

BROT-CHEF – WETTBEWERB FÜR DIE BÄCKERBRANCHE

Der Wettbewerb fördert den Stellenwert der Berufe und soll sie bekannter machen.

Der Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv) organisiert zum ersten Mal in seiner Geschichte einen Fachwettbewerb für Bäcker-Konditoren-Confiseure. «Ein Wettbewerb fördert den Stellenwert der Berufe und soll sie in der Öffentlichkeit bekannter machen», erklärt David Affentranger, Geschäftsführer des sbkpv. Aus diesem Grund findet der Wettbewerb auch im Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens statt. Die Passanten sollen den Finalisten über die Schulter schauen und der Jury Fragen zu den Berufen stellen können.

«Teilnahmeberechtigt sind ausgebildete Bäcker/Konditoren und Konditoren/Confiseure sowie Lernende aus diesen Berufszweigen, welche Wohnsitz in der Schweiz haben», sagt David Affentranger. Es gibt die beiden Kategorien Lernende und Ausgebildete. Die Gewinner erhalten den Titel Brot-Chef 2015 respektive Junior-Brot-Chef 2015 in der Kategorie Lernende. Bevor es so weit ist, müssen sich je zwei Personen in den Kategorien Ausgebildete und Lernende für das Finale qualifizieren, das für die Lernenden am 17. und für die Ausgebildeten am 18. September stattfindet. Am 19. werden dann die Sieger in Kriens geehrt. Die Teilnehmer beider Kategorien müssen vier Aufgaben (Brot, Kleingebäck, Take-away und Schaustück) mit dem Rohstoff UrDinkel lösen.

Wieso UrDinkel?

«Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig; und es ist milder als die anderen Getreidearten. Der Dinkel bereitet dem,

der ihn isst, rechtes Fleisch und Blut, er macht frohen Sinn und Freud im Gemüt» schrieb die Äbtissin Hildegard von Bingen (1098–1179). Neueste Analysen bestätigen die historischen Beobachtungen Hildegard von Bingsens und die besondere Stellung des UrDinkels innerhalb der Getreide: Er ist ein hervorragender Proteinlieferant und eine wichtige Quelle essentieller Aminosäuren. Beeindruckend ist auch der gegenüber Weizenmehl deutlich erhöhte Mineralstoffgehalt, speziell Zink und Magnesium. Im Weiteren zeichnet sich UrDinkel durch ein opti-

auf die Aufgabenstellung abgestimmt sein.

Die Jury, unter der Leitung von Nathanaël Batzli, setzt sich aus folgenden anerkannten Fachpersonen zusammen: David Affentranger und Sabrina Ruesch, beide sbkpv, Urs Röhlin von der Richemont-Fachschule, Manfred Blum von Agrano und Franz Marty von der IG Dinkel.

Die detaillierten Unterlagen sind auf www.brot-chef.ch abrufbar. Einsendeschluss der Anmeldeunterlagen ist der 28. Mai 2015. Das Finale findet vom 17. bis 19. September 2015 im Pilatusmarkt Kriens/Luzern statt.

males Fettsäuremuster mit einem im Vergleich mit Weizen deutlich höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere der Linolensäure (Omega-3), der Linolensäure (Omega-6) und der Ölsäure (Omega-9) aus. Schliesslich ist UrDinkel selbst in Form von hellem Mehl, reich an Nahrungsfasern. Kurzum: UrDinkel-Backwaren und -Gerichte sind eine wertvolle Bereicherung für unsere oft einseitig auf Weizen basierende Ernährung.

Reise nach New York

Die Gewinner dürfen für eine Woche nach New York fliegen und die Weltmetropole geniessen. Sie kriegen zudem ein Taschengeld in der Höhe von je 1.000 Dollar. Die Zweitplatzierten erhalten unter anderem ein Wochenende in Arosa. Um diese tollen Preise zu gewinnen, muss man aber zuerst die Anmeldeunterlagen mit nachvollziehbaren Rezepturen und Produktionsbeschreibungen sowie aussagekräftige Fotos einreichen. Die Zutatenmengen müssen richtig sein, der Produktionsbeschrieb muss funktionieren. Die Rezepte sollen



HOTEL & GASTRO
UNION
SEIT 1886

SBKPV BILDUNGSPARCOURS

DIE GEWINNER

- 1. Rang: Gianna Odoni**
iPad, Gutschein HGU-Webshop CHF 100.-
 - 2. Rang: Sabrina Ruesch**
Brotmesser, Brotbrett, Gutschein HGU-Webshop CHF 50.-
 - 3. Rang: Tobias von Wyl**
Fachbuch, Gutschein HGU-Webshop CHF 50.-
- Die Gewinner vom 4.-10. Rang erhalten jeweils einen HGU-Webshop-Gutschein im Wert von CHF 30.-
- 4. Rang: Leonie Schaub**
 - 5. Rang: Rachel Aschwanden**
 - 6. Rang: Fabian Walker**
 - 7. Rang: Larissa Faller**
 - 8. Rang: Eilika Schmucki**
 - 9. Rang: Florian Broch**
 - 10. Rang: Rahel Wildermuth**
- Der Klassenpreis geht an
BCZ 3a
Berufsschule BBZG Goldau.

Die Klasse darf sich auf einen exklusiven Ausflug nach Weinfelden freuen. Im Klassenpreis inbegriffen sind die Carfahrt, die Besichtigung der Meyers Mühlen AG, der Imbiss und die Give-aways. Der Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personal-Verband wünscht Ihnen viel Vergnügen und dankt allen Lernenden und Berufsschullehrern für die Teilnahme.

Rolf Fuchs in Weggis verewigt

Nachdem der erste Gewinner des Gastrosterns an der Hotel & Gastro formation nochmal geehrt wurde, schauen die Veranstalter bereits nach vorne.

Es war der krönende Abschluss der ersten «Nacht der Gastronomen». Die Urkunde des Gewinners Rolf Fuchs wurde prominent im Eingangsbereich der Hotel & Gastro formation aufgehängt. Der Schuldirektor Max Züst ist überzeugt, dass Weggis der ideale Standort dafür ist: «Wir bilden viele motivierte Fachpersonen aus. Der Gewinner Rolf Fuchs steht stellvertretend für motivierte Fachleute und zeigt, was in unserer Branche alles möglich ist.» Dieser Ansatz gefällt auch Rolf Fuchs, der dank seines Sieges beim «Goldenen Koch» nominiert wurde. Der Gastgeber vom Restaurant Panorama in Steffisburg findet es toll, dass alle Gewinner in der Branche nochmals eine gemeinsame Plattform erhalten, ungeachtet ihrer Position. «Die Nacht der Gastronomen» führt die Branche zusammen und zeigt, dass in allen Bereichen der Gastronomie eine hohe Qualität ohne Fachpersonen nicht sichergestellt werden kann.

Bei der Übergabe der Plakette war auch der Präsident der Hotel & Gastro Union Georges Knecht anwesend. Er war über die Premiere und deren feierlichen Abschluss glücklich. Die

SCHNAPPSCHUSS



ROLF FUCHS PRÄSENTIERT SEINE URKUNDE IM EINGANGSBEREICH DER HOTEL & GASTRO FORMATION.

Idee, dass es sich um einen Netzwerkanlass handelt und alle Gewinner nochmals eine Plattform erhalten, erachtet er als Glücksfall. «In unserem Leitbild steht geschrieben, dass wir den Stellenwert unserer Berufe fördern. «Die Nacht der Gastronomen» macht genau das. Mit dem Event danken wir auch allen engagierten Persönlichkeiten, die sich aktiv in der Branche einsetzen. Sei es bei Wettbewerben, in Kommissionen oder Verbänden. Es gibt zwar durch das Publikums-

voting einen Wettbewerb an diesem Event, aber dieser ist kein Fachwettbewerb, und jeder Teilnehmer kann selber entscheiden, wie viel Aufwand er für das Voting investieren will.»

Rolf Fuchs hat da einiges investiert. In seinem Restaurant erzählte er seinen Gästen von der Nomination und nach dem Motto: «Einmal ist keinmal» überzeugte er seine Gäste, mehr als eine SMS für ihn zu senden. Das hat bekanntlich gut funktioniert.

Es wurden für alle Nominierten über 15.000 Stimmen via SMS und Facebook abgegeben. Dieser Wert ist unglaublich, und man darf gespannt sein, wie es dieses Jahr sein wird. 2015 wird «die Nacht der Gastronomen» an der Igeho gefeiert. Am Montagabend, 23. November, werden die Gastronomie und ihre Fachleute gefeiert. Neben gutem Essen und Trinken werden auch Showelemente nicht zu kurz kommen. Die Nominierten werden laufend auf der Website www.nacht-der-gastronomen.ch aufgeschaltet. Das Voting startet im Sommer. «Die Nacht der Gastronomen» ist auch dieses Jahr wieder ein exklusiver Anlass für Mitglieder der Hotel & Gastro Union. Es werden über 600 Gäste erwartet. (hgu)

AKTION 100 FRANKEN

Für jedes Neumitglied, welches Sie werben, erhalten Sie 100 Franken geschenkt.

Als Mitglied können Sie stolz auf sich sein. Dank Ihnen werden die Interessen der Angestellten im Schweizer Gastgewerbe und der Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche ernst genommen. Mit Ihrer Mitgliedschaft unterstützen Sie die Hotel & Gastro Union dabei, sich für Ihre Interessen einzusetzen und das Ansehen der Berufe in unserer Branche zu steigern. Unsere Mission lautet «wir fördern den Stellenwert unserer Berufe», und das können wir nur mit Ihnen gemeinsam. Setzen Sie sich für Ihre Branche ein und holen Sie weitere stolze Berufsleute an Bord. Ihr Engagement wird mit CHF 100.- pro Neumitglied belohnt. Weitere Infos finden Sie unter

www.hotelgastrounion.ch