

# Jonas Walther: Am Grill hat der Bäcker bereits gewonnen

Der Brot-Chef-Finalist ist ein Profi im Umgang mit Kohle, Feuer und Fleisch. Nun will er mit seinen Backwaren aufs Podest.

An mehreren Grill-Wettbewerben hat Jonas Walther schon teilgenommen. Dabei eroberte er sich einzeln und mit dem Team Bruzzler Podestplätze. Einen solchen strebt er nun beim Wettbewerb Brot-Chef des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv an. Die erste Hürde hat er bereits genommen. Jonas Walther hat sich in der Kategorie «Ausgebildete» für den Final qualifiziert. Beat Stohler, Produktionsleiter bei seinem Arbeitgeber, der Bäckerei Sutter in Münchenstein/BL, hat ihn für die Teilnahme motiviert.

«Gutes Brot esse ich am liebsten mit Saucen und Knoblauchbutter beim Grillieren.»

JONAS WALTHER  
KONDITOR-CONFISEUR

«Das Thema Bieridee ist super», sagt Jonas Walther. «Bei diesem Wettbewerb muss ich dabei sein und meine Ideen einbringen. Schliesslich gehören Bier und Brot zu einem richtigen Barbecue.» Neun Brote und Backwaren sowie ein Schaustück hat er für den Brot-Chef kreiert. Bei zwei Rezepten kommt Bierbrot-Konzentrat zum Einsatz.

#### Bierideen erfordern Experimente

Mehrere Produkte hat Jonas Walther getestet und jedes Mal Anpassungen gemacht. Beispiele sind das Appenzeller Bierkrusten-



Jonas Walther arbeitet als Berufsbildner und stellvertretender Leiter Konditor-Confiseur und Traiteur bei Sutter Begg in Münchenstein/BL. ZVG

brot, Bierstängeli, Brioches mit Mandel-Honigbier-Füllung oder das Kürbiskernbrot mit Bierbrotkonzentrat. Zwei Fragen beschäftigten ihn dabei ganz besonders: «Wie viel Bierbrot-Konzentrat kann ich in das Brot geben und wie viel dunkles Appenzeller Bier verträgt das Brot, ohne bitter zu schmecken?» Das würzige Ergebnis seiner Experimente kann am 21. September im Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/LU verkostet werden.

«Jedes Produkt ist nur so gut wie die schlechteste Zutat», sagt Jonas Walther. Deshalb legt er grossen Wert auf die Qualität der Grundzutaten. Das gilt sowohl für die geliebten Schoggigipfel als auch für Brote wie Baguette, das er gerne mit Speck und Zwiebeln belegt, oder Focaccia, die er am liebsten mit Tomatenbelag isst.

Jonas Walther will so viel wie möglich erleben. Grosse Pläne für seine Zukunft hat er zurzeit jedoch keine. «Da ich Tag für Tag nehme, würde ich mich gerne als Erstes als Sieger beim Brot-Chef sehen.»

GABRIEL TINGUELY

#### Brot-Chef 2018

Der Final findet am 20. September (Kategorie Lernende) und 21. September (Kategorie Ausgebildete) im Einkaufszentrum Pilatusmarkt, Kriens/LU, statt. Die öffentliche Siegerehrung ist am 22. September, mittags, im Einkaufszentrum. Als Ausstellungspartner präsentiert die Brauerei Locher in diesem Jahr Appenzeller Bier.

# DANY STAUFFACHER «LUGANO WIRD ZUM GROSSEN TISCH»

Vom 13. bis 23. September findet die Città del Gusto in Lugano statt. Dany Stauffacher, CEO von Sapori Ticino, organisiert das Festival im Tessin.



Dany Stauffacher denkt bereits über die Città del Gusto hinaus. ZVG

#### HGZ: Dany Stauffacher, was ist das Ziel der Città del Gusto?

DANY STAUFFACHER: Wir wollen möglichst alle – Gäste, Produzenten, Einheimische, Gastronomen, Hoteliers – miteinbeziehen und zeigen, dass Essen zu 100 Prozent Kultur ist. Ohne Essen und Trinken geht gar nichts. Wir wollen die Leute schulen. Tradition, Tourismus und Gesundheit sind grosse Themen. Deswegen arbeiten wir unter anderem mit lokalen Spitalköchen zusammen. Sie stellen im Palazzo dei Gusti gesunde Mahlzeiten für Menschen in verschiedenen Lebensabschnitten vor.

#### Der Palazzo dei Gusti ist einer von drei Veranstaltungsorten.

Genau. Dort finden Kongresse und Präsentationen statt. In der Villa del Gusto geht es um die Kultur des Essens. Diese zeigen wir unter anderem mit dem Theaterautor und Choreografen Finzi Pasca auf. Weil wir über kein Messegelände verfügen, haben wir für das Villaggio del Gusto in Zusammenarbeit mit den Studenten der Accademia di architettura di Mendrisio einen aussergewöhnlichen Salon zum Essen gebaut; an dieser Messe wird gegessen, es gibt Degustationen. Der Schwerpunkt liegt auf einheimischem Wein, Bier oder Salumi und ganz besonders auf lokalem Käse. Lugano dient während dieser Zeit als eine Art grosser Tisch.

#### Wie kamen Sie dazu, die Città del Gusto zu organisieren?

Ich organisiere seit zwölf Jahren das Genussfestival Sapori Ticino. Diese Erfahrung ist eine grosse Hilfe. Weil nun zusätzlich der ethische Aspekt rund um die Ernährung ein wichtiger Punkt ist, haben wir mit Slow Food Tessin, Bio Schweiz, Bio Tessin und Universitäten ein ganz neues Projekt erarbeitet.

#### Was sind Ihre persönlichen Höhepunkte des Festivals?

Ich freue mich sehr auf Chef Juan Rocca vom weltberühmten Restaurant El Celler de Can Roca in Girona (E), Franck Giovannini vom Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier/VD und auf die Masterclass mit dem Mosel-Winzer Dr. Loosen. Spannend werden die Vorträge von Experten der Universitäten Girona und Lugano, die über den Zusammenhang von Food und Tourismus berichten. Denn eine Studie besagt, dass die meisten Gäste wegen des Essens in das Tessin reisen.

#### Was hat es mit dem Symbol der Polpetta auf sich?

Unsere 40 Partner-Restaurants der Città del Gusto müssen mindestens ein Gericht mit dieser Speise anbieten. Polpetta sind auf der ganzen Welt zu finden. Man fügt einfach Fisch-, Fleisch- oder Gemüsereste mit etwas Milch, Ei und Gewürz zusammen, brät es und hat ein feines Gericht. Einzelne Restaurants bieten sogar ganze Menüs mit der Polpetta an.

#### Wie viele Gäste erwarten Sie?

Wir rechnen mit rund 15 000 Personen. Doch wir denken weiter. Mit der Città del Gusto machen wir auf unsere tolle Region aufmerksam. Wir planen aber bereits für 2019, um Gäste langfristig ins Tessin zu locken. Genuss wird Thema bleiben. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:  
[www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/sbkpv](http://www.hotelgastrounion.ch/sbkpv)  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

ANZEIGE

**GASTRO HELD**  
So kauft man Gastronomiebedarf heute!



# GASTRONOMIEBEDARF

✓ Online. ✓ Schnell. ✓ Günstig.

[www.gastro-held.ch](http://www.gastro-held.ch)

☎ 043 50 83 873

Kostenlose Beratung  
24 Stunden / 7 Tage.