

Grosser Einsatz für bestes Brot

Das Thema zum Brot-Chef «Typisch schweizerisch» spornte Laura Meister, Zoé Amrein, Nina Lüthi und Simon Peter zu Höchstleistungen an.

Am Donnerstag, 14. September, begann Laura Meister in aller Ruhe ihre Arbeit. Hochkonzentriert erledigte sie eine Aufgabe nach der anderen: Rieblibrot, Edelweissbrötli und ein Kleinbrot mit getrockneten Tomaten und Le Gruyère AOP. Dann folgten Birnenbrot-Blumen und Urdinkel-Schnecken sowie eine Schwyzer Käsesuppe.

Kurz darauf stieg Zoé Amrein ins Rennen. Auch sie arbeitete ruhig und konzentriert. Kräuterbrot, Schinken-Käse-Kranz, Kürbiskernknopf, Fondue-Brioche, Birchermüesli-Brötli, Speckkörbchen, Käse-Millefeuille und Zwiebel-Bärlauch-Wähe waren ihre Produkte. Jury-Präsident Stefan Kogler war von den Lernenden begeistert. «Sie haben Unglaubliches geleistet, und es gab keine Aufgabe, die Laura wirklich besser gemacht hätte als Zoé. Es waren Kleinigkeiten und ganz wenige Punkte, die entscheidend waren», so Kogler. Das war natürlich etwas bitter für die junge Baslerin, die ihr Programm vollumfänglich in der Schule mit ihrem Berufs-

schullehrer Hansueli Langenegger geübt und ausdiskutiert hatte. Für diesen ausserordentlichen Einsatz wurde er an der Siegerehrung gewürdigt.

Durch die Zeit in die Ecke getrieben

Am Freitag, 15. September, stiegen die Ausgelernten ins Rennen. Am Vormittag startete Simon Peter und legte gleich furios vor. Ein Gourmet-Sauerteigbrot, Dinkel-Tomaten-Brot mit Le Gruyère AOP, Kartoffelbrötli, Erste-August-Weggen, Zwetschgen-Zimt-Tartelletes, Gemüsekipfel, Spinat-Speck-Chüechli, Hamburger, Saffran-Käseschnitten und als Schaustück eine Landschaft namens «Kuh mit Bergen» waren seine Arbeiten.

Am Mittag stieg Nina Lüthi in den Wettkampf ein. Mit Saffranbrot, Kreuzbrötli, Käsebrötli, Schlüferli-Röseli, Quiche Lorraine, Käse-Ravioli und Canapés nahm sie die grosse Herausforderung an. Lange Zeit sah es aus Sicht der Jury so aus, als wenn Simon Peter klar gewinnen würde, aber der unglaubliche Schlusspurt mit dem sekundengenaue Abschluss von Nina Lüthi liess die Jury nochmals rechnen.

Für ihren grossen Einsatz wurden die Finalistinnen und der Finalist mit grosszügigen Preisen belohnt. Und sie werden während einem Jahr als Ambassadors des sbkpv amten.

GABRIEL TINGULY



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch



1 Globi entzückte die Kinder beim Spitzbubendekorieren.

2 Bei Sponsor Le Gruyère AOP konnten Käse degustiert und Fotos geknipst werden.

3 Die Finalisten mit der Verbandsführung sbkpv: Nina Lüthi, Markus Eugster, Simon Peter, Laura Meister, David Affentranger und Zoé Amrein.

4 Die Junior-Brot-Chefin 2017: Laura Meister von der Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl in Luzern.

5 Zoé Amrein vom Café Streuli in Basel, erreichte in der Kategorie «Lernende» den tollen 2. Rang.

6 Brot-Chef 2017: Simon Peter von der Bauernhof-Bäckerei Bachhalde in Lieli/LU.

7 Nina Lüthi von der Bäckerei-Konditorei Moosberger in Wildeggen/AG erreichte in der Kategorie «Ausgebildete» den 2. Platz.

8 Die Bäcker-Arena im Foyer des Pilatusmarks in Kriens/LU.