

# LORENZO GABAGLIO

## «BERUFSWETTBEWERBE BEREITEN MIR FREUDE»

«Brot-Chef»-Finalist Lorenzo Gabaglio (19) scheut weder das Publikum noch die Konkurrenz. Wettbewerbe sind genau sein Ding.

HGZ: **Lorenzo Gabaglio, wir gratulieren zur Finalteilnahme am «Brot-Chef». Weshalb nehmen Sie an einem Berufswettbewerb teil?**  
LORENZO GABAGLIO: Herzlichen Dank für die Glückwünsche. Ich bin ein Wettbewerbstyp, der Herausforderungen mag. Als der Berufswettbewerb ausgeschrieben wurde, war mir klar: Für den «Brot-Chef» melde ich mich an.

**Und Ihr Arbeitgeber war genauso Feuer und Flamme?**  
Absolut. Aber ich möchte auch der SPAI-Schule in Trevano/TI danken. Sie haben mich überhaupt erst auf den «Brot-Chef» aufmerksam gemacht. Zudem bin ich auch meinem Arbeitgeber, der Pasticceria Marnin in Locarno/TI, dankbar, dass er mit mir diese Herausforderung anpackt.

**Sie werden vor Zuschauern und unter Zeitdruck arbeiten. Wie gehen Sie damit um?**  
Wer stets mit Leidenschaft und Freude an seine Arbeit rangeht, dem gelingt es automatisch, sich zu verbessern und das Beste aus seinen Produkten rauszuholen. Und auf die Präsenz des Publikums freue ich mich sehr.

**Was gefällt Ihnen am Wettbewerbsthema Gruyère?**  
Mit Käse zu arbeiten ist spannend, aber auch herausfordernd, zumal man die perfekte Kombi aus allen Produkten finden muss.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**  
Die beste Vorbereitung ist hartes Training und ein durchdachter Arbeitsplan. Zeit für das Probebacken nehme ich mir ausserhalb der Arbeitszeit. Wie gut, dass



Der Tessiner Lorenzo Gabaglio will den Sieg in den Süden der Schweiz holen. zvg

mich mein Arbeitgeber tatkräftig unterstützt. Eine ebenso grosse Hilfe war Coach Sonja Durrer, Bäcker-Konditor-Weltmeisterin 2019, die mich super beraten hat.

**«Ich bin froh, dass ich zu hundert Prozent auf meinen Arbeitgeber zählen kann.»**

**Was würde Ihnen der Sieg bedeuten?**  
Da ich 2018 mit dem zweiten Platz beim Wettbewerb «Young Talent Escoffier» für Kochlehrlinge schon nah am Sieg war, wäre es super, jetzt den Titel zu holen.

**Als «Brot-Chef»-Finalist sind Sie auch ein Aushängeschild für Ihren Beruf.**  
Dieser Verantwortung bin ich mir bewusst, und ich freue mich, dass ich dank meiner Leidenschaft für

dieses Handwerk ein Vorbild für junge Menschen sein kann.

**Was haben Sie noch so vor?**  
Erstmal bleibe ich meinem Beruf treu. Da ich schon Wettbewerbs-erfahrung sammeln konnte, plane ich, mich für die Swiss Skills zu bewerben. Mir stehen alle Türen offen. INTERVIEW ANDREA DECKER

### «Brot-Chef» 2021

Das «Brot-Chef»-Finale findet am Samstag, 13. November, in der Berufsfachschule Aarau statt. Der fachