

Duilio Gorla: ««Bieridee» ist ein motivierendes Thema»

Der erste Tessiner im Final des «Brot-Chef» will Erfahrungen sammeln, gewinnen und an internationalen Wettbewerben teilnehmen.

Die Herausforderung, an einem Wettbewerb teilzunehmen, gefällt Duilio Gorla. Viele Erfahrungen hat er darin jedoch noch nicht sammeln können. Zwar wurde er an einem Wettbewerb in der Schule Erster. Doch allein die Motivation, an einem Wettbewerb teilzunehmen, reicht manchmal nicht. So beabsichtigte er bereits im vergangenen Jahr, beim Brot-Chef mitzumachen. Die Kreativen, die er sich dafür ausgedacht hatte, wollten ihm aber einfach nicht zufriedenstellend gelingen.

Die «Bieridee» hingegen hat Duilio Gorla nicht mehr losgelassen. «Sein erster und schöner Gedanke war, aus der Zutat Bier edle Produkte zu kreieren. Häufig trinken die Menschen Bier gedankenlos an Festen», sagt der Lernende bei La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti in Mendrisio.



Duilio Gorla ist Mitglied beim sbkpv und lernt Bäcker-Konditor bei La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti in Mendrisio/TI. ZVG

«Meine Brot- und Backwaren begeistern alle, die davon probieren.»

DUILIO GORLA,
BÄCKER-KONDITOR IM
DRITTEN LEHRJAHR

Erst hat er sich die Produkte vorgestellt, dann mithilfe seines Ausbildners rezeptiert. «Dabei habe ich viel gelernt. Bei jedem Test haben wir die Rezepte der einzelnen Produkte verbessern können.» Dieses Jahr ist er zufrieden mit dem Ergebnis. Viel verraten will Duilio Gorla noch nicht: «Einige Produkte sind nach Bier-Themen benannt. Andere bezeichne ich nach den Emotionen, die sie zum Zeitpunkt des Verkostens auslösen. Einige Produkte sind Klassiker, andere werden überraschen.»

Er hat viel an seinem Programm gearbeitet. Am Finaltag wird er selbstbewusst auftreten, und er will sich selber übertreffen, will seine Grenzen ausloten. Er weiss, dass er aus allfälligen Fehlern lernen kann. Und natürlich hofft er, dass die Jury seinen Einsatz und das Aussehen sowie den Geschmack seiner Produkte belohnen wird.

Der Traum vom eigenen «laboratorio»

Duilio Gorla isst gerne ein Panino. Seine Liebe gilt jedoch der Pâtisserie, den Torten, dem Feingebäck oder luftig leichtem Halbgefrorenem mit Bayerischer Creme. «Vor meiner Lehre ging ich regelmässig zum Fechten», sagt er. «Heute kreierte ich in meiner Freizeit Torten und backe Biscuits für meine

Freunde.» Auf die Frage, worauf er unmöglich verzichten möchte, nennt er ohne zu überlegen: die Pâtisserie. Und wo sieht er sich in fünf Jahren? «Dann hoffe ich, meine eigene Pâtisserie eröffnen zu können.» 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.

Von der Ingenieurin zur Küchenchefin

Dalia Kasmociute Lebenslauf ist alles andere als gewöhnlich. Heute bereut die Küchenchefin des «Radisson Blu», Luzern, nicht früher ihrem Traum gefolgt zu sein.

Bei der Berufswahl dachte Dalia Kasmociute kurz an eine Karriere als Köchin – doch der Beruf war in ihrem Heimatland Litauen wenig angesehen. So entschied sie sich für eine Ausbildung zur Ingenieurin für Umweltschutz-Management. Dabei spielte das Kochen schon immer eine grosse Rolle in ihrem Leben. Bereits als Siebenjährige kochte sie für ihre Familie, und auch während des Studiums liess ihre Leidenschaft sie nie los. Regelmässig veranstaltete sie Apéros und bekochte ihre Freunde.

Während sie ihre Bachelor-Arbeit schrieb, jobbte Dalia Kasmociute in einem Restaurant. Beworben hatte sie sich als Servicekraft, eingestellt wurde sie als Köchin. «Ich stand von früh bis spät in der Küche und schälte 200 Kilogramm Karotten pro Tag von Hand – aber ich war so glücklich», erinnert sie sich. Nach dem Studium arbeitete sie zunächst als Ingenieurin. Montags bis freitags, von 8 bis 17 Uhr. «Das war ganz angenehm, aber das Kochen ging mir nie aus dem Kopf.» Ein Unfall war es schliesslich, der die Wende in ihrem Leben

brachte. Nach einer misslungenen Fallschirmsprung-Landung war sie vier Monate lang krankgeschrieben und hatte viel Zeit zum Nachdenken. «Ich merkte, dass mein Leben nicht so war, wie ich es mir vorgestellt hatte.» Sie beschloss, die Reissleine zu ziehen und eine Kochausbildung zu beginnen. «Erst dachte ich, dass ich vielleicht nicht nur den Fuss gebrochen, sondern auch den Kopf angeschlagen hätte. Ich ging spazieren und lief an einem Restaurant vorbei – da war der Fall für mich klar. Ich musste Köchin werden.»

Bilderbuchkarriere

Im Alter von 25 Jahren verliess Dalia Kasmociute ihre Heimat, um ihren Traumberuf zu erlernen. Sie absolvierte die Kochlehre im Steigenberger Hotel Herrenhof in Wien und belegte den ersten Platz im Final des Berufswettbewerbs Fit4job. Es folgten Stationen im Gourmetrestaurant des Wiener Luxushotels Imperial, auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa und auf der Schweizer Schatzalp, wo sie im April 2016 zur Küchenchefin befördert wurde. Im März 2018 übernahm sie die Küchenleitung im «Radisson Blu» in Luzern.

Heute liebt Dalia Kasmociute ihren Job. So sehr, dass sie auch an Weihnachten gerne arbeitet. «Die Menschen glücklich zu machen, ist das Grösste.» Und sie ist überzeugt: «Wenn die Menschen ihren Träumen folgen würden, wäre die Welt ein schönerer Ort.» ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.radissonblu.com/de/hotel-lucerne



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/sbkpv
www.brot-chef.ch



Mit 25 Jahren erfüllte sich Dalia Kasmociute ihren Traum vom Kochberuf. ZVG

Dosen-Seitenöffner für mehr Hygiene

- Schnitt von aussen: kein Kontakt der Klinge zum Doseninhalt, kein Überdruck in der Dose
- keine scharfen Dosen- und Deckelränder
- geeignet für alle Dosen: egal ob rund, oval oder eckig
- einfache Reinigung
- ganz aus Edelstahl



Swiss Made by

Kisag
Switzerland

4512 Bellach • Tel. 032 617 32 60
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

Gut 10 000 Küchenchefs und Köche haben unsere Zeitung abonniert.

SIE AUCH?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG



... finden Ihre Produkte mit einer Anzeige in unseren Medien. Reservieren Sie jetzt eine der Top-Platzierungen.

Beratung unter
041 418 24 44