

# GLENDA MÜLLER

## «IN DER BACKSTUBE GEHT ES SO RICHTIG AB»

Eine solide Berufslehre war Glenda Müller (20) wichtig. Deshalb ist sie extra von Kanada in die Schweiz gezogen. Wird ihr Mut mit dem Titel Brot-Chef belohnt?

**HGZ: Glenda Müller, herzliche Gratulation zur Finalteilnahme am Fachwettbewerb Brot-Chef. Was hat Sie motiviert, an einem Berufswettbewerb teilzunehmen?**

GLENDA MÜLLER: Meine grösste Motivation ist die Liebe zu meinem Beruf. Ich bin überzeugt, dass ich durch diese Wettbewerbserfahrung viel Neues lernen und daran wachsen kann. Die Herausforderung, innovativ und kreativ sein zu dürfen, ist doch etwas total Positives.

**Sie sind also jemand, der sich gerne mit anderen misst?**

Das mag womöglich widersprüchlich klingen: Aber ich bin grundsätzlich keine, die gerne in Konkurrenz mit anderen tritt. Im Berufsleben bin ich eher für ein starkes Miteinander. Auf das Resultat bin ich aber trotzdem gespannt (lacht).

**Sie werden vor den Augen der Zuschauer und unter Zeitdruck verschiedene Produkte herstellen. Wie gehen Sie mit der Wettbewerbssituation um?**

Ich denke, dass ich dank guter Planung prima mit dem Zeitdruck zurechtkomme. Wenn ich gut vorbereitet und mir meiner Sache sicher bin, rücken Zeitdruck und Zuschauer hoffentlich in den Hintergrund.

**Wie gefällt Ihnen das Wettbewerbsthema «Gruyère»? Sie müssen ja ein Hot-Fondue-Brot herstellen.**

Gruyère ist ein super Thema, das viel Kreativität zulässt. Da ich noch nicht so viel Erfahrung mit der Käseverarbeitung generell habe, darf ich im Geschäft viel damit experimentieren. Während des Übens ist mir aufgefallen, dass mit Gruyère jede Menge ungewöhnliche und kreative Kombinationen möglich sind.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor, und woher nehmen Sie sich Raum und Zeit zum Trainieren?**

Eine akribische und vor allem rechtzeitige Planung ist für mich die beste Vorbereitung auf den Wettbewerb. Zudem investiere ich nach der Arbeit viel Zeit, um die Zubereitung meiner Produkte im Geschäft zu üben und ihnen den letzten Schliff zu verpassen.

**Sie erhalten also viel Support von Ihrem Arbeitgeber?**

Ja. Mein Vorgesetzter in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Ehli-



Ist die Experimentierfreude der Schweiz-Kanadierin ein Wettbewerbsvorteil? ZVG

ger in Hochdorf/LU gibt mir viele wertvolle Tipps und Verbesserungsvorschläge mit auf den Weg. Ich versuche, das Ganze mit offenen Augen anzupacken, damit ich dazulernen und mich und meine Produkte verbessern kann.

**Was würde Ihnen der Sieg bedeuten?**

Ehrlich gesagt: Ich gönne jedem Wettbewerbsteilnehmer von Herzen den Sieg. Alle stecken schliesslich viel Zeit und Aufwand in die Vorbereitungen. Natürlich wäre ich super stolz und überglücklich, wenn ich gewinnen würde. Aber wer weiss das schon? Ich verschwende nicht allzu viel Energie, um mir darüber Gedanken zu machen.

«Ich kenne kein Konkurrenzdenken, setze viel lieber auf ein starkes Miteinander.»

**Durch den Finaleinzug am «Brot-Chef» sind Sie auch automatisch Botschafterin für Ihren Beruf. Was bedeutet Ihnen Ihre Arbeit?**

Ich liebe meine vielseitige und kreative, handwerkliche Arbeit. Schliesslich muss mir der Beruf ja gut genug gefallen, weil ich für die Lehre extra von Kanada in die Schweiz gezogen bin. Und ich be-

reue den Entscheid keine Sekunde. Zudem finde ich es wichtig, dass unser Beruf dank des Wettbewerbs mehr Aufmerksamkeit erhält. Denn nicht viele wissen, wie rassig es in der Backstube abgehen kann und wie viel Geschick, künstlerisches Flair und Fachwissen unser Handwerk erfordert.

**Was sind Ihre Pläne für die Zukunft? Bleiben Sie in der Schweiz oder gehen Sie zurück nach Kanada?**

Diese Entscheidung lasse ich noch offen. Es wäre sicher toll, zuerst in der Schweiz noch mehr Berufserfahrung zu sammeln und mich dann eines Tages vielleicht selbstständig zu machen. Ob mein Lebensmittelpunkt dann in Kanada oder in der Schweiz sein wird, steht in den Sternen. Ich möchte noch nicht mein ganzes Leben verplanen, sondern offen für das bleiben, was die Zukunft für mich bereithält. INTERVIEW ANDREA DECKER

### Brot-Chef 2021

Das Finale und die Siegerehrung des Berufswettbewerbs Brot-Chef finden am Samstag, 13. November, in der Berufsfachschule Aarau/AG statt. Der fachliche Teil des Wettbewerbs wird ergänzt durch das Speed Baking. Dabei gilt es, vor der Fachjury 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.

### PERSONALIA



**Thomas Pfeiffer**

*Geschäftsführer*

Thomas Pfeiffer übernimmt bei Rational ab 1. November die Geschäftsführung der Rational Deutschland GmbH sowie die Verantwortung als Executive Vice President für die gesamte Region DACH. Er folgt auf Oliver Frosch, der das Unternehmen zum 30. November auf eigenen Wunsch verlässt.



**Brigitte Egli**

*Resident Managerin*

Brigitte Egli ist seit 1. September Resident Managerin des City-Hotels Glarnerland. Sie verfügt über langjährige Berufspraxis in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie. Das moderne Seminar- und Businesshotel mit 44 Zimmern wird im Frühjahr/Sommer 2022 in Näfels/GL eröffnet.



**Bernhard Rhyn**

*Geschäftsleitungsmitglied*

Nach 15 Jahren, davon die letzten vier Jahren als Leiter Bern Convention Bureau und Mitglied der Geschäftsleitung, hat sich Bernhard Rhyn entschieden, Bern Welcome zu verlassen. Er startet Anfang 2022 als Projektmanager Business Events/SCIB bei Switzerland Convention & Incentive Bureau in Zürich.



**Pascal Lobsiger**

*Geschäftsführer*

Das auf Backwaren spezialisierte Handels- und Dienstleistungsunternehmen Pistor erhält einen neuen Chef. Patrick Lobsiger löst per April 2022 Markus Lötscher als Geschäftsführer ab. Lobsiger ist bis dahin noch als Chief Marketing & Procurement Officer bei der Coop-Grosshandels-Tochter Transgourmet tätig.



**René Schmied**

*Präsident*

Der Strategierat der Alliance Swiss Pass hat René Schmied zum neuen Präsidenten gewählt. Der Berner ist seit 2006 Direktor von Bernmobil. Der bisherige Interimspräsident Christian Plüss, CEO von Post Auto, übernimmt wieder sein früheres Amt des Vizepräsidenten.



**Christine Caruso**

*District Sales Managerin*

Christine Caruso hat als District Sales Managerin Romandie im Sales Team der FTI Touristik die Betreuung der französischsprachigen Reisebüros übernommen. Sie übernimmt den Posten von Nathalie Peterschmitt, die sich nach 40 Jahren in der Touristikbranche zur Ruhe setzt.



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



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!**  
**Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.**

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern