

## ZITATE DER WOCHE

«Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt, sondern durch Arbeit und eigene Leistung.»

ALBERT EINSTEIN, DEUTSCHER PHYSIKER

«Je mehr Vergnügen du an deiner Arbeit hast, um so besser wird sie bezahlt.»

MARK TWAIN, US-SCHRIFTSTELLER



Junge Talente, die stolz auf ihren Beruf sind: Lorenzo Gabaglio, Glenda Müller und Ameya Martinelli.

ZVG

## Die Finalisten des Fachwettbewerbs «Brot-Chef» 2021 sind bekannt

Am 13. November kämpfen Glenda Müller, Ameya Martinelli und Lorenzo Gabaglio in der Berufsfachschule Aarau um den Titel Brot-Chef 2021.

Nach fünf erfolgreichen Austragungen des «Brot-Chefs» haben die Organisatoren entschieden, dem Konzept einen neuen Anstrich zu geben. Gleich bleiben der Name und der fachliche Teil des Wettbewerbs. David Affentranger, Geschäftsführer des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands, sagt: «Es war schwierig, für die Kategorie Ausgebildete Teilnehmende zu finden. Das hat wohl auch mit der Grösse der Branche zu tun. So fokussieren wir uns auf die Lernenden. Mit der Konzentration des Wettbewerbs auf nur einen Tag wollen wir den Event kompakter gestalten.»

Drei Finalisten wollen den Titel

Aus 20 Bewerbenden haben sich drei Talente für das Finale qualifiziert. Die 20-jäh-



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

rige Schweiz-Kanadierin Glenda Müller erfüllt sich mit der Ausbildung zur Bäckerin einen Traum. Die Ausbildung sei in Kanada nicht ganz so ausgereift wie jene in der Schweiz. Daher hat sie sich für die Lehre in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Café Ehliger in Hochdorf/LU entschieden. Der 19-jährige Ameya Martinelli absolviert seine Ausbildung in der Stiftung St. Jakob in Zürich. Die kreative Freiheit hat ihn dazu motiviert, sich dem Wettbewerb zu stellen. Der 19-jährige Lorenzo Gabaglio wird in der Panetteria-Pasticceria-Confiserie Marnin in Locarno/TI ausgebildet. Er möchte den Sieg in den Süden der Schweiz holen.

Das Finale mit neuer Disziplin

Der fachliche Teil des Wettbewerbs wird ergänzt durch das Speed Baking. Dabei gilt es, in fünfmal fünf Minuten fachliches Geschick und Kreativität unter Beweis zu stellen. Eine weitere Aufgabe ist das Herstellen eines Hot-Fondue-Brots vom Themengeber 2021 Le Gruyère AOP.

Das Finale und die Siegerehrung finden am Samstag, 13. November, in der Berufsfachschule Aarau/AG statt. ANDREA DECKER

## Bunt, frisch, aussergewöhnlich, aber ohne viel Schnickschnack

Star-Köchin Meta Hildebrand entwickelte für das Design-Hotel Prizeotel in Bern ein F&B-Konzept für die Rooftop-Bar.

Die Dachterrasse des neuen Hotels in der attraktiv umgebauten «Schönburg» in Bern bietet eine grandiose Aussicht. Die untere Altstadt, der Gurten und die Berner Alpen mit Eiger, Mönch und Jungfrau sind ebenso zu sehen wie das Mittelland und die Jura Ketten. Mit Blumenrabatten aufgelockert ist die siebte Etage des Prizeotels ein Ort zum Verweilen. Hotelgäste sollen sich dort genauso wohlfühlen wie Einheimische.

Vergangene Woche wurde die Prizeotel-Rooftop-Bar eingeweiht. Deren F&B-Konzept entstand in Zusammenarbeit mit Meta



Mehr Informationen unter:  
[www.prizeotel.com](http://www.prizeotel.com)

Hildebrand, die der Prizeotel-COO Michael Nemecek zufällig am Flughafen Zürich traf. Die TV-Köchin kreierte bunte, salzige Macarons in den Sorten «Wasabi Rauchlachs», «Curry Krustenschinken» und «Randen Zucchetti». Zu den süss-würzigen Snacks empfiehlt Meta Hildebrand die beiden Cocktails «Unicorn Love» aus ihrem eigenen Gin, Tonic und Blaubeersirup sowie den «Old Honey» aus Weissm Portwein, Tirtgel-Schnaps, Ginger Beer und Honig.

Mit dem ersten Haus in der Schweiz bringt die Design-Hotelkette Prizeotel Leben in den ehemaligen Hauptsitz der Post. Das Hotel bietet 188 Doppelzimmer im futuristischen Design von Karim Rashid. Prizeotel gehört zur Radisson Hotel Group. Das Berner Zwei-Sterne-Economy-Haus wird von Cedric Maderer geleitet und beschäftigt zwölf Mitarbeitende. (GAB)

## PRESSESPiegel

Neue Zürcher Zeitung

### Die Massen fehlen

Die neue Bahn in Grindelwald hat 470 Millionen Franken gekostet. Sie wurde hauptsächlich für Gäste aus China, Japan und Indien gebaut. Doch die fehlen wohl noch jahrelang. Plötzlich sind sich nicht einmal mehr die Touristiker einig, wie die Zukunft aussehen soll. Die Bergregion fragt sich: Wollen wir überhaupt zurück zu 2019? Für Urs Kessler, CEO der Jungfraubahnen, ist das keine Frage. André Wellig will das nicht. Der Marketingchef der Jungfrauregion sagt: «Wir sollten nicht zurück zu 2019. Das wäre auf Dauer nicht gesund und nicht nachhaltig.» Sein Ziel ist es, «aus dem Tagestouristen einen Übernachtungsgast zu machen».

Blick

### Beizern platzt wegen Platzer der Kragen

Gastrosuisse-Präsident Casimir Platzer poltert. Die Ausweitung der Zertifikatspflicht auf Restaurants nennt er «verfassungswidrig». Nicht alle Gastronomen im Land teilen seine Meinung. Das ständige Gejammer nerve die Leute. Der Verband solle die Energie besser darauf verwenden, sich für mehr Unterstützung für die Beizer starkzumachen, finden viele Mitglieder. Gelassener als Platzer sieht die Hotelbranche die Zertifikatspflicht. «Viele Gastronomen haben von Platzers Haudrauf-Mentalität die Nase voll. Das geht ja schon seit Ausbruch der Pandemie so. Längst nicht alle stehen hinter der ewigen Kritik gegen den Bundesrat», sagte Christa Augsburger, Direktorin der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern.

Der Bund

### Menü-Diktat an der Universität Luzern

In der Mensa der Uni Luzern stehen nur noch vegane oder vegetarische Menüs zur Auswahl. Das Konzept sei Teil des Bestrebens, den Universitätsbetrieb nachhaltiger zu gestalten. Ein Teil der Studierenden fühlt sich bevormundet, die Bauern und Metzger sind entsetzt. Paradox: Wer Fleisch essen möchte, kann dies an einem mobilen Stand im Aussenbereich tun.

«Das Rezept für zufriedene Gäste lautet: gute Mitarbeiter! Unsere Mitarbeiter finden wir auf [gastrojob.ch](http://gastrojob.ch)»

Susanne Leu, Human Resources,  
AlpinTrend Hotel & Gastro, Lenzerheide

[gastrojob.ch](http://gastrojob.ch)