

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 26. September 2018

N° 25

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Swiss Skills

## Rechsteiners Dessert: der Hintergrund

Seite 19

Harald Irka:  
vom Hotel-  
fachmann zu  
Österreichs  
Spitzenkoch.

Seite 11

Gemeinschaftsgastronomie

## SVG-Team besteht letzten WM-Test

Seite 7

Hotellerie

## Erlebnis-Übernachtung

Gäste haben inzwischen die Wahl zwischen Schlafen im Fass, auf dem Baum oder in der Bubble. Sie freut's. Fürs Housekeeping sind diese Möglichkeiten jedoch Herausforderungen.

Seite 13

Schweizer  
Start-up  
revolutioniert  
Cold-Brew-  
Verfahren.

Seite 18



Maurus Signer und Sarah Stadler sind die neuen «Brot-Chefs». Nur wenige Punkte trennen sie von ihren Mitbewerbern Duilio Gorla und Jonas Walther.

LUKAS BIDINGER

## DIE SCHWEIZ HAT NEUE BROT-CHEFS

Der Pilatusmarkt in Kriens/LU stand vergangene Woche ganz im Zeichen der Bäcker. In der Mall, der grossen Eingangshalle des Einkaufszentrums, baute der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv eine Backstube für den «Brot-Chef» auf. Zum Branchenwettbewerb der Bäcker-Konditoren-Confiserie traten eine Finalistin und drei Finalisten an. Die Produkte, die sie herstellten, stiessen bei den Marktbesuchern auf grosses Interesse. «Dass die

Zuschauer von den Broten und Backwaren probieren konnten, trägt zum Ansehen des Bäcker- und Konditorenberufs bei», sagte David Affentranger, Geschäftsführer des sbkpv. Am ersten Finaltag zeigten zuerst die Lernenden Sarah Stadler und Duilio Gorla ihr Können. Die Ausgebildeten Jonas Walther und Maurus Signer waren am zweiten Finaltag an der Reihe. An der Preisverleihung mischten sich zahlreiche bekannte Gesichter unter das Publikum: Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel &

Gastro Union, Virginia Paissan und Laura Meister, die Junior Brot-Chefinnen 2016 und 2017, die frisch gekürten Schweizer Meisterinnen Sonja Dur rer, Bäckerin-Konditorin, und Rahel Weber, Konditorin-Confiseurin, sowie Jan Schmid, Schweizer Vizemeister Koch, und Marco Kölbener, der den Jungkochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» gewann. Kölbener ist ein Schulkollege des neuen Brot-Chefs Maurus Signer. Bei den Lernenden ging die Trophäe an Sarah Stadler. Zum dritten

Mal in Folge wurde damit eine Frau Junior Brot-Chef. Der Luzerner Musiker, Songwriter und Produzent Reto Burrell gab der Preisverleihung einen feierlichen Rahmen. Er stellt den Leserinnen und Lesern dieser Zeitung drei Platten- und CD-Sets zur Verfügung. Einfach ein Mail mit dem Stichwort Reto Burrell an [marketing@hotelgastrounion.ch](mailto:marketing@hotelgastrounion.ch) senden. Einsendeschluss ist der 30. September. Es entscheidet das Los.

Seite 8 →



### Die stete Sorge ums Essen

«Wenn man zu den Nahrungsmitteln die Preise hinzufügt, verwandeln sie sich in Lebensmittel.» Dieser Spruch entsprang nicht etwa meiner Feder, sondern derjenigen von Arnold Kübler, Chefredaktor der schweizerischen Monatszeitschrift «Du» von 1944. Ja, ich habe einen Schatz aufgespürt – und gestaunt. Hatten die Menschen doch bereits vor 74 Jahren ähnliche Sorgen und Nöte was ihre Lebensmittel, Kochkunst und Esskultur betraf wie wir heute. Sie machten sich schon im letzten Jahrhundert Gedanken darüber, wohin sich die Qualität der Nahrung bewegt. In einem Zeitalter weitab des Bau- und Babybooms! Gentechnik war unbekannt und Bienensterben unvorstellbar. «Ein schreckliches Wirrwarr ist ausgebrochen, seitdem Kühlschiffe und -schränke, Gewächshäuser und Konserven alle Schranken und natürlichen Grenzen zwischen Erdzonen und Jahreszeiten eingerissen haben», so der Chefredaktor im Vorwort zum Oktoberheft 1944. Es scheint, als hätte schon dann die Zeit zum bewussten Essen gefehlt, denn «das Zeitalter der Technik hat den Ehrgeiz, alles Essbare zu allen Zeiten zu liefern, nur die Zeit zum Essen will es den Menschen nicht lassen». Er endet damit, wie wichtig es sei, gutes Essen zu einem Mahl werden zu lassen. Mit der Art, wie wir am Tisch sitzen und essen, in guter Gesellschaft und bei anregenden Gesprächen. Wie recht er hat!

SARAH SIDLER

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

**BRUNNER ANLIKERO**  
swiss + made  
Neu mit Webshop  
[shop.brunner-anliker.com](http://shop.brunner-anliker.com)

**Jilly**  
[www.illycafe.ch](http://www.illycafe.ch)

**ROTOR Lips**  
[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)  
Rotor Lips AG  
3661 Uetendorf  
033 346 70 70

**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE VERLAG**  
**57,9%**  
125 000 Leserinnen und Leser sind im mittleren oder höheren Kader.  
Für Sie der richtige Ort zum Inserieren.  
Telefon 041 418 24 44



Strahlende Sieger (v.l.n.r.): Duilio Gorla, Finalist; Reto Burrell, Musiker; Lara Meister, Junior Brot-Chefin 2017; Jonas Walther, Finalist; Rahel Weber, Schweizer Meisterin Konditorin-Confiseurin; Markus Eugster, Präsident sbkpv; Sarah Stadler, Junior Brot-Chefin 2018; Jan Schmid, Schweizer Vize-Meister Koch; Sonja Durrer, Schweizer Meisterin Bäckerin-Konditorin; Virginia Paissan, Junior Brot-Chefin 2016; David Affentranger, Geschäftsführer sbkpv; Maurus Signer, Brot-Chef 2018; sein Schulfreund Marco Kölbener, Sieger «La Cuisine des Jeunes», und Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union.

BILDER LUKAS BIDINGER

# KREATIVE BIERIDEEN AUS DER WETTBEWERBS-BACKSTUBE

An Ideen fehlte es den Brot-Chef-Finalisten nicht. Schmackhaft kombinierten sie süsses Getreide mit hopfenbitterem Bier. Die Rezepte animieren zum Nachbacken.

# E

in Höhepunkt folgte dem anderen. Sarah Stadler, Lernende in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie und Café Ruckli in Sarmenstorf/AG, servierte Biersuppe und Bierburger. Letztere liessen die Augen der Zuschauer und des skv-Geschäftsführers Reto Walther leuchten.

Schwarze, mit Pflanzenkohle und Rosmarin gewürzte Schlumbergerli waren der Hingucker auf dem Tisch von Duilio Gorla. Der Tessiner lernt Bäcker-Konditor

bei La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti in Mendrisio/TI. Neben Kombinationen von Tessiner Spezialitäten mit Appenzeller Bier war sein Blätterteig mit einer Tour weniger als üblich selbst für die Juroren ein Novum.

Die beiden Lernenden traten am ersten Finaltag des vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv organisierten Fachwettbewerbs an. Dieser fand letzte Woche im Pilatusmarkt in Kriens/LU statt. Unterstützt wurden sie dabei von ihren Eltern und Freunden sowie von den Junior Brot-Chefinnen und Schweizer Meisterinnen.

Sarah Stadler und Duilio Gorla arbeiteten sehr ruhig und strukturiert. Beide lösten ihre Aufgaben innerhalb der vorgegebenen Zeit. Dazu gehörten Brot, Kleingebäck, süsses Gebäck sowie Fingerfood für einen Aperitif und ein Schaustück – insgesamt zehn Produkte. «Mehrere steckten

wir Juroren die Köpfe zusammen, um uns bei der Punktvergabe über Details zu beraten», sagte Stefan Kogler. Der Bäcker-Konditor war Finalist des ersten «Brot-Chefs» und präsierte zum zweiten Mal die Jury.

*Ein Appenzeller gewinnt mit Appenzeller Bier*

Am Finaltag zeigten Jonas Walther und Maurus Signer ihr Können. Die Ausgebildeten absolvierten das gleiche Programm wie die Lernenden. Jonas Walther, Konditor-Confiseur bei Sutter Begg in Basel, hatte gegen Mitte der Zeit einen Hänger. Er fing sich rasch wieder und gab die letzte Arbeit eine Viertelstunde vor dem Ende der Zeit ab. Mit seinem filigran gearbeiteten, dreidimensionalen Schaustück zum Thema «Bieridee» holte er mit 45 Prozent der Stimmen den Publikumspreis.



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/sbkpv](http://www.hotelgastrounion.ch/sbkpv)

Zeitlich waren beide Kandidaten sehr gut unterwegs. Maurus Signer, der kurz vor Mittag startete, hatte sogar eineinviertel Stunden Vorsprung auf die vorgegebene Zeit. Er nahm es locker und schwatzte zwischendurch mit seinen Eltern. Dass er so früh fertig war, überraschte den gebürtigen Appenzeller, der bei der Bäckerei-Konditorei-Confiserie und Café Haueter in Adelboden/BE arbeitet. «Ich merkte gar nicht, dass ich so schnell war», sagte er nach der Preisverleihung. «Als ich das realisierte, kamen mir Zweifel. So viel Zeit hätte ich doch Nutzen können, um an Details zu feilen.»

*Von Bier zu Schokolade*

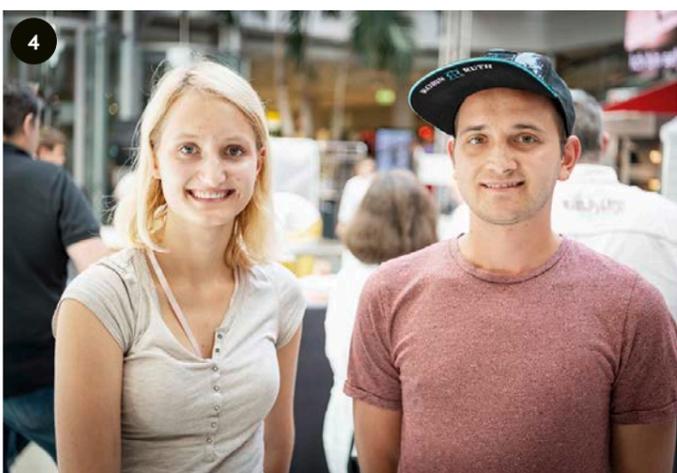
Organisatoren, Juroren und die zahlreichen Zuschauer staunten über die Kreationen, die die Kandidaten mit Bier und den sehr beschränkten Mitteln an den Wettbewerbstagen zubereiteten. «Das

Niveau war in diesem Jahr einmalig hoch», sagte David Affentranger, sbkpv-Geschäftsführer.

Die Junior Brot-Chefin Sarah Stadler und der Brot-Chef Maurus Signer werden je eine Woche nach Hongkong reisen. Sie repräsentieren zudem für ein Jahr den sbkpv. Die zweitplatzierten Duilio Gorla und Jonas Walther dürfen ein Wochenende im In Lain Hotel Cadonau in Brail/GR geniessen.

Der Wettbewerb findet auch im nächsten Jahr wieder statt. Sarah Stadler hat mit ihrem Bier-Schokolade-Würfel das neue Thema bereits vorweggenommen. Für den Brot-Chef 2019 sind nämlich kreative Brote, Feingebäck und Apérohäppchen aus Schokolade gefragt. Wer diese Herausforderung annehmen will, kann sich beim sbkpv anmelden. Und wer die Bierideen nachbacken will, findet die Rezepte in rund zwei Wochen auf der Brot-Chef-Webseite.

GABRIEL TINGUELY



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf:  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

- 1 Sarah Stadler bei der Zubereitung ihres Appenzeller Käsefladens.
- 2 Darauf hat das Publikum gewartet: Verkostung der feinen Backwaren.
- 3 Die Juroren stecken die Köpfe zusammen und rechnen mit Zehntelnoten.
- 4 Lea Flückiger, Junior Brot-Chefin 2015 lernte im gleichen Betrieb wie Sarah Stadler, traf Brot-Chef 2017 Simon Peter.
- 5 Maurus Signer kontrolliert seine Bschorle-Äpfel-Schnecken.
- 6 Jonas Walther im Gespräch mit den Juroren.
- 7 Der Tessiner Duilio Gorla konzentriert sich auf seine Arbeit.
- 8 Spitzbuben zu dekorieren, stiess bei Kindern auf grosses Interesse. Auch viele Erwachsene erfreuten sich daran.
- 9 Das Schaustück von Jonas Walther gewann den Publikumspreis.
- 10 Sponsor und Ideengeber, die Brauerei Locher, präsentierte Appenzeller Biere, Bschorle und Ginger Beer.