

# Sarah Stadler: mit einem Bier-Burger an den Final

Die Lernende aus Tennwil/AG ist die einzige Frau, die sich für den diesjährigen Final des «Brot-Chefs» qualifizierte. Mit raffinierten Ideen wird sie am 20. September im Pilatusmarkt in Kriens antreten.

Zwei Vorbilder hat Sarah Stadler: ihr Lehrchef Markus Ruckli und Lena Flückiger. «Beide haben gute Ideen und ein enorm grosses Fachwissen.» Um Lena Flückiger nachzueifern, gibt es noch einen weiteren Grund. Sie lernte wie Sarah Stadler in Markus Rucklis Backstube im aargauischen Sarmenstorf und wurde Junior Brot-Chefin 2015.

Das hat Sarah Stadler motiviert. Als in der Berufsschule Flyer verteilt wurden, musste sie nicht lange überlegen und begann sogleich damit, Rezepte zu entwickeln.

«Meine Bierbackwaren passen perfekt zu Appenzeller Bier.»

SARAH STADLER,  
BÄCKERIN-KONDITORIN  
IM DRITTEN LEHRJAHR

Das Thema «Bieridee» hat Sarah Stadler beim Wort genommen. Alleine beim Lesen der Namen ihrer Produkte holt man sich einen Schwips: Chäsigs-Bier-Brot, Bier-Zwirbel, Bier-Knopf, Tafel Vögel, Appenzeller Käseflade, Bireflade, Bier-Brauni, Biersuppe oder Bier-Burger. «In jedem Produkt verarbeite ich Appenzeller Bier oder Appenzeller Käse», erklärt sie überzeugend. «Oder es ist eine Spezialität des Kantons Appenzell.» Die Bäckerin-Konditorin hat viel ausprobiert und immer



Sarah Stadler lernt Bäckerin-Konditorin-Confiseurin mit Fachrichtung Bäckerei bei Lucia und Markus Ruckli in Sarmenstorf/AG. ZVG

wieder verbessert. «Mein Chef hat mich unterstützt. Zum Teil kann ich während der Arbeitszeit üben. Auch in meiner Freizeit steht mir die Bäckerei zur Verfügung», sagt die Finalistin, die zum ersten Mal an einem Wettbewerb teilnimmt. «Cool, ein Produkt aus Bier herzustellen», war ihr erster Gedanke. Die Rezepte zu entwickeln, war dann schon eine Herausforderung. «Die grösste Bieridee war der Bier-Burger. Doch der ist mir gelungen, und ich werde ihn am Final zubereiten.»

Weiterbildung ist sehr wichtig

Wie ihre Kollegen wird Sarah Stadler am Finaltag alles geben, um den «Brot-Chef» und die Reise nach Hongkong zu gewinnen. Danach wird sie sich auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten. Wo

genau Sarah Stadler in fünf Jahren stehen wird, kann sie noch nicht sagen. «Nach meiner Lehre will ich meine Berufskennnisse festigen und Erfahrungen sammeln. Danach werde ich mich weiterbilden.» 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.



Serie Kaffee  
Hier erfahren Sie alles über Kaffee: vom Anbau über Röstung, Zubereitung und Konzepte bis zu den Menschen dahinter.

# Neue Kaffeesornte trotz Klimawandel

Ein Hybrid aus Arabica und Robusta soll Hitze, Regen und Schädlingen widerstehen – und dabei auch im Geschmack überzeugen.

Wenn die Temperaturen steigen, sinkt die Anbaufläche für Kaffee in sich trägt. Das Hybrid hat einen höheren Ernteertrag, ist ähnlich resistent wie der Robusta und trotz dem unbeliebten Fungus «Kaffeerost». Im letzten Jahr befiel der Pilz erstmalig eine honduranische Plantage des Hybrids, sonst sind keine Fälle bekannt. Die neue Züchtung trägt bereits nach einem Jahr Früchte, normalerweise erwartet man erst nach vier Jahren die erste Ernte.

Frühere Ernte und mehr Ertrag

Es entstand eine Sorte, die das Beste des Arabica und des Robusta in sich trägt. Das Hybrid hat einen höheren Ernteertrag, ist ähnlich resistent wie der Robusta und trotz dem unbeliebten Fungus «Kaffeerost». Im letzten Jahr befiel der Pilz erstmalig eine honduranische Plantage des Hybrids, sonst sind keine Fälle bekannt. Die neue Züchtung trägt bereits nach einem Jahr Früchte, normalerweise erwartet man erst nach vier Jahren die erste Ernte.

Und der Geschmack? Der Arabica hat sich grösstenteils durchgesetzt, wie André Eiermann von UCC Coffee erzählt: «Letztes Jahr kam das grosse Aha-Erlebnis, als

ein solches Hybrid einen Qualitätswettbewerb gewann. Dabei wird beim «Cup of Excellence» in Honduras blind verkostet.»

«Wir trinken diesen Kaffee bereits»

Vor fünf bis zehn Jahren litten kolumbianische Bauern an den Folgen des Kaffeerosts. Der Pilz vernichtete gesamte Plantagen.

## «Die Hybridsorte gewann bei der Blindverkostung.»

ANDRÉ EIERMANN

Die Kolumbianer waren daher die Ersten, die sich an die neue Sorte wagten. «Ihr Kaffee wird bereits in kommerzieller Qualität vertrieben. Wir trinken ihn längst, ohne es zu wissen», sagt André Eiermann. Auch aus dem Grund, weil er sich preislich nicht unterscheidet. Eiermann: «Der Preis ist aktuell auf einem Zehnjahrestief, was extremen Druck auf die Bauern ausübt. Kommerzielle Kaffeequitäten werden oft in Monokulturen angebaut, was die Pflanzen exponiert und den Boden zerstört. Spezialitätenkaffees würden den Bauern hingegen mehr Freiheit gewähren, zumal es in der Schweizer Gastronomie vom Preisniveau, dem Know-how und dem Zugang zu den Maschinen Sinn machen würde.» ANNA SHEMYAKOVA



Mehr Informationen unter:  
www.worldcoffeeresearch.org



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



Hybrid-Plantage in Honduras: Die Bäume sind kleiner und ertragreicher. ZVG

ANZEIGE



SIE SPAREN  
21%

# Super-Hit

10.79  
kg

Grana Padano DOP  
Extrahartkäse, gerieben  
Beutel 1 kg

Cash+Carry  
**CC A Angehrn**  
Frühe für Profis

Aktion gültig vom 17. bis 21. September 2018

EIN UNTERNEHMEN VON ALIGRO