

MICHAEL FRIESS

«DAS HANDWERKLICHE KÖNNEN AUSSPIELEN»

Michael Friess sieht im Urdinkel ein unverfälschtes Getreide, das durch seine positiven Eigenschaften wieder ein wichtiges Lebensmittel der modernen Ernährung geworden ist.

HGZ: Sie sind einer der vier Finalisten des Wettbewerbs «Brot-Chef»; wir gratulieren herzlich. Was reizt Sie an diesem Berufswettkampf?

MICHAEL FRIESS: Vielen Dank. Es ist der Urdinkel, der mich lockt. Ich liebe den Umgang mit diesem sensiblen Produkt, dessen Verarbeitung viel Fingerspitzengefühl erfordert. Und genau da kann ich meine Stärken ausspielen.

Welche Erfahrungen haben Sie mit dem Wettbewerbsthema Urdinkel gemacht?

Da hat sich der Berufsverband ein sehr anspruchsvolles Thema ausgesucht, das dieses Wettbewerbs würdig ist. Im Umgang mit Urdinkel bin ich geübt, denn ganz so ein Frischling bin ich in der Branche auch nicht mehr. Mein Ziel ist es, immer noch mehr aus einem Produkt rauszuholen.

Sie werden vor vielen interessierten Zuschauern und unter Zeitdruck Ihre Produkte herstellen. Ist Lampenfieber ein Thema für Sie?

Vor Publikum einen Wettkampf zu bestreiten, ist etwas völlig Neues für mich. Aber genau darin liegt auch der Reiz. So werde ich versuchen, mich total auf meine Produkte zu konzentrieren und die Zuschauer so gut wie möglich auszublenden. Wenn ich im Wettkampfmodus bin, sollte das kein Problem sein.

Woher nehmen Sie Raum und Zeit für die Vorbereitung?

Um gute Resultate zu erzielen, ist es wichtig, die Abläufe der Produktherstellung so oft es geht zu



Der älteste der vier Finalisten arbeitet in der Sonne-Beck in Frauenfeld. Ob ihm seine jahrelange Erfahrung einen Vorteil im Wettbewerb verschafft? ZVG

üben. Da ich ja noch eine Produktion zu leiten habe und mein Arbeitstag nicht nach acht Stunden endet, muss ich mir die Zeit für das Training etwas stehlen. Aber ich ging noch nie den Weg des geringsten Widerstandes. Wie praktisch und grosszügig also, dass ich die Räumlichkeiten und Ressourcen unseres Betriebs nutzen darf.

Was würde Ihnen der Sieg bedeuten?

Ausgesprochen viel. Er wäre die Extra-Motivation und die treibende Kraft, um immer wieder neue, innovative Produkte für unsere Kunden zu entwickeln.

Durch den Finaleinzug zum «Brot-Chef» sind Sie auch Botschafter für Ihren Beruf. Eine schöne Verantwortung!

Wenn man seinen Beruf mit Herz und Seele ausübt und sieht, welche genialen Produkte dabei entstehen, bin ich immer wieder

glücklich, mich für diesen Weg entschieden zu haben. Diesen Stolz möchte ich gerne nach aussen tragen.

Und Ihre Zukunftspläne?

(lacht) Solange mein Beruf und ich uns weiter so gut verstehen, bleiben wir noch lange ein Team.

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.

Ranza gibt an Moreschi ab

Nach acht Jahren Mitarbeit in der Küche von Dario Ranza wird Christian Moreschi Executive Chef in der Villa Principe Leopoldo oberhalb Luganos.

«Ich möchte erneuern, ohne aufzugeben, was die Küche der Villa so erfolgreich und einzigartig gemacht hat», so Christian Moreschi. Der neue Executive Chef kennt die Werte des Fünfsternehotels oberhalb des Lago Maggiore. Während der vergangenen acht Jahre hat der gebürtige Italiener die Küche des Relais-&Châteaux-Hauses unter den Fittichen von Spitzenkoch Dario Ranza (17 Gault-Millau-Punkte) detailliert kennengelernt. Nun, nach fast 30 Jahren, fühlt der 63-jährige Dario Ranza, «dass die Zeit gekommen ist, um anderen Raum zu geben und das Ruder in der Küche zu übergeben».

Eine riesige Brigade

Christian Moreschi freut sich, nun seine persönliche Note einzubringen und gemeinsam mit seiner Brigade neue Gerichte zu kreieren, die ganz den Wünschen der Gäste entsprechen. Je nach Saison stehen zwischen 15 und 19 Köche hinter dem Herd der Villa. Der neue Executive Chef bezeichnet

seine Küche als klassisch, die auf bestem Rohmaterial basiert. Eine besonders grosse Erfahrung weist er in Sachen Pasta und Saucen auf. «Ich arbeite gerne mit Formen, Farben und Texturen.»

«Ich möchte erneuern, ohne aufzugeben, was die Küche der Villa so erfolgreich gemacht hat.»

CHRISTIAN MORESCHI,
EXECUTIVE CHEF
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO

Obwohl die Zeit knapp ist, lässt es sich Moreschi nicht nehmen, seine Tessiner Produzenten persönlich kennenzulernen und zu besuchen. «Das ist die Grundlage, um unseren hohen Qualitätsstandard aufrechtzuhalten.» SARAH SIDLER

Zur Person

Christian Moreschi studierte fünf Jahre an der Boario Hotelfachschule in Italien. Später arbeitete er sechs Wintersaisons in 4- und 5-Sterne-Hotels in St. Moritz. Auch in den Sommerhalbjahren wählte er jeweils Arbeitsorte aus, die ihn förderten.



Christian Moreschi hat sein berufliches Zuhause gefunden. ZVG



Mehr Informationen unter:
www.leopoldohotel.com



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch

ANZEIGE

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