

MAURUS SIGNER

«BÄCKER BIN ICH, BÄCKER BLEIBE ICH»



Der Appenzeller Bäcker Maurus Signer sorgt in Adelboden für innovative Brot-Ideen.

ZVG

Ein halbes Jahr ist vergangen, seit sbkpv-Mitglied Maurus Signer zum «Brot-Chef» gekürt wurde. Wir fragen nach, wie es dem Bäcker seither ergangen ist.

HGZ: **Maurus Signer, was hat sich seit Ihrem Sieg verändert?**
MAURUS SIGNER: (lächelt) Ich bin immer noch der, der ich war, höchstens vielleicht ein bisschen stolzer als vor dem Sieg. Denn auch heute zehre von diesem einzigartigen Erlebnis. Und mit jedem positiven Feedback und jeder Beglückwünschung wird deutlich, was ich erreicht habe. Der Sieg hat mich in meinem Berufsstolz bestärkt und das Backen macht nun sogar noch mehr Spass.

Hat Ihr Arbeitgeber, die Bäckerei-Konditorei-Confiserie Haueter in Adelboden, den Titel auch für Eigenwerbung genutzt?

Klar. Mein Chef Marc Haueter hat mich schliesslich nicht umsonst zur Teilnahme motiviert (lacht). Wir hatten beispielsweise kurz nach dem Wettbewerb am Adelbodner Märkt einen Holzofen eingerichtet, in dem ich den ganzen Tag für die Kunden Brot gebacken habe. Ich hätte nicht damit gerechnet, dass das Interesse an meiner Arbeit so gross ist und der Märkt-Auftritt für so viel Begeisterung sorgt.

Ihr Publikum hat Ihnen die Leidenschaft für Ihr Handwerk wohl einfach angemerkt. Das kann gut sein, schliesslich lebe ich für meinen Beruf und könnte mir nicht ausmalen, etwas anderes zu machen. Ich bin Bäcker und werde es bleiben!

Das überrascht nicht wirklich, wurde Ihnen der Beruf ja quasi in die Wiege gelegt.

Ich bin sozusagen in der familien-eigenen Bäckerei-Café Gschwend gross geworden. Schon von klein auf habe ich mich zwischen Mehlsäcken und Knetmaschinen wohlfühlt und konnte vom Duft frischgebackenen Brots nicht genug kriegen.

Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus?

Momentan ist es mir wichtig, viele Erfahrungen zu sammeln und jeden Tag dazulernen. Diese bedeutenden Jahre werden mir den Weg ebnen, um eines Tages den elterlichen Betrieb zu übernehmen.

«Die Branche braucht engagierte Bäcker, die den Nachwuchs mobilisieren können.»

Was wünschen Sie sich für Ihre Berufsgattung?

Es wäre super, wenn sich noch mehr junge Menschen für handwerkliche Berufe entscheiden würden und der Nachwuchs die Zukunft dieses traditionellen Handwerks sichert. Ausserdem wünsche ich mir, dass die Kunden vermehrt die qualitativ hochwertigen Produkte beim Bäcker einkaufen. INTERVIEW ANDREA DECKER

Brot-Chef 2019

Der «Brot-Chef» gehört zu den wichtigsten Fachwettbewerben der Branche. Bis zum 3. Mai können sich Lernende und Ausgebildete aus der Branche für den Brot-Chef-Final 2019 bewerben. Mit Produkten wie dem Greenpower «UrDinkelgras-Pulver» oder «UrDinkel-Pops» müssen die Kandidaten vier Aufgaben kreieren. Der Final findet vom 19. bis 21. September im Pilatusmarkt Kriens statt. www.brot-chef.ch



Das Ehepaar Brawand mit seinen Kindern Selina und Nick.

ZVG

Alpinhotel räumt Internetpreise ab

Das «Bort» in Grindelwald ist zum wiederholten Mal mit Internet-Awards ausgezeichnet worden. Was zeichnet das Hotel aus?

Das Alpinhotel Bort erhielt den Holidaycheck Award bereits zum fünften Mal. Dies mit der Weiterempfehlungsrates von 100 Prozent bei über 500 Hotelbewertungen und einer Gesamtnote von 5,8 von maximal 6 Punkten. Damit hat es der Betrieb in die Top 20 der Schweizer Hotellerie geschafft. Zeitgleich durften die Grindelwalder Gastgeber den weltweit verliehenen Booking.com Guest Review Award mit der Bestnote von 9.0/10 entgegennehmen.

Für das Direktionsehepaar Claudia und Bruno Brawand sind seriöse Hotelbewertungsportale ein wichtiges Werkzeug zur Qualitätssicherung. «Wir schätzen ein aufrichtiges Feedback unserer Gäste», so die Eigentümer des Alpinhotels. «So können wir unser Leistungsportfolio, den Service und die Hotelinfrastruktur kontinuierlich verbessern.»

Fest in Familienhand

Seit gut 100 Jahren ist das «Bort» im Besitz der Familie. Seit zehn Jahren sind Bruno Brawand und seine Frau Claudia in vierter Generation am Ruder: «Bei uns ist es einmalig schön», schwärmen sie.

«Wenn um vier Uhr nachmittags die letzten Tagesgäste mit der Gondel hinunter ins Dorf fahren, kehrt hier oben eine Stille und Ruhe ein, die unsere Hotelgäste sehr schätzen.»

Das «Bort» liegt auf 1600 Metern über Meer, direkt bei der Mittelstation Grindelwald-First. Das Berghaus ist nur mit der Gondelbahn erreichbar. 1921 legte Friedrich Brawand-Schwab, Urgrossvater des heutigen Hoteliers, den Grundstein des Betriebes, der kontinuierlich erweitert wurde. Vor allem unter der Ägide von Bruno und Claudia Brawand blieb kein Stein auf dem andern. Der letzte, bisher grösste Umbau erfolgte 2016 mit der Erneuerung der Küche und dem Einbau von behindertengerechten Toiletten sowie einer für Familien mit Mini-WC, Mini-Waschbecken und Wickeltisch. RUTH MARENDING

Die Auszeichnungen

Mit dem Holiday Check Award werden jedes Jahr die beliebtesten Hotels einer bestimmten Region gekürt. Mehr als 950 000 Gästebewertungen sind die Basis. Booking.com verleiht seinen Award nur an Betriebe, die von den Gästen mit den Bestnoten ab 8.0/10 bewertet werden. www.holidaycheck.ch www.booking.com



Mehr Informationen unter: www.bort.swiss

Der Kochverband trauert um seinen langjährigen Ehrenpräsidenten

Vincent Bossotto

15. Januar 1939 bis 12. Februar 2019

Er war 62 Jahre Mitglied im Schweizer Kochverband. Wir danken ihm für alle seine Verdienste um den Kochberuf und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Unser aufrichtiges Beileid gilt der Trauerfamilie.



HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

Rund 4000 Restaurationsleiterinnen, -leiter und Restaurationsfachleute haben unsere Zeitung abonniert.

SIE AUCH?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo