

Über die Definition von gutem Brot kann man lange streiten

Simon Peter ist Bio-Bauer und selbständiger Bio-Bäcker. Als Finalist beim Wettbewerb Brot-Chef zeigt er seine Vorstellung von gutem, natürlichem Brot und Gebäck.

Die Situation auf dem Brotmarkt gleicht einer Tragödie. Dieser Ansicht ist Brot-Chef-Finalist Simon Peter. «Wer sich heute von Grossverteilern wie Migros oder Coop abheben will, sollte sich Gedanken über die Definition von Brot machen.» Darüber, was dieses sein sollte und heute längst nicht mehr überall ist, könne man lange streiten. In seinem Betrieb verarbeitet Simon Peter nur Bioprodukte. Eine Triebführung mit Sauerteig, Vorteigen und langer Stockgare ist bei ihm Standard. «Nur so kann ich ein geschmacklich und qualitativ gutes Brot produzieren», sagt er.

«Mein Ziel ist es nicht nur zu gewinnen, sondern etwas zu bewegen.»

SIMON PETER, BIO-BÄCKER

Sein Streben nach Natürlichkeit ist dann auch der Grund für die Anmeldung zum Wettbewerb, obwohl er sich mit dem Motto des Brot-Chefs 2017, «typisch schweizerisch», nicht so richtig anfreunden konnte. «Brot kann man gut mit Le Gruyère AOP verbinden», sagt Simon Peter. «Allerdings sind die Varianten beschränkt.» Obwohl er kein Fan von Vorschriften in Bezug auf den Inhalt von Brot ist, sei er zu einem guten Ergebnis gekommen. Das Apérogebäck sei ihm leichter gefallen.

Geschmack ist wichtiger als viele Schnörkel

Natürlich ist der Wettbewerb eine Chance, um das Publikum auf ihn und sein Geschäft aufmerksam zu machen. «Es wäre schön, wenn ich gewinnen würde.» Doch das ist nicht sein Ziel. Primär nutzt Simon Peter den Brot-Chef, um in der Branche etwas zu bewegen. «Ich will zeigen, dass man aus natürlichem unverändertem Mehl – ohne Backmittel, Weizenkleber, Farbzusatz und chemische Zusatzstoffe – ein super Brot herstellen kann, mit gutem Aussehen, viel Geschmack und hoher Bekömmlichkeit.»

Die Ideen zu seinen Produkten holt er sich an Sonntagnachmittagen, wenn er gerade nichts Wichtigeres zu tun hat. Dann blättert er in Fachbüchern oder hält im Internet Ausschau nach tollen Produkten. «Habe ich etwas gefunden, das mir gefällt, kommt das grosse Ausprobieren. Meistens ändere ich das Rezept ab, da-



Simon Peter, 25, betreibt seit 2015 eine Bio-Bäckerei auf dem Bauernhof in Lieli/LU, den er zusammen mit seinen Eltern bewirtschaftet.

ZVG

mit ich optisch und geschmacklich ein optimales Ergebnis erziele.» Nur ein Versuch reiche dabei meistens nicht.

Für den Brot-Chef hat Simon Peter viel ausprobiert und das eine oder andere Produkt schon einem Kunden angeboten. «Offiziell werde ich die Brote und Backwaren jedoch erst nach dem Wettbewerb, im Oktober, in den Verkauf bringen.»

In den letzten Tagen vor dem Final wird noch weitergeübt und an den Rezepten gefeilt. «Meiner Meinung nach ist es generell wichtiger, sich auf den Geschmack zu konzentrieren und nicht allzu aufwendige Sachen und komplexe Rezepturen auszuarbeiten.» Ein schönes einfaches Endprodukt brauche kein aufwendiges Dekor, bei dem die Details schnell übersehen werden.

«Geschmack ist mir viel wichtiger als Schnörkel bei der Dekoration.»

SIMON PETER, BIO-BÄCKER

Simon Peter ist überzeugt, dass in einfachen Schritten produziertes Brot oder Gebäck in jeder Kategorie zu erschwinglichen Preisen angeboten werden kann.

Glücklich seinen Traum leben

Die unternehmerische Freiheit und das zu tun, worauf er Lust hat, ist Simon Peter extrem wichtig. «Trotzdem muss man heute ein

klares Ziel vor Augen haben und für dieses kämpfen. Denn es gibt zahlreiche Hindernisse, über die man stolpern kann.» Auch sollte man sich nach den Strapazen mal eine Auszeit gönnen.

Zum Ausgleich schwingt sich Simon Peter auf sein Velo und radelt durch die Landschaft. Früher verschlang er alle Harry-Potter-Bücher. Heute liest er lieber Zeitungen und informiert sich über die Branche und das Weltgeschehen. Eine zweite Leidenschaft neben dem Backen wird er so schnell nicht aufgeben: «Zurzeit probe ich zweimal in der Woche für das Theater der Landjugend Seetal – ein Lustspiel in drei Akten.»

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.

STEFAN UNTERNÄHRER «DIE UNION SPIELT BEI DER LOHNDISKUSSION EINE WICHTIGE ROLLE»

Vor einigen Tagen berichteten die Medien, dass die Lohnverhandlungen im Gastgewerbe gescheitert wären. Die HGZ fragte Stefan Unternährer, den Verhandlungsleiter der Arbeitnehmerverbände, ob die Berichte stimmen und welche Rolle die Hotel & Gastro Union bei den Verhandlungen hatte.

HGZ: **In den Zeitungen wird breit kommuniziert, die Lohnverhandlungen 2018 für das Gastgewerbe seien gescheitert. Was ist da dran?**

STEFAN UNTERNÄHRER: Der aktuelle Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) sieht vor, dass jedes Jahr zwischen April und Juni die Mindestlöhne für das kommende Jahr verhandelt werden. Dieses Jahr konnten diese Verhandlungen nicht erfolgreich abgeschlossen werden. Für den Fall gescheiterter Verhandlungen sieht der L-GAV vor, dass jede Seite ein Schiedsgericht anrufen kann. Das hat die Arbeitnehmerseite getan.

In der Zeitung liest man vor allem den Namen Unia. Die Hotel & Gastro Union ist, wenn überhaupt, nur am Rande erwähnt. Spielt die Union in solchen Verhandlungen



Stefan Unternährer ist stellvertretender Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union.

ZVG

überhaupt noch eine Rolle?

Die Hotel & Gastro Union ist im Gastgewerbe nach wie vor die mitgliederstärkste Organisation und leitet auf Arbeitnehmerseite folgerichtig auch die Verhandlungen.

Warum liest man dann immer nur von der Unia?

Die Hotel & Gastro Union ist der Meinung, Auseinandersetzungen mit den Arbeitgebern sollten nach Möglichkeit nicht über die Medien ausgetragen werden, weil das sowohl für die Resultate wie auch für das Image der Branche eher kontraproduktiv ist. Aus diesem Grund sind wir in der Medienarbeit bewusst zurückhaltender als die Unia, welche einen anderen Ansatz verfolgt.

INTERVIEW MARIO GSELL

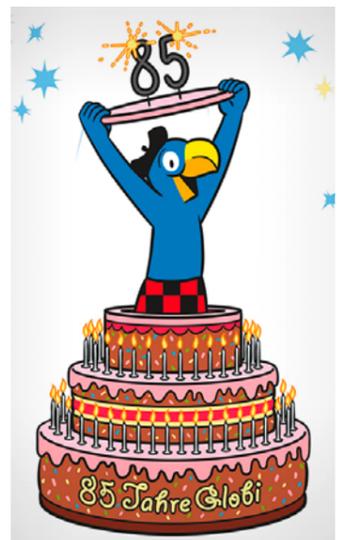
Globi feiert Geburtstag

Seit 85 Jahren erklärt der blaue Vogelmannsch mit Baskenmütze und schwarz-rot kariertes Hose den Kindern, wie die Welt funktioniert.

Die Schweiz hat einen Vogel und der ist mit 85 Jahren noch fit wie ein Turnschuh. Kein Wunder, wenn er jeden Morgen so viel isst, wie er das in seinem neuen grossen Frühstücksbuch beschreibt. Die Brotrezepte darin stammen übrigens vom Walliser Bäckermeister Lukas Imseng. Er lieferte bereits die Idee und die Rezepte für den Band «Backen mit Globi».

Vom Maskottchen zur Kultfigur

Geboren wurde Globi 1932 aufgrund der pffiffigen Marketingidee von J. K. Schiele, Robert Lips und Alfred Bruggmann anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums des Schweizer Warenhauses Globus. Anfänglich eine vielbeschäftigte Werbefigur, gipfelte Globis Erfolg in der eigenständigen Buch- und Kultfigur. Der grosse gelbe Schnabel des



Globi ist am 16. September zu Gast beim «Brot-Chef» im Pilatusmarkt.

ZVG

witzigen Lausbuben mit grossem Herzen hat immer einen Spruch bereit. Der pffiffige Erfinder findet eine Lösung für fast jedes Problem – auch wenn die nicht immer so ganz funktioniert. Globi ist erfinderisch und fantasievoll, hilfsbereit und authentisch. Mittlerweile gibt es auch Globispiele, -kleider und -kinderkrippen sowie Globi-Clubs in Ferienorten. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.adresse.ch



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch