

# Maurus Signer: «Bierideen verbinden Menschen»

Der Brot-Chef-Finalist ist mit Appenzeller Bier aufgewachsen. Das spornt ihn zusätzlich an, den Sieg zu holen.

Das Wettbewerbsthema «Bieridee» hat Maurus Signer sofort angesprochen. «Das ist eine coole Idee», fand er. «Weil ich aus Appenzell komme und gerne ein Bier trinke, war der Anreiz noch viel grösser, beim Brot-Chef mitzumachen.» Neben Ausstellungen mit Schaustücken während seiner Ausbildung ist der Brot-Chef der erste Wettbewerb, den er bestreitet. Zur Teilnahme motiviert wurde Maurus Signer auch von seinem Chef Marc Haueter von der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Haueter in Adelboden. Dank dessen grosser Unterstützung standen ihm die Produktionsräume immer zum Üben zur Verfügung.

«Zu jedem Bier die richtigen Zutaten zu finden, war sehr spannend.»

MAURUS SIGNER  
BÄCKER-KONDITOR

Eine neue Herausforderung annehmen und der Öffentlichkeit seinen Beruf näher bringen, sind weitere Gründe für seine Brot-Chef-Teilnahme. «Ich erhoffe mir auch wertvolle Erfahrungen und Eindrücke für mein weiteres Berufsleben.»

*Bierideen für ein Programm mit spannenden Produkten*

«Bei einem Bier hatten wir schon so viele Ideen, dass ich nicht genau sagen kann, welche die beste war», sagt Maurus Signer. «Doch ein Bier mit den richtigen Menschen getrunken, verbindet und schafft immer wieder super Connections. Von den verschiedensten Men-



Maurus Signer arbeitet als Bäcker-Konditor bei der Bäckerei-Konditorei-Confiserie und Café Haueter in Adelboden/BE.

ZVG

schen kann man immer wieder Neues dazulernen.»

Seine Produkte heissen Brandlöscher Grillbürli, Bschorle Apfelschnecken oder Raclette Treber Würfel. «Sie sind sehr abwechslungsreich, aromatisch und durchdacht», sagt Maurus Signer. Aus der «coolen (Bier-) Idee» wurde harte Arbeit. Denn die Produktpalette des Biersponsors, der Brauerei Locher in Appenzell, ist vielfältig. So hat er zahlreiche Biere analysiert, für jedes Produkt eine andere Appenzeller Biersorte ausgewählt und die restlichen Zutaten darauf abgestimmt. «Am meisten experimentierte ich für die Bier-Espuma zum Lachs-Avocado-Tatar. Es brauchte mehrere Anläufe, bis das Aroma so schmeckte, wie ich mir das vorstellte und zudem die Textur des Schaumes perfekt war.»

Nun hofft Maurus Signer, dass es ihm am Finaltag gut läuft und dass seine Kreationen der Jury schmecken werden. «Es würde mich sehr freuen, wenn ich als Appenzeller den Sieg mit nach Hause nehmen könnte.» 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.



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

## Personalien



### Florian Bettschen

*Küchenchef*

Nach insgesamt sechs Jahren verlässt das 33-jährige skv-Mitglied das Congress Hotel Seepark in Thun. Bettschen möchte ab November in England für drei Monate sein Englisch aufbessern. Anschliessend wird er für eine Betriebsneueröffnung in Bern verantwortlich sein.



### Anja Bühler

*Küchenchefin*

Per 1. November übernimmt das 35-jährige skv-Mitglied den Küchenchefposten im Congress Hotel Seepark in Thun. Anja Bühler war seit 2013 «Seepark»-Stellvertreterin von Florian Bettschen. Sie werde die Schwerpunkte im Haus weiterhin auf Regionalität und Nachwuchsförderung setzen, so Bühler.



### Christopher Dröge

*Stellvertretender Direktor*

Aufstieg innerhalb des Hauses: Der 32-jährige bisherige Finanzchef des Steigenberger Grandhotels Belvédère Davos ist seit 1. August neuer stellvertretender Hoteldirektor.



### Markus Wolbert, Christine Kretzschmer

*Hoteldirektoren*

Wechsel im Hotel Frutt Lodge und Spa auf der Melchsee-Frutt: Thorsten und Melanie Fink verlassen das Haus und übergeben das Zepter an Markus Wolbert und Christine Kretzschmer. Wolbert war zuletzt stellvertretender Hoteldirektor, Kretzschmer Gastgeberin der Frutt Family Lodge.



### Pascal Schär

*Tourismus-CEO*

Nach acht Jahren verlässt CEO Pascal Schär per Ende November die Saastal Tourismus AG. Ein Nachfolger wird auf die kommende Wintersaison gesucht.



### Mathias Fleischmann

*Leiter Erlebnismangement*

Der 34-jährige Zürcher wird per 1. Oktober neuer Leiter Erlebnis- & Marktmanagement von Valais/Wallis Promotion. Mathias Fleischmann kennt das Wallis als früherer Geschäftsführer von Obergoms Tourismus.

## HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

# 57,9%

unserer 125 000 Leserinnen und Leser sind im mittleren oder höheren Kader. Für Sie der richtige Ort zum Inserieren.

Telefon 041 418 24 44