilnahme am Wettbewerb in seinem Betrieb bewirkte.

HGZ: Josef Kreyenbühl, wie haben Sie Laura Meisters Vorbereitung miterlebt?

JOSEF KREYENBÜHL: Vom Brot-Chef hat Laura an der Berufsschule erfahren. Ich dachte nicht, dass sie ein Wettbewerbstyp ist. Doch die Ideen, die sie brachte, fanden wir sehr gut. Lernende, die ein so grosses Interesse mitbringen wie Laura, muss man einfach unterstützen. Zusammen mit dem Backmeister haben wir die Rezepte verfeinert.

Das klingt, als hätten Sie mitgefiebert.

Auf jeden Fall. Die Entwicklung der Dinkelbrötchen beispielsweise, die wir so nicht im Angebot haben, forderte uns alle. Wir wollten wissen, was funktioniert und was nicht. Klar hat das auch an meinem Berufsstolz gekitzelt.

Welches war die grösste Herausforderung?

Laura hat in Deutschland Abitur gemacht und absolviert deshalb eine verkürzte Lehre. Sie ist stark in der Schule und nimmt Wissen schnell auf. Ob sie es auch schafft, in kürzester Zeit das Gefühl für die Grundstoffe zu entwickeln, war unsere grösste Sorge.

Weshalb?

Obwohl das Mehl immer gleich aussieht, unterscheiden sich die Verarbeitungs- und Backeigenschaften von Ort zu Ort. Auch das Wetter und die Grösse der Backstube nehmen Einfluss auf die Reaktion von Hefeteigen. Deshalb ist die Routine erfahrener Berufsleute für Lernende eine gewaltige Herausforderung, und zwei Jahre sind eine kurze Zeit dafür.

Zur Person

Josef Kreyenbühl, Bäcker-Konditor-Confiseur-Meister, übernahm das Geschäft zusammen mit seiner Frau Pia im Jahr 1998. Zum Hauptgeschäft an der Würzenbachstrasse in Luzern kamen Filialen im Wesemlin-Quartier in Luzern und in Meggen. Mittlerweile stehen rund 55 engagierte Mitarbeitende im täglichen Einsatz.

Was hat der Titel bei Laura ausgelöst?

Laura hat – ganz ohne abzuheben – viel Selbstbewusstsein dazugewonnen. In der Bäckerei hat sie sich stark weiterentwickelt. Zudem war der Wettbewerb ein gutes Training für den Lehrabschluss. Ein Vorteil, der ihren Kolleginnen und Kollegen fehlt.



Josef Kreyenbühl ist ein engagierter Lehrmeister.

ZVG

Was bedeutet dieser Titel für Ihren Betrieb?

Laura hatte eine grosse Präsenz in den Fachmedien. Schade, dass die Publikumsmedien nur wenig darüber berichteten. Wir stellten den Rollo mit ihrem Porträt vor dem Laden auf und haben einige ihrer Produkte ins Angebot aufgenommen. Die Reaktionen unserer Kunden waren sehr positiv.

Beeinflusste der Titel die Stimmung im Team?

Es war sehr schön zu sehen, dass viele Mitarbeiter zur Preisverleihung gingen und sich die Arbeit von Laura anschauten. Das zeigt, dass sie trotz manchmal süddeutschem Zack und einer gewissen Sprachbarriere sehr gut im Team integriert ist.

«Berufsleute müssen bei einem Wettbewerb mitmachen wollen. Druck auszuüben, bringt nichts.»

Werden 2018 Lernende aus Ihrem Betrieb mitmachen?

Die Lernenden haben auf jeden Fall über den Brot-Chef geredet. Ob 2018 jemand mitmacht, weiss ich nicht. Ich kann den Anstoss geben. Druck auszuüben, bringt nichts. Die Lernenden müssen von sich aus mitmachen wollen.

Sie bilden Bäcker-Konditor-Confiseur-Nachwuchs aus. Ist es einfach Lernende zu finden?

