

DAVID KAISER

«WEITERBILDUNG IST EIN ERFOLGSFAKTOR»

Der 25-Jährige arbeitet hart dafür, Brot-Chef 2019 zu werden. Er gönnt den Sieg aber auch seiner Konkurrenz. Ist diese Gelassenheit sein Erfolgsrezept?

HGZ: Herzliche Gratulation zur Finalteilnahme am Fachwettbewerb «Brot-Chef». Was hat Sie motiviert, sich an diesem Wettbewerb zu beteiligen?

DAVID KAISER: Vielen Dank, ich freue mich sehr, unter die zwei Besten meiner Kategorie «Ausgelernte» gekommen zu sein. Um erfolgreich zu sein, ist es wichtig, durch Weiterbildung am Ball zu bleiben. Dieser Wettbewerb bietet mir für meine Entwicklung eine tolle Gelegenheit. Und da ich Herausforderungen mag, war es für mich klar, dass ich mitmache.

Sie werden vor Publikum und unter Zeitdruck verschiedene Produkte herstellen. Wie gehen Sie damit um?

Es ist eine aussergewöhnliche Situation, die mich bestimmt nervös machen wird. In unserem Beruf ist es jedoch alltäglich, unter Zeitdruck zu arbeiten. Doch tatsächlich freue ich mich auch auf die Zuschauer. Unter Beobachtung zu arbeiten, ist eine neue Erfahrung für mich und ein Ansporn, das Beste zu geben.

Was halten Sie vom Wettbewerbsthema Urdinkel?

Das moderne Thema Urdinkel finde ich super, denn es geht mit der Zeit. Vor dem Wettbewerb hatte ich noch keinerlei Erfahrung mit dem Getreide, doch seit ich weiss, womit wir arbeiten werden, setze ich mich intensiv mit dem Thema auseinander. Und es macht Spass: Urdinkel ist ein sehr wertvolles Getreide.

Wie schaut Ihre Wettbewerbsvorbereitung aus?

Ich bereite mich intensiv auf den Wettkampf vor und schätze es



Der 25-Jährige liebt seinen Beruf. Er möchte der Branche nicht nur treu bleiben, sondern künftig auch den Berufsnachwuchs tatkräftig unterstützen. **HGU**

sehr, dass mich mein Arbeitgeber Sutter Begg in Basel super unterstützt und mir die Möglichkeit gibt, in der Backstube zu üben.

Was ist Ihr persönliches Ziel?

Natürlich strebe ich den Sieg an. Aber ich bin nun schon so weit gekommen und würde ihn auch meinen Konkurrenten gönnen, die sicher genauso hart wie ich am Erfolg arbeiten.

«Mit dem Thema Urdinkel ist man am Puls der Zeit.»

Was bedeutet Ihnen Ihr Beruf?

Meine Arbeit bedeutet mir sehr viel. Der Beruf ist abwechslungsreich, man produziert hervorragende Produkte, die die Kunden tagtäglich bereichern, man arbeitet im Team und kann sich

kreativ ausleben. So mache ich mich gerne immer wieder dafür stark, mehr junge Leute für das Backhandwerk zu begeistern.

Was sind Ihre Zukunftspläne?

Ich möchte meinem Beruf treu bleiben und mich weiterbilden. Mein Ziel ist es, den Berufsnachwuchs während der Lehre zu unterstützen. **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 in fünf Stunden verschiedene Produkte zum Thema «Urdinkel» von Grund auf herstellen.

Drinks aus Blüten und Blättern

Marie Gerber, Manager Bar and Lounges im «The Chedi» Andermatt, serviert Cocktails mit regionalen Zutaten, die sie gemeinsam mit ihrem Team sammelt.

Sie ist 26 Jahre alt und leitet ein Team von zwölf Personen in einem der exklusivsten Hotels der Schweiz, dem Fünfsterne-Superiorhotel The Chedi in Andermatt/UR. Daneben belegte die Managerin Bar and Lounges am Mixkunst-Wettbewerb MH Assemblage von Moët Hennessy Schweiz im Juni 2019 den vierten Rang. Damit zählt Marie Gerber zu den besten Barkeepern der Schweiz.

Um am Ball zu bleiben, absolviert die junge Deutsche gerne Weiterbildungen. So wurde sie im Februar 2018 von Jürgen Deibel, Spirituosenexperte und Fachautor, zur zertifizierten Spirituosenberaterin ausgezeichnet.

Drinks mit regionalem Flair

«Viel lernte ich am Foraging Day von «The Botanist Gin», so die junge Frau. Gemeinsam mit Wildkräuterexperten seien ausgewählte Barkeeper rund um Zürich losgezogen, um nach lokalen Zutaten für ihre Cocktails zu suchen. «Ideal, um das Repertoire an persönlichen Cocktails zu erweitern», findet Marie Gerber. Von den

neuen Möglichkeiten angetan, verwendet sie nun auch selbst gesammelte Ingredienzen wie Wilden Wermut, Kamille, Gundermann, Schafgarbe, Mädesüss und etwa Heidelbeeren für ihre Cocktails.

«Ich benutze gerne Kleeblätter, um Säure in die Cocktails zu bringen. Die Blüten des Klees oder des Löwenzahns verarbeite ich zu Sirup. Aus Brennnesselblättern stelle ich Sirup her und serviere ihn mit Orangenlikör und Tequila.» Gin mixt sie mit Mädesüss, Wermutkraut und Weisswein. Dekorativ dazu die eingelegten Rotkleeblüten und das Blaubeer-Es-puma on Top. Als Nächstes macht sich die erfolgreiche Barkeeperin an Cocktail-Pairings mit Zigarren. Das «Chedi» verfügt über 275 verschiedene Sorten. **SARAH SIDLER**

Zur Person

Marie Gerber wurde 1993 in Deutschland geboren. Nach dem Abitur absolvierte sie als 18-Jährige die Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Hotel A-Rosa in Kitzbühel (A). Es folgten Stationen als Chef de rang/Chef de bar in einem Gourmetrestaurant. Seit August 2016 arbeitet sie im Fünfsternehotel The Chedi in Andermatt und leitet seit Dezember 2018 als Manager Bar and Lounges ein Team von zwölf Personen.



Marie Gerber lernte viel von bvr-Vorstandsmitglied Jason-Candid Knüsel. **ZVG**



Mehr Informationen unter:
www.thechedi-ander-matt.com



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch

Wenn wir dir auch Ruhe gönnen, ist doch voll Trauer unser Herz, dich leiden sehen und nicht helfen können war für uns der grösste Schmerz.

Thomas Leutenegger

21. Dezember 1955 bis 27. Juli 2019

Traurig aber dankbar für die schöne gemeinsame Zeit, müssen wir mitteilen, dass er an den Folgen eines tragischen Unfalls verstorben ist.

Die Trauerfeier fand im Familienkreis statt.

Traueradresse: Simone Leutenegger, Grossmatt 5, 3111 Tägertschi



Jedes Kind dieser Welt hat das Recht, Kind zu sein. Ganz einfach. www.tdh.ch



Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit.