

DEBORA WEISS

«ES IST TOLL, DAS HOBBY ZUM BERUF ZU MACHEN»

Die jüngste der vier «Brot-Chef»-Finalisten beweist, dass das Alter nur zweitrangig ist. Solange man mit Freude und Ehrgeiz bei der Sache ist, kann man alles erreichen.

HGZ: Herzliche Gratulation zum Finaleinzug des Berufswettbewerbs «Brot-Chef». Was motiviert Sie, sich mit anderen zu messen?

DEBORA WEISS: Ich fordere mich gerne heraus, indem ich Neues ausprobieren. Schon in der Primarschule habe ich keinen Zeichnungswettbewerb ausgelassen. Und bis vor gut einem Jahr habe ich an Leichtathletikwettkämpfen mein Limit herausgefordert.

Sie werden vor den Augen vieler Zuschauer und unter Zeitdruck verschiedene Produkte herstellen. Wie gehen Sie damit um?

Da ich schon als Helferin bei einer Berufsprüfung dabei sein durfte, weiss ich, was es heisst, wenn die Uhr tickt. Und das Adrenalin treibt einen ja schliesslich zu Höchstleistungen an.

Das Wettbewerbsthema ist Urdinkel. Haben Sie damit schon Erfahrungen gemacht?

Urdinkel ist ein interessantes Produkt, da es viele unterschiedliche Produktvariationen und Anwendungsmöglichkeiten bietet. Da wir im Betrieb diverse Urdinkelprodukte im Sortiment haben, kann ich mich so richtig austoben.

Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?

Egal, ob mir die Hitze zusetzt oder ob ich müde bin: Momentan bleibe ich nach der Arbeit noch im Betrieb, um zu üben. Mein Chef und meine Lehrmeisterin unterstützen mich tatkräftig und bieten mir Raum und Zeit zum Üben. Sie probieren, begutachten und kriti-



Die jüngste der vier Finalisten wird zum Zeitpunkt des Wettbewerbs im 3. Lehrjahr sein. Sie arbeitet in der Bäckerei Maier in Laufenburg. ZVG

sieren meine Kreationen. Und die Mühen wurden schon belohnt, haben es doch einige meiner Produkte in die Monatsaktionen unseres Cafés geschafft.

Was würde Ihnen der Sieg bedeuten?

Zu gewinnen wäre für mich ein riesiger Erfolg und der Beweis dafür, dass sich der Aufwand lohnt.

Durch den Finaleinzug zum «Brot-Chef» sind Sie auch automatisch Botschafterin für Ihren Beruf. Was bedeutet Ihnen Ihre Arbeit?

Seit ich denken kann, liebe ich es zu backen. Es ist mein liebstes Hobby, das ich zum Beruf machen konnte. Ich hoffe, dass sich viele junge Menschen für diese tolle Ausbildung entscheiden.

Und Ihre Zukunftspläne?

Ich bin noch nicht sicher, was ich nach der Lehre machen möchte.

Ich bin ein sehr vielfältig interessierter Mensch, weshalb ich meinen Horizont unbedingt erweitern möchte. Die Ideen reichen von einer zweiten Lehre über einen Sprachaufenthalt bis hin zu einem gestalterischen Vorkurs. Oder vielleicht mache ich auch die Zusatzlehre als Confiseurin.

INTERVIEW ANDREA DECKER

Brot-Chef 2019

Vom 19. bis 21. September wird das Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/LU zur Schweizer Bäcker-Metropole.

Die vier Finalisten, je zwei Lernende und zwei Ausgelernte, werden vor den Augen der Besucher in fünf Stunden Produkte von Grund auf herstellen müssen. Das Thema ist «Urdinkel» und verspricht spannende Kreationen.



Mehr Informationen unter:
www.vitznauerhof.ch/sens

Okay, aber wir können es besser

Nach neun Drei-Sterne-Jahren wollte es Jeroen Achtien locker angehen. Es klappte zum Glück nicht.

Der Blick auf die malerischen Berge, der direkte Seeanstoss und ein Dorf voller Villen und Luxusautos – die Ausgangslage für einen Spitzenkoch könnte kaum besser sein als im Restaurant Sens in Vitznau/LU. Und doch: Küchenchef Jeroen Achtien hätte es sich viel einfacher machen können. Der 31-Jährige hätte seine erste Stelle als Chefkoch in seiner Heimat in Holland antreten können, wo er sich durch neun Jahre als Küchenchef in Jonnie Boers Drei-Sternebetrieb De Librije bereits einen Namen gemacht hatte.

«Ich suchte aber die Herausforderung», erklärt Jeroen Achtien. «Ein neues Land, eine neue Sprache, die Zusammenarbeit mit neuen Produzenten.» Deshalb schaute er sich das «Sens» in Vitznau an, das einen Nachfolger für Karim Schumann suchte. «Zwischen einem Essen bei Tanja Grandits und einem bei Massimo Bottura nahm ich einen Umweg auf mich.» Das «Sens» war Liebe auf den ersten Blick. Und als seine Freundin einen Umzug in die Schweiz zustimmte, verkaufte er sein Haus und sein Boot in Holland. Achtien: «Alles oder nichts.»

Anfangs wollten er und sein Sous-chef Marcel Koolen ganz

entspannt kochen. Achtien erinnert sich: «Wir probierten die ersten Kreationen und fanden: Ganz okay, aber wir können es besser.» So gab das Team Vollgas. Das Ergebnis wurde vom Gault Millau mit 16 Punkten und vom Guide Michelin mit einem Stern belohnt.



Jeroen Achtien wurde von Gault Millau 2018 zur Entdeckung des Jahres gekürt und erhielt auf Anhieb 16 Punkte.

Achtien ist nicht nur Sternekoch, sondern verantwortet die gesamte Gastronomie des Hotels Vitznauerhof, zu welcher das «Sens» gehört: Hochzeiten, Seminare, die täglich geöffnete Terrasse. Achtien: «Unten dem Strich muss ich wirtschaftlich arbeiten, aber dank der verschiedenen Outlets geniesse ich viel Spielraum.»

Harley-Davidson und Snowboard

Im November schliesst der «Vitznauerhof». Dann ziehen Achtien und seine Brigade in das «Waldhotel», den Partnerbetrieb in Davos. In seiner Freizeit sitzt er auf seiner Harley-Davidson, im Winter fährt er Ski und Snowboard. «Ich gebe meinen Mitarbeitern und mir immer zwei Tage am Stück frei – nur so können wir voller Energie arbeiten.»

BENNY EPSTEIN



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch



Harmonie pur: geräucherter Aal, Rande, Beurre rouge und Peperoni. BILDER ZVG

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