



1



2

Markus Eugster,
Präsident des sbkpv
«Der Wettbewerb fördert
den Stellenwert unserer
Berufe.»

1 Die Catering-Aufgabe von Stefan Kogler 2 Reto Fries (Fachschule Richemont), Stefan Hug (Hug Gruppe AG) und Markus Eugster (sbkpv) 3 Die Gewinner: Lena Flückiger, «Junior Brot-Chef 2015», und Vincent Ebersohl, «Brot-Chef 2015».



3

ÜBERZEUGENDE PREMIERE

Die erste Austragung des Fachwettbewerbs «Brot-Chef» präsentierte die Bäckerbranche der Öffentlichkeit. Mit dem Finalisten-Quartett hat der sbkpv vier grossartige Aushängeschilder gewonnen.

Als der vollgepackte Lieferwagen noch vor dem Morgengrauen vorfuhr und Finalist Stefan Kogler zusammen mit seinem Coach kistenweise eigene Arbeitsgeräte und Maschinen auslud, da war klar: Dieser Mann will nichts dem Zufall überlassen. Es war ja auch der allererste Brot-Chef-Wettbewerb, es gab keine Erfahrungswerte aus früheren Veranstaltungen und keiner konnte die Rahmenbedingungen in einer improvisierten Backstube mitten im Krienser Einkaufszentrum «Pilatusmarkt» wirklich vorhersehen. So hat sich Kogler drei Monate lang minutiös auf das Finale vorbereitet, hat Freizeit geopfert und dank der Unterstützung durch seinen Chef auch die eine oder andere Trainingseinheit während der Arbeitszeit absolvieren können. Und ein wettbewerbsprober Coach zeigte ihm organisatorische Tricks und Kniffs, die es für einen Wettkampf eben braucht. Kogler legte am Vormittag mit seinen UrDinkel-Kreationen zum Thema Swissness die Latte hoch für seinen Konkurrenten am Nachmittag. Nicht nur die Passanten staunten, auch die gestrenge vierköpfige Jury war insbesondere von seinen Apéro-Produkten beeindruckt. «Hochprofessionell», meinte Jury-Mitglied Sabrina Sattler, Zweitplatzierte der vergangenen SwissSkills. Und die Fangemeinde des Limmattalers hängt schon ein Poster auf: «Es kann nur einen geben ... Stefan Kogler!»

Doch es gab noch einen anderen. Der französischsprachige Vincent Ebersohl aus Fribourg überwand alle Sprachbarrieren und Kommunikationsprobleme, und dank seiner Wettkampferfahrung, die er sich in Westschweizer und nationalen Meisterschaften geholt hatte, setzte er sich routiniert über alle weiteren Hindernisse hinweg. Vor lauter Stress und Nervosität die Hefe zu Hause vergessen? Kein Problem,

schliesslich gibt es in einem Einkaufszentrum alles zu kaufen. UrDinkel? Kannte er vorher nicht, weil es ursprünglich ein alemannisches Produkt ist. Die Materie ist nicht so stabil und geschmackvoll wie Weizen, es droht die Gefahr des Austrocknens und Verlaufs, zumal sie im Pilatusmarkt Zugluft und Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Doch Ebersohl beherrscht sein Metier auch unter erschwerten Bedingungen, wie insbesondere sein aufwendig und filigran gestaltetes Schaustück bewies. Sein grösster Fan ist seine Mutter, die während der gesamten Dauer nicht von seiner Seite wich und mitfieberte. Nachdem feststand, dass er sich ganz knapp durchgesetzt hatte, brach sie in Freudentränen aus. «Schon als kleiner Junge hat er sich immer mit grosser Leidenschaft, Liebe und Begeisterung seinen Tätigkeiten hingegen», verriet sie sein Erfolgsrezept.

Top-Organisation und Engagement

Die Premiere des neuen Fachwettbewerbs «Brot-Chef» war für den Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv) zweifellos ein Erfolg. Geschäftsführer David Afentranger lobte einerseits die Qualität der hergestellten Arbeiten, sprach von «Champions League» und «Künstlern». Andererseits war er glücklich, dass die Liebe und der Berufsstolz der vier Finalist(inn)en zum Ausdruck gekommen ist und einer grossen Öffentlichkeit präsentiert werden konnte. Für ihn ist es das oberste Ziel, die Vielfalt der Berufe aufzuzeigen und deren Stellenwert zu fördern: «Ich wünsche mir, dass viele junge Menschen sich für diesen kreativen Beruf entscheiden.» Zu diesem Zweck möchte er den «Brot-Chef» als zentralen Branchenevent etablieren, der die Bäcker ins Scheinwerferlicht stellt. «Das ist jedoch nicht von heute

auf morgen möglich», meint er, «zwei bis drei Jahre wird es sicher brauchen.» Immerhin hat der sbkpv mit dem Finalisten-Quartett bereits jetzt vier überzeugende neue Aushängeschilder gewonnen. Diese hatten sich in der schriftlichen Vorqualifikation bereits gegen 30 Mitbewerber durchgesetzt. Die Finalistinnen und Finalisten gaben übrigens das dicke Lob gerne zurück: Sie waren von der ausgezeichneten Organisation der Veranstaltung ausserordentlich angeatan und dankten an der Siegesfeier den Verantwortlichen der Hotel & Gastro Union für ihren Einsatz zugunsten der Branche.