Generell Nein. Es hat zurzeit wenig Junge auf dem Markt. Auch gibt es einen Rückgang der Be-

triebe, die ausbilden wollen. Bisher hatten wir Glück. Wir werden als interessierter Ausbildner wahrgenommen, der den Nachwuchs fördert. Wir spüren, dass das Team fast wichtiger ist als die Arbeit.

Dann sind die Arbeitszeiten kein Thema?

Nein. Wer früh anfängt, kommt auch früh nach Hause.

Was gefällt den Jungen an der Arbeit?

Die Abwechslung und die Kreativität. Früher war Bäcker ein reiner Männerberuf. Heute sind es Frauen, die die filigranen Arbeiten in der Konditorei-Confiserie schätzen.

Wie sollen Gastronomen mit Brot umgehen?

Wer Geschichten erzählen will, kauft sein Brot beim gewerblichen Bäcker und serviert keine TK-Brötchen aus Polen. Gäste, die zum ersten Getränk ein Stück gutes Brot essen, stillen so ihren Heiss Hunger und schauen dann viel entspannter in die Speisekarte. INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Brot-Chef 2018

«Bieridee» ist das Thema des Wettbewerbs Brot-Chef 2018. Es gilt vier Aufgaben innerhalb fünf Stunden zu lösen: Spezial-Brot, Kleingebäck, Catering und Schaustück. Mitmachen können ausgebildete Bäcker-Konditor-Confisere sowie Lernende aus diesen Berufszweigen. Der Anmeldeschluss ist am 4. Mai. www.brot-chef.ch

Personalien



Richard Keicher

The Capra

Richard Keicher ist nicht mehr Direktor des «The Capra» in Saas-Fee/VS. Der Liechtensteiner trat die Stelle im Boutique-Hotel erst im Oktober an. Nun wurde die Zusammenarbeit im gegenseitigen Einvernehmen beendet. Cornelia Destouches, bis anhin Vizedirektorin, übernimmt per sofort.



Jeroen Achtien

Hotel Vitznauerhof

Jeroen Achtien wird neuer Küchenchef in den Partnerhotels Vitznauerhof und Waldhotel Davos. Er tritt die Nachfolge von Karim Schumann an. Zuletzt arbeitete er mehrere Jahre in der Dreisterneküche des «De Librije» im niederländischen Zwolle.

Petra

Hangartner

Restaurant Güterhof

Die SV Schweiz hat die Leitung der Schaffhauser Restaurants Güterhof und Park Casino übernommen. Petra Hangartner wird Geschäftsführerin des «Güterhofs», Wolfgang Schmiedke führt das «Park Casino».

Oliver

Trutmann

Weisses Rössl

Oliver Trutmann verlässt das Romantikhôtel Weisses Rössl am Wolfgangsee in Österreich, das er mehrere Jahre führte, und kehrt in seine Heimat zurück. Er übernimmt die Leitung der Mini-golfanlage in Küsnacht/SZ.

Kopf der Woche



Hans Wiedemann

«Badrutt's Palace», St. Moritz

An der Reisefachmesse ITB in Berlin wurde der ehemalige Direktor des «Badrutt's Palace» in St. Moritz, Hans Wiedemann, zum «Best CEO of the Year» in der Kategorie «Hospitality» ausgezeichnet. Ein schöner Abschluss seiner Karriere: Im Februar ging Hans Wiedemann in Pension.

... zitiert ...

«Kartoffeln können besser sein als Trüffeln.»

MASSIMO BOTTURA, DREI-STERNE-CHEF

KAFIKLATSCH

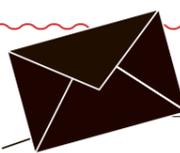


WIKIMEDIA

Günther Jauch

TV-Star und Hobby-Winzer

Vor acht Jahren kaufte der deutsche TV-Star Günther Jauch («Wer wird Millionär?») ein Weingut und wurde zum Hobby-Winzer. Seit dieser Woche gibt es nun in den deutschen Aldi-Filialen Weine des Moderators zu kaufen. Aus dem eigenen Anbau? Nein. Eine eingekaufte Cuvée erhält ein Jauch-Label – und dürfte vom prominenten Namen profitieren.



Leserbrief

Schreiben Sie uns!
Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern