

DIE SPANNUNG STEIGT

Im Finale um den Fachwettbewerb Brot-Chef treten bei den Ausgebildeten zwei Männer, bei den Lernenden zwei Frauen gegeneinander an. Die Vorbereitungen der Finalisten laufen auf Hochtouren.



Die Finalisten von links: Gianna Odoni, Stefan Kogler, Lena Flückiger und Vincent Ebersohl.

Wer bereitet die knusprigsten Brote und Kleingebäcke auf Basis von UrDinkel zu? Wer sind die geschicktesten Bäckerinnen und Bäcker im ganzen Land? Antworten darauf liefert der erste Fachwettbewerb Brot-Chef, der an der Fachmesse FBK im Januar dieses Jahres vorgestellt wurde und seitdem auf Hochtouren läuft. Mehr als 30 ausgebildete und angehende Berufsleute sendeten ihre UrDinkel-Rezepte ein, vier von ihnen schafften es ins Finale, das am 17., 18. und 19. September vor grossem Publikum im Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens bei Luzern stattfinden wird.

Der «Brot-Chef» ist neu, einzigartig und verspricht im Herbst Spannung pur. Organisiert vom Schweizer Bäckerei- und Konditoren-Personal-Verband (sbkpV) werden zum ersten Mal Bäcker und Konditoren gesucht, die sich im Wettkampf messen wollen. Damit fördert der Berufsverband und die im Wettbewerb involvierten Partner wie die Bäckerfachschule Richemont und die IG Dinkel den Stellenwert der Berufe und macht das Handwerk einer breiten Öffentlichkeit bekannt.

Vorfriede auf das Finale

Bereits im Vorfeld des Finales schwärmt sbkpV-Geschäftsführer David Affentranger von der hohen Qualität der eingesandten Rezepte. «Mich macht es stolz, dass unsere Branche so kreative und motivierte Persönlichkeiten hat.» Zu ihnen gehören zwei Ausgelernte und zwei Lernende, die sich derzeit mit Akribie auf ihr fünfstündiges Back-Finale vorbereiten. Ihre Aufgaben sind das Herstellen von UrDinkel-Brot und -Kleinbrot, Klein- und Feingebäck, drei Apéro-Sorten sowie Schaustück und Geliebte – alles auf UrDinkel-Basis.

Vorfriede herrscht bereits bei Stefan Kogler, Posten-Chef in der Saison-Abteilung von Sprüngli in Dietikon/ZH. Der Teamleiter startet in der Kategorie Ausgebildete und bereitet sich mit vielen Trainingseinheiten auf das Finale vor. «Ohne Planung kein Erfolg», weiss Stefan Kogler, der sich auf die Unterstützung seines Betriebs verlassen kann und Zeit für Organisation und Üben bekommt. «Der Wettkampf rückt nun immer näher, und ich bin schon ein bisschen nervös», meint der Finalist. Sein Konkurrent ist Vincent Ebersohl, seit 2013 in der

Bäckerei Lauper in Fribourg tätig. «Ich finde das Thema UrDinkel sehr spannend und investiere sehr viel Zeit in die Vorbereitung auf das Finale, in dem ich das Beste geben und zeigen will, was ich in meiner bisherigen Karriere gelernt habe», so der Romand. Chancen auf den Sieg rechnet er sich aus, aber in Stefan Kogler habe er einen Konkurrenten, der auch Vollgas geben wird. Während sich zwei Männer im Finale der Ausgebildeten gegenüberstehen, du-

ellieren sich bei den Lernenden zwei Frauen. Eine von ihnen heisst Gianna Odoni und ist Lernende Bäcker-Konditorin im zweiten Jahr. «In meinem Lehrbetrieb, der Bäckerei Koch in Emmenbrücke, fragen mich alle immer wieder, wie ich mit den Vorbereitungen vorankomme und geben mir Tipps zur Rezeptverfeinerung», so Gianna Odoni. Sie sei schon sehr nervös, sagt sie, denn bis jetzt sei die Konditorei Schwerpunkt ihrer Ausbildung gewesen. Aber das werde sich

schnell ändern, meint die Lernende und fügt an: «Ich freue mich riesig auf den Wettbewerbstag!»

Noch nicht nervös – aber das komme bestimmt noch vor dem Finale – ist Lena Flückiger. Die Lernende im zweiten Jahr von der Bäckerei Ruckli im aargauischen Sarmenstorf plant, ihr gesamtes Finalprogramm vegan auszurichten. «Ich überlege mir, wie ich auf Eier, Milch, Butter und auf alle anderen tierischen Produkte verzichten kann», verrät Lena Flückiger, die bereits eine eigene Website mit Torten- und Dekorideen unterhält (www.lenarosenrot.ch).

Alle vier Finalisten haben sich bereits kennen gelernt und zwar an einem Fotoshooting für das Brot-Chef-Wettbewerbsplakat. «Ich war aufgeregt, weil ich das noch nie gemacht hatte», erzählt Stefan Kogler, «aber es war lustig.» Lena Flückiger und Gianna Odoni hat das Shooting «grossen Spass gemacht». Vincent Ebersohl bestätigt, dass sich alle verstanden hätten. «Alles war bis ins kleinste Detail geplant. Wir hatten eine schöne Zeit miteinander.» Jörg Ruppelt

DAS PROGRAMM IM PILATUSMARKT, KRIENS

Finale Junior Brot-Chef
Donnerstag, 17. September
 × 9.00–14.30 Uhr Gianna Odoni
 × 12.30–18.00 Uhr Lena Flückiger

Finale Brot-Chef
Freitag, 18. September
 × 9.00–14.30 Uhr Stefan Kogler
 × 12.30–18.00 Uhr Vincent Ebersohl

Samstag, 19. September
 × 9.00–11.45 Uhr Publikumsvoting
 Schaustücke
 × 12.00–12.45 Uhr Siegerehrung
 Liveact mit Ivo

Eine Ausstellung zum Thema UrDinkel und Aktion «Zopfbacken» findet an allen drei Tagen statt.

www.brot-chef.ch

«Die Teilnahme an der Servicemeisterschaft stärkt den Charakter und macht sich gut im Lebenslauf»

Christoph Muggli wird als Präsident der Wettbewerbskommission des Berufsverbands Restauration (bvr) der Hotel & Gastro Union für einen reibungslosen Ablauf der Servicemeisterschaft 2015 an der Igeho verantwortlich sein. Er ist zwischen dem 21. und 25. November jeden Tag vor Ort und behält so die Gesamtübersicht.

HGZ: Christoph Muggli, stösst die Servicemeisterschaft auch dieses Jahr wieder auf grosse Resonanz?

Christoph Muggli: Ja, sehr. Wir hatten noch nie so frühzeitig so viele, interessierte Anfragen, geschweige denn so zahlreiche Anmeldungen.

HGZ: Wie viele Personen haben sich denn bereits angemeldet?

Muggli: Etwa 20 Personen haben sich angemeldet. Und weitere Anmeldungen kommen beim Berufsverband Restauration laufend rein.

HGZ: Dieses Jahr ist die Servicemeisterschaft erstmals in zwei Kategorien unterteilt. Ab Jahrgang 1995 kann man um den Titel «Junior Servicemeister/-in» antreten und bis Jahrgang

1994 als «Servicemeister/-in». Wieso diese Unterteilung?

Muggli: Wir wollten damit erreichen, dass Wettbewerbsteilnehmer gegeneinander antreten, die ausbildungs- und erfahrungsmässig auf derselben Stufe stehen. Wir hörten von Ausgelernten immer wieder, dass es für sie unbefriedigend sei, gegen Lernende anzutreten. Wir stellen ihnen nun strengere Anforderungen und bewerten sie auch anders.

HGZ: Wieso sollten Restaurationsfachleute an der Servicemeisterschaft teilnehmen?

Muggli: Um ihr Können unter Beweis zu stellen. Es ist ein schöner Nervenkitzel, vor dem interessierten Publikum der Igeho zu arbeiten. Restaurationsfachleute sollten sich nicht verstecken, wir arbeiten ja auch im Betrieb an der Front. Zudem stärkt eine Teilnahme die Persönlichkeit und sie erscheint



CHRISTOPH MUGGLI

Der Präsident der Wettbewerbskommission des Berufsverbands Restauration der Hotel & Gastro Union wird an der Servicemeisterschaft 2015 an der Igeho das letzte Wort haben. Er freut sich auf viele motivierte Teilnehmer.

als eindruckliche Referenz im Lebenslauf.

HGZ: Was sind die Voraussetzungen für eine Teilnahme?

Muggli: Die Freude am Beruf muss vorhanden und am Wettbewerb sicht- und hörbar sein. Der Teilnehmer oder die Teilnehmerin sollte kommunikativ sowie kreativ sein und gerne im Mittelpunkt stehen. Die Persönlichkeit sollte erkennbar sein. Er oder sie sollte als guter Gastgeber auf die Leute zugehen können.

HGZ: Wie bereitet man sich am besten auf eine Servicemeisterschaft vor?

Muggli: Durch üben, üben und nochmals üben. Nur wer perfekt vorbereitet und absolut sattelfest ist, wird mit der Nervosität, dem Publikum und den Abweichungen vom gewohnten Betrieb zurecht-

kommen. Die Teilnehmer sollen strukturiert arbeiten, aber trotzdem flexibel reagieren und nicht leicht aus der Bahn geraten. Weiter rate ich, Checklisten zu schreiben, damit nichts vergessen geht, und auf die Zeit zu achten.

HGZ: Worauf achtet die Jury besonders?

Muggli: Weil der Gästekontakt in unserem Beruf äusserst wichtig ist, legen wir sehr viel Wert auf den gekonnten Umgang mit dem Gast, die persönliche Erscheinung sowie das Verkaufsgespräch. Doch auch Arbeitstechnik, Einhaltung der Hygienevorschriften und die Präsentation werden Punkte sein, die wir beurteilen.

HGZ: In Ihrem Amt als Präsident der Wettbewerbskommission setzen Sie sich stark für den Berufsverband Restauration ein. Wieso?

Muggli: Wir dürfen uns nicht verstecken. Ich liebe unseren Beruf Restaurationsfachmann/-frau und will ihn stärken, indem ich im und mit dem Berufsverband Restauration etwas bewirke. Zudem sind wir ein gutes Team, haben Spass und freuen uns über Verstärkung.
 Interview: Sarah Sidler