Während je fünf Stunden hatten die Finalisten vier Aufgaben zu erfüllen: ein Brot und ein Kleinbrot herstellen, Kleingebäck/Feingebäck kreieren, drei Produkte für ein Catering produzieren und ein Schaustück (Gebildebrot) gestalten. Immer mit der Vorgabe, dass es den Richtlinien von UrDinkel entspricht. Dass diese Aufgaben gerade für die beiden Lernenden eine grosse Herausforderung sein würde, war klar. In dieser Kategorie gewann die Aargauerin Lena Flückiger die Trophäe «Junior Brot-Chef». Sie setzte sich mit ihren veganen Produkten wie dem UrDinkel-Randenbrot gegen die Inner-schweizerin Gianna Odoni durch. Odoni hatte zwar sehr feine und durchdachte Produkte gebacken, aber auch mit der Zeitvorgabe zu kämpfen und brauchte rund eine halbe Stunde länger als vorgesehen. «Macht nichts», so ihr Kommentar, «es hat super Spass gemacht und ich habe viele Erfahrungen gesammelt. Und es ist eine gute Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung.» Gewinnerin Lena Flückiger suchte für den Wettbewerb noch einen zusätzlichen Kick und hat ihn mit ihren veganen Eigenproduktionen auch gefunden. «Bewusste Ernährung liegt im Trend, und weil ich gerne experimentiere und immer nach Alternativen zum Gängi-

gen suche, bin ich das Risiko eingegangen.» Es hat sich gelohnt, jetzt darf sie mit ihrem Freund eine Woche in die Ferien, auf Kosten der vielen Sponsoren, die diesen Anlass mit seinen grosszügigen Preisen erst ermöglicht haben.

So gab es bei der «Brot-Chef»-Premiere nur Sieger. Musiker IVO begleitete zu guter Letzt mit seiner Band die Siegerehrung, während die Zuschauer am Rande der UrDinkel-Ausstellung selber noch ein UrDinkel-Zöpfchen herstellen durften. Der nächste Fachwettbewerb findet im September 2016 wieder im Pilatusmarkt Kriens statt.

DIE RESULTATE DES «BROT-CHEF»-WETTBEWERBS 2015

Kategorie Ausgebildete

- × Sieger: Vincent Ebersohl (Boulangerie Lauper, Fribourg).
- × Zweiter: Stefan Kogler (Confiserie Sprüngli, Dietikon)

Kategorie Lernende

- × Siegerin: Lena Flückiger (Bäckerei Ruckli, Sarmenstorf).
- × Zweite: Gianna Odoni (Bäckerei Koch, Emmenbrücke)

Der beiden Sieger gewinnen je eine siebentägige Reise nach New York mit Taschengeld im Wert von 1.000 US-Dollar. Die Zweitplatzierten verbringen je zwei Nächte im 5-Sterne-Haus Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa.

HGZ № 29



IVO, Musiker
«Das Schaustück «Mann mit Brot-Hutte» hat mich sehr beeindruckt.»

4

Gianna Odoni, Finalistin Kategorie Lernende
«Diese Erfahrung war super! Ich kann jedem Lernenden empfehlen, beim nächsten Brot-Chef mitzumachen.»



9



10

Nathanaël Batzli, Präsident der Jury
«Das Niveau war durchgehend hoch. UrDinkel ist unter erschwerten Wettbewerbsbedingungen nicht immer einfach zu bearbeiten.»



5

Stefan Kogler, Finalist
«Ich war angesichts der unbekannteren Wettbewerbsbedingungen ziemlich nervös.»



6



8



11



12

David Affentranger, Geschäftsführer sbkpv
«Ich bin sehr stolz auf diese engagierten Berufsleute. Jetzt möchten wir den Brot-Chef als zentralen Event der Bäckerbranche etablieren.»



13



14



15

4 IVO und seine Band 5 Die Finalisten Stefan Kogler und Vincent Ebersohl mit den sbkpv-Verantwortlichen Markus Eugster und David Affentranger 6 Der Zweitplatzierte Stefan Kogler bei seinem Schaustück 7 Brot-Chef Vincent Ebersohl mit seinen Eltern 8 Walter Kaufmann, Designer der Brot-Chef-Trophäen, beim Zopf machen 9 Moderator Roger Lütolf mit Gianna Odoni, Zweitplatzierte der Kategorie Lernende 10 Das Schaustück «Mann mit Brot-Hutte» von Vincent Ebersohl 11 Spannung während der Siegerehrung im Pilatusmarkt 12 David Affentranger, sbkpv-Geschäftsführer, mit den beiden Gewinnern 13 Die Freiburger Fangemeinde von Vincent Ebersohl 14 Die Jury: Manfred Blum, Franz Marty, Nathanaël Batzli und Sabrina Sattler 15 Der Schautisch mit den Produkten von Lena Flückiger – alles vegan.

ANZEIGE

Brot Chef

Wettbewerb 2015

Der sbkpv dankt allen Sponsoren für die freundliche Unterstützung!