

KARIN PEDRINI

«ICH MAG ES, NEUE TERRAINS ZU BETRETEN»

Wer seine Träume lange genug visualisiert, lässt sie wahr werden. Ein Kredo, das sich die Tessiner «Brot-Chef»-Finalistin auf die Fahne geschrieben hat.

HGZ: **Wir gratulieren Ihnen zum Finaleinzug am Fachwettbewerb «Brot-Chef». Was hat Sie motiviert, sich mit anderen messen zu wollen?**

KARIN PEDRINI: Ich war neugierig und spürte den Drang, mich packenden Herausforderungen zu stellen und neue Welten zu entdecken. Zudem bin ich kompetitiv und mag Wettbewerbe.

Wie kommen Sie mit dem Druck zurecht, Ihre Aufgaben vor den Augen der Zuschauer zu lösen?

Der Zeitdruck und die Blicke der Zuschauer geben mir sicher einen Adrenalinschub. Ich werde versuchen, diesen Kick in positive Energie umzuwandeln, um meine beste Leistung abzurufen.

Was halten Sie vom Wettbewerbsthema Urdinkel?

Urdinkel ist ein komplexes Thema. Mir fehlt aktuell die Auseinandersetzung auf Ebene der täglichen Routine. Bei meinem Arbeitgeber «Buletti Pasticceria Confetteria e Cioccolateria» sowie als Konditorinnen arbeiten wir nicht mit Urdinkel. Sie sehen, ich habe wirklich keine Scheu, mich neuen Aufgaben zu stellen (lacht).

Wie schaut Ihre Wettbewerbsvorbereitung aus?

Mein Arbeitgeber gibt mir die Möglichkeit, mit Urdinkel zu üben und diverse Produkte damit herzustellen. Dabei hole ich mir tatkräftige und professionelle Unterstützung aus dem Team.



Die Zweitjüngste im Finalistenfeld weiss trotz ihres jungen Alters (18) genau, was sie will. Die Tessinerin träumt davon, irgendwann selbständig zu sein. HGU

Was würde Ihnen der Sieg bedeuten?

Der Sieg wäre für mich die Kirusche auf der Torte und der Beweis dafür, dass Fleiss belohnt und die geleistete Arbeit sichtbar wird.

«Ich bin Konditorin und nicht Bäckerin. Eine weitere Herausforderung im Wettbewerb.»

Was bedeutet Ihnen Ihr Beruf?

Mein Konditorhandwerk ist viel eher eine Leidenschaft als eine Pflicht. Ich freue mich jeden Tag von neuem, meiner Passion nachkommen zu dürfen.

Was sind Ihre Zukunftspläne?

Nach dieser Ausbildung möchte ich die Welt bereisen, um an neuen Erfahrungen zu wachsen. Mein Fernziel ist es, mein eigenes Unternehmen zu gründen.

INTERVIEW ANDREA DECKER

Brot-Chef 2019

Vom 19. bis 21. September wird das Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens/LU zur Schweizer Bäcker-Metropole. Die vier Finalisten, je zwei Lernende und zwei Ausgelernte, werden in fünf Stunden verschiedene Produkte zum Thema «Urdinkel» von Grund auf herstellen.

Ein Event der Wertschätzung

Die Nacht der Gastronomen mit der Verleihung des Gastrostern-Awards ist für die Branche ein Höhepunkt im Jahr. Organisator Roger Lütolf sagt, warum es diesen Anlass braucht und worauf sich die Teilnehmenden freuen dürfen.

Wer gute Arbeit leistet, darf ruhig gelobt werden oder sich mal selbst auf die Schulter klopfen. Das ist gut fürs Selbstwertgefühl, fördert den Berufsstolz sowie den Zusammenhalt in der Branche. «Die Nacht der Gastronomen ist genau



Roger Lütolf hat vor fünf Jahren die Nacht der Gastronomen sowie den Award Gastrostern ins Leben gerufen.

dafür da. Sie ist ein Zeichen der Wertschätzung für die Leistungen, welche die Gastgewerbler jahrein, jahraus erbringen», sagt Roger Lütolf. Er ist Leiter Marketing bei der Hotel & Gastro Union. Vor sechs Jahren hat Lütolf die Nacht der Gastronomen und den Award «Gastrostern» lanciert.

Gastgewerbler stimmen eifrig ab

Alle 36 Nominierten für den «Gastrostern 2019» haben in den letzten zwölf Monaten entweder einen Berufswettbewerb gewonnen oder sich in anderer Art um die Branche verdient gemacht. An der Nacht der Gastronomen wird sich entscheiden, wer den ehrenhaften Titel «Gastrostern» tragen darf. Wird es erneut ein Koch sein oder holt sich erstmals ein Barkeeper oder eine Restaurantfach-

frau den Titel? Das entscheidet allein das Publikum. Begonnen hat das Voting am 6. August. Bereits in den ersten zwei Wochen stimmten weit über 1000 Personen ab. Noch bis zum 18. November kann man seine Favoritin oder seinen Favoriten unterstützen – per SMS oder via Facebook. Eine Übersicht über alle Kandidaten gibt es auf der Webseite der Nacht der Gastronomen zu sehen.

Die Verleihung des Awards «Gastrostern 2019» und der Auftritt des Duos Lapsus ist für viele der Höhepunkt des Abends. Nicht so für Roger Lütolf. «Für mich persönlich ist der schönste Moment immer, wenn alle Nominierten gemeinsam auf der Bühne stehen», sagt er. «Dieses Konzentrat an Kompetenz und die Leidenschaft für die gastgewerblichen Berufe sowie den Berufsstolz der Nominierten zu erleben, das ist für mich jeweils sehr beeindruckend und berührend.» (RIF)

Nacht der Gastronomen und Preisverleihung «Gastrostern 2019»

Am Montag, 18. November, finden im Rahmen der Igeho in Basel die Nacht der Gastronomen und die Verleihung des «Gastrosterns 2019» statt. Durch den Abend führt das Duo Lapsus. Barbetrieb bis 23.30 Uhr.

Seien Sie dabei! Die Nacht der Gastronomen ist ein Branchenanlass exklusiv für Mitglieder der Hotel & Gastro Union. Sie können gratis teilnehmen. Allerdings ist die Gästezahl begrenzt. Daher unbedingt rasch anmelden und die Mitgliedsnummer als Code eingeben. www.nacht-der-gastronomen.ch

Polenta - eine alte Spezialität lebt wieder auf

Polenta Bramata

Bramata steht für Polenta aus grobem Maisgriess. Gourmets wissen die Vorzüge der charakterstarken Bramata sehr zu schätzen.

Polenta Express

Der Name sagt's: Polenta Express ist im Nullkommnichts zubereitet. Zwei Minuten unter Rühren kochen, fünf Minuten ziehen lassen, Butter und Reibkäse unterheben, und fertig ist der Gaumenschmaus.



Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE