

# LAURA MEISTER

## «BROT WAR SCHON IMMER EIN GROSSES THEMA»

Nach dem Abitur wollte Laura Meister studieren. Jetzt ist sie froh, dass sie handwerkliche Berufe lernt.

**HGZ: Laura Meister, Sie sind in der Nähe von Stuttgart geboren. Wie kommen Sie in die Schweiz und zum Brot-Chef?**

LAURA MEISTER: Das ist eine komplizierte Geschichte. Soll ich vorne oder hinten beginnen?

**Wie Sie wollen.**

Also vorne. Eigentlich begann alles mit der Ernährung. Als Kind hatte ich Probleme mit Weizen. Brot war bei uns zu Hause deshalb ein Thema. Meine Eltern betreiben einen landwirtschaftlichen Betrieb im Nebenerwerb, und seit geraumer Zeit bäckt meine Mutter zweimal pro Woche ausschliesslich aus Urgetreide und eigen angebautem Dinkel Holzofenbrot, das sie dann verkauft. Wie meine Mutter habe ich immer schon gerne gebacken.

**War damit die Berufswahl von Anfang an klar?**

Überhaupt nicht. Nach dem Abitur wollte ich studieren und machte Praktika in einem Kindergarten und in der Musiktherapie. Anschliessend leistete ich einen Freiwilligendienst als «Missionarin auf Zeit» im Kinderheim und Kindergarten in Dili, der Hauptstadt Osttimors (Südostasien). Während meiner Abwesenheit besuchte meine Mutter eine Weiterbildung und unterhielt sich mit einem Bäcker über die Zukunft des Berufes. Danach meinte sie, ich solle mich wirklich für diesen Beruf interessieren und mich über die Fachschule Richemont informieren. Als ich im August des letzten Jahres zurückkehrte, hatte sie mir die Ausbildungsstelle bei der Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl in Luzern organisiert.

«Ich bin noch kein ganzes Jahr in der Lehre, aber der Beruf gefällt mir sehr.»

**Haben Sie Ihren Gesinnungswandel und die Berufswahl je bereut?**

Nein, noch keine Minute. Mir gefallen Luzern und die Arbeit. Zudem gibt es Vorteile für mich. Wegen des Abiturs dauert die Lehre nur zwei Jahre und anders als in Deutschland, wo es entweder die Ausbildung zum Bäcker oder zum Konditor gibt, lerne ich hier gleich zwei Berufe.

**Und der Brot-Chef?**

Ah, ja. An der FBK wurde ich darauf angesprochen, hatte den Wettbewerb aber abgelehnt, weil ich dachte, nach so kurzer Zeit im Be-



Laura Meister, 21, lernt bei der Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl in Luzern. ZVG

ruf sowieso keine Chance zu haben. Ich habe meine Lehre erst Mitte September 2016 begonnen. Der Gedanke hat mich dann doch nicht losgelassen. Als mir mein Chef und mein Ausbilder die volle Unterstützung zusicherten, habe ich mich angemeldet, Produktideen entworfen, ausprobiert und das Dossier eingeschickt. Als der Anruf kam, ich sei im Final, konnte ich es erst gar nicht so recht fassen. Aber ich habe mich natürlich unheimlich gefreut, was an dem Tag auch alle gemerkt haben.

**Verraten Sie uns etwas aus Ihrem Programm?**

In meinem Programm «Alles ausser gewöhnlich» arbeite ich viel mit Urdinkel. Wie vorher schon gesagt, habe ich eine besondere Verbindung zu diesem Getreide. Ausserdem ist Urdinkel für mich auch typisch schweizerisch, also perfekt, um dem Motto des Wettbewerbs treu zu bleiben. Die Verbindung von Le Gruyère AOP und Brot fiel gar nicht so schwer, und die Idee zur Spezialität mit Gruyère-Käse kam meinem Chef, ich war begeistert und das Endprodukt überzeugt.

**Was ist sonst noch typisch schweizerisch an Ihren Produkten?**

Ich verarbeite die Birne auf eine andere Art als im bekannten Luzerner Bireweggen, oder Rüeblli kommen ins Brot, anstatt in die Torte. Und natürlich darf Schweizer Schoggi nicht fehlen.

**Ganz alles wollen wir nicht verraten. Interessierte können dies am Final in Kriens erleben. Wie werden Sie sich darauf vorbereiten?**

Ich bin am Auesten und Verbessern meiner Produkte. Immer wieder stehe ich nach der Arbeit

oder an freien Tagen in der Backstube und probiere weiter aus. Jedes Mal finde ich etwas, das noch besser gemacht werden kann.

**Haben Sie nebenher noch Zeit für ein Hobby?**

Ich spiele Querflöte und Oboe. Doch momentan pausiert dieses Hobby. Früher nahm ich Unterricht, unterrichtete selber Schüler und spielte in Orchestern. Auch an Wettbewerben habe ich teilgenommen und oft gewonnen. Trotz Wettbewerbserfahrung bin ich immer wieder aufs Neue nervös. Das wird auch beim Brot-Chef so sein. INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

### Brot Chef

Der Branchenwettbewerb Brot-Chef wurde vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv ins Leben gerufen. Seine Aufgabe ist es, das Ansehen der Bäcker- und Konditorenberufe zu fördern.

#### Der Final 2017

Am Donnerstag, 14. September, backen im Pilatusmarkt in Kriens/LU die Lernenden um die Wette, am Freitag, 15. September, sind es die Ausgelernten. Am Samstag, 16. September, beginnt um 9 Uhr das Publikumsvoting. Gezeigt werden alle Arbeiten der Finalistinnen und des Finalisten. Ab 12 Uhr wird Enrico Lenzin, ein aussergewöhnlicher Drummer und Alphornist, die Stimmung anheizen. Dann werden die Gewinner bekanntgegeben. Anschliessend lädt der sbkpv zum Aperitif ein.

Mehr Informationen unter:  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)



Corinne Wittinger und Jonas Käppeli wollen in ihrem rein veganen Restaurant Karls Kraut beweisen, dass vegane Ernährung alles andere als langweilig ist.

## «Veganer sind nicht die besseren Menschen»

Corinne Wittinger und Jonas Käppeli eröffnen in Luzern ein rein veganes Restaurant – eine klare Positionierung, die Mut verlangt.

Während die grossen Detailhändler ihr veganes Angebot ausbauen, zeigen die Erfahrungen vieler Köche und Gastronomen, dass vegane Gerichte nur selten nachgefragt werden. Ist der Vegan-Hype vorbei? Die Luzerner Corinne Wittinger und Jonas Käppeli leben selbst vegan und sind der Meinung: «Vielleicht ist der Hype tatsächlich vorbei. Dann ist es jetzt an der Zeit, sich vertiefter mit dieser Lebensweise auseinanderzusetzen. Nicht als Trend, sondern als Lebensstil, mit dem sich immer mehr Menschen seriös beschäftigen.» Daher haben sie keine Angst, dass ihr veganes Restaurant Karls Kraut, das sie im Oktober am St.-Karli-Quai eröffnen, leer bleiben wird. Sie sind überzeugt: Auch wenn die meisten Gäste in Restaurants nicht nach einem veganen Menü fragen – ist das Angebot erst einmal da, wird es gerne genutzt. Und zwar nicht nur von Veganern.



Jonas Käppeli (34) will bei der veganen Ernährung keine Kompromisse eingehen. Daher kam ein vegetarisches Restaurant für ihn nie in Frage.

derzusetzen. Nicht als Trend, sondern als Lebensstil, mit dem sich immer mehr Menschen seriös beschäftigen.» Daher haben sie keine Angst, dass ihr veganes Restaurant Karls Kraut, das sie im Oktober am St.-Karli-Quai eröffnen, leer bleiben wird. Sie sind überzeugt: Auch wenn die meisten Gäste in Restaurants nicht nach einem veganen Menü fragen – ist das Angebot erst einmal da, wird es gerne genutzt. Und zwar nicht nur von Veganern.

**Burger mit Pommes statt Salat und Körner**

Ein vegetarisches Restaurant zu eröffnen, um mehr Menschen anzusprechen, kam für die beiden dann auch nicht in Frage. «Wir stehen hinter der veganen Ernährung und wollen keine Ausnahmen machen», erklärt Jonas Käppeli. Zudem soll die Positionierung des Restaurants «messerscharf» sein: «Wer zu uns kommt, weiss ganz genau, was er kriegt. Sich so klar zu positionieren, braucht zwar etwas Mut, aber wir wollen etwas bieten, das es in dieser Form in der Region Luzern noch nicht gibt.»

Das neue Restaurant soll auch mit Vorurteilen aufräumen. «Dass

Veganer nur Salat und Körner essen, ist Quatsch. Bei uns gibt es vielfältige und spannende Kreationen, von denen man satt wird», sagt Corinne Wittinger. So können sich die beiden unter anderem einen Burger auf der Karte vorstellen. Gesund soll es aber trotzdem sein. Denn wer sich mit veganer Ernährung beschäftigt, möchte oft auch etwas für seine Gesundheit tun. Süssspeisen werden daher mit Datteln statt mit raffiniertem Zucker gesüsst, und auf künstliche Zusatzstoffe wird gänzlich verzichtet. Dass das Angebot regional und saisonal sein wird, versteht sich für Käppeli und Wittinger von selbst.

**Neue Geschmackswelten eröffnen**

Die künftigen Restaurantbetreiber sind selbst durch ihre Gesundheit auf die vegane Ernährung gestossen. Corinne Wittinger konnte dadurch ihre Neurodermitis lindern, und Jonas Käppeli suchte eine Ernährung, die zu seinem sportlichen Lebensstil passt.

In der Gastronomie haben beide schon gearbeitet, und Corinne Wittinger kreiert für ihren Foodblog Coconouvelle.ch schon länger vegane Gerichte. Trotzdem



Corinne Wittinger (27) kreiert für ihren Foodblog schon länger vegane Rezepte. Bald kocht sie in ihrem eigenen Restaurant.

ist der Betrieb eines eigenen Restaurants für die beiden Neuland. Daher absolvierte Wittinger im Frühjahr ein Küchenpraktikum und bekoche die Gäste jeden Mittwoch mit veganen Leckereien. Das Angebot erfreute sich grosser Beliebtheit und stärkte ihre Überzeugung, dass auch ein rein veganes Restaurant in Luzern funktionieren kann.

Wittinger und Käppeli betonen beide, dass es in ihrem Restaurant auf keinen Fall darum gehen soll, jemanden zur veganen Ernährung und Lebensweise zu «bekehren». «Veganer sind sicher nicht die besseren Menschen», so Käppeli. Aber «Karls Kraut» soll unter anderem Nicht-Veganern neue Geschmackswelten eröffnen und aufzeigen, wie vielfältig und reichhaltig auch die vegane Küche sein kann – ganz ohne tierische Produkte. ANGELA HÜPPI

Mehr Informationen unter:  
[www.karlskraut.ch](http://www.karlskraut.ch)  
[www.coconouvelle.ch](http://www.coconouvelle.ch)

