

ZOÉ AMREIN

«ICH HABE MIR ALLES SELBER ERARBEITET»

Die Konditorin-Confiseurin Zoé Amrein schaffte es ins Final des Brot-Chefs. Sie hatte viele Ideen, wie man Käse in ein Brotrezept integrieren kann.

HGZ: Zoé Amrein, in Ihrem Beruf arbeiten Sie eher mit Zucker und Marzipan. Was hat Sie dazu bewogen, am Wettbewerb zu Käse und Brot teilzunehmen?

ZOÉ AMREIN: Ich haben den Ausblick für den Brot-Chef in der Schule gesehen. Dass man eigene Rezepte kreieren soll, hat mir sofort zugesagt. Das mache ich für mein Leben gerne. Mit einer Nomination für den Final habe ich aber überhaupt nicht gerechnet, weil ich ja eigentlich gar nicht Bäckerin lerne.

Wie knifflig war die Aufgabe, Le Gruyère AOP in ein Rezept zu integrieren.

Das war nicht sehr schwierig. Käse und Brot gehen immer zusammen. Man kann ihn auch gut mit anderen Zutaten kombinieren, zum Beispiel mit Gewürzen und Kräutern.

Woher nahmen Sie die Ideen?

Ich hatte gleich von Anfang an viele Ideen im Kopf, und es war schwierig zu entscheiden, welche ich jetzt davon umsetzen will und welches wohl die beste ist. Aber ich glaube, ich habe eine gute Auswahl getroffen.

«Am liebsten dekoriere ich fantasievolle Torten für Kindergeburtstage.»

Wer hat Sie dabei unterstützt?
Niemand. Aus eigener Initiative habe ich die Rezepte ganz alleine verfasst.

Wie werden Sie sich auf den Final vorbereiten?

Ich übe mit meinem Fachlehrer, Herrn Langenegger, in der Backstube der Schule. Wir gehen alle Rezepte noch einmal durch und prüfen sie, nehmen allenfalls kleinere Anpassungen vor und üben zum Schluss noch einmal den gesamten Ablauf für den Final.

Verraten Sie uns etwas aus Ihrem Programm?

Nein. Das bleibt bis zum Final streng geheim.

Im Bewerbungsdossier haben Sie geschrieben, dass Sie Schweizer Spezialitäten «neu verpacken» wollen. Verraten Sie einige Details?

Ich habe mir überlegt, was typisch schweizerische Spezialitäten sind



Zoé Amrein, 19, hat soeben ihr drittes Lehrjahr begonnen.

ZVG

und was ich daraus machen könnte, damit sie etwas «spannender» werden. Ich habe darauf geachtet, Zutaten zu verwenden, die bei uns wachsen oder hergestellt werden, und verzichte auf «Exoten».

Sie backen und dekorieren für Ihr Leben gerne Torten. Haben Sie eine Lieblingstorte?

Eine Lieblingstorte habe ich nicht. Aber ja, am liebsten dekoriere ich Torten für Kindergeburtstage, da kann man sehr fantasievoll arbeiten. Wenn im Geschäft eine Hochzeitstorte bestellt wird und ich diese dekorieren darf, bin ich in meinem Element.

Mit welchen Materialien arbeiten Sie am liebsten?

Am liebsten arbeite ich mit Marzipan und Pastillage, einer Zuckermasse, die steinhart austrocknet. Schokolade mag ich weniger. Die ist so heikel und man kann viel falsch machen.

Was ist in Sachen Dekor zurzeit besonders angesagt?

Ich glaube, dass im Moment wieder eher schlichte Dekorationen angesagt sind, nicht solche Torten, die mit Massa Ticino oder Marzipan überladen sind, sondern eher dezente Dekorationen und zarte Farben.

Gibt es eine Trendfarbe?

Ja, Pastellfarben in allen Nuancen sind immer schön.

Haben Sie Vorbilder in Sachen Tortendekor?

Nein, eigentlich nicht.

Es kling ganz so, als hätten Sie mit Konditorin-Confiseurin Ihren Traumberuf gefunden?

Ja. Backen und Kochen waren schon immer meine Leidenschaft, deshalb war Konditorin schon

bald mal ein Berufswunsch von mir. Ich habe aber auch noch mit einer Ausbildung zur Balletttänzerin geliebäugelt und auch zweimal als Kindergärtnerin geschnuppert.

Welche Pläne haben Sie für die Zeit nach der Lehre?

Ich will im Ausland Erfahrungen sammeln. Am liebsten in Schweden, weil ich auch die Sprache lernen möchte. Danach würde ich gerne die Hotelfachschule besuchen, um mich irgendwann selbstständig zu machen – das jedenfalls ist mein grosses Ziel.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

Brot-Chef

Der Branchenwettbewerb Brot-Chef wurde vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv ins Leben gerufen. Seine Aufgabe ist es, das Ansehen der Bäcker- und Konditorenberufe zu fördern.

Der Final 2017

Am Donnerstag, 14. September, backen im Pilatusmarkt in Kriens/LU die Lernenden um die Wette, am Freitag, 15. September, sind es die Ausgelernten. Am Samstag, 16. September, beginnt um 9 Uhr das Publikumsvoting. Gezeigt werden alle Arbeiten der Finalistinnen und des Finalisten. Ab 12 Uhr wird Enrico Lenzin, ein aussergewöhnlicher Drummer und Alphornist, die Stimmung anheizen. Dann werden die Gewinner bekanntgegeben. Anschliessend lädt der sbkpv zum Aperitif ein.



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch

Personalien

Werner Knechtli

Vom «Radisson Blu» ins «Baur en Ville» nach Zürich

Führungswechsel im Savoy Hotel Baur en Ville in Zürich: Die langjährige Direktorin Christina Hörger zieht sich ins Privatleben zurück und übergibt per 1. September den Stab an Werner Knechtli. Der Hotelier kommt vom Radisson Blu Hotel, Zurich Airport.

Michel Checoury

Finanzchef bei Mövenpick

Der gebürtige Franzose wurde von Mövenpick Hotels & Resorts als neuer Chief Financial Officer in den Vorstand gewählt.

Patrick Pacious

Aufstieg zum CEO der Choice Hotels

Patrick Pacious übernimmt ab 12. September 2017 das Ruder der Choice Hotels. Die Hotelkette ist mit 6400 Betrieben in den USA und in weiteren 40 Ländern, darunter auch der Schweiz, eine der grössten Hotelgruppen der Welt.

Horst Raue

Investor plant weiteres Hotel

Der deutsche Unternehmer will laut der Handelszeitung in Zürich neben dem A-Ja City Resort ein weiteres Hotel eröffnen. Das Henri Hotel soll in einem ehemaligen Bürogebäude der Stadt entstehen.

Kopf der Woche



Florian Bettschen

Der Zweitplatzierte des «Goldenen Kochs 2017» zieht Bilanz

«Ich kann mich vor Liebesbriefen kaum mehr retten», postet der 32-Jährige auf Facebook.

... zitiert ...

«Einer muss das Frontschwein sein»

KÜCHENREGEL VON KOCH
CHRISTIAN LOHSE (D)

KAFIKLATSCH



© SUPERBASS/WIKIPEDIA

Christian Rach

Schlechte Quoten

Laut Fernsehsender RTL wird es keine neuen Staffeln von «Rach, der Restauranttester» mehr geben.



Zur Normalität zurückfinden

In der Ausgabe vom 2. August habe ich den Bericht über «Horn und Milch, mehr Natur geht nicht» gelesen. Vielleicht bin ich etwas veraltet, aber sind wir heute wirklich so weit vom Normalen entfernt? Als Kind kannte ich keine anderen Kühe als solche mit Hörnern. Sie wurden täglich gemolken und die Milch zu verschiedensten Lebensmitteln verarbeitet. Kein Mensch hat sich daran gestört. Die Hörner gehören zum Tier. Doch dann mussten die Tiere eine höhere Leistung erbringen. Ertrag war gefragt, nicht die Natur des Lebewesens. Also mussten die Hörner weichen. Ohne diese brauchen Kühe weniger Platz und auf dem engen Raum ist das Verletzungsrisiko geringer. Wenn ich heute ein «hornloses» Tier anschau, tut es mir richtig weh,

und ich habe des Gefühl, es fragt mich: «Warum? Ich bin ja gar keine richtige Kuh mehr?»
Müssen wir, um wieder zur Normalität zurückzufinden, die eigentlich vorgegeben ist, gleich einen Fonds gründen oder einen Mehrpreis bezahlen? Gehört das Natürliche nicht einfach dazu? Gutgemeinte Projekte gehen in der heutigen Zeit ja doch nicht auf. Denn die Profitgeier wachen über allem. Oder kommen wir langsam wieder zur Vernunft? Ich habe am Anfang gesagt, dass ich vielleicht etwas veraltet bin, aber eines weiss ich ganz bestimmt: Die Natur verzeiht uns nicht alles. Irgendwann kommt die Retourkutsche – meist mit gravierenden Folgen!
Peter Isler

Welche Antworten haben Sie auf die Fragen, die Peter Isler in seinem Leserbrief stellt. Schreiben Sie uns Ihre Meinung per Mail an briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder per Post an Hotellerie Gastronomie Verlag Postfach 3027, 6002 Luzern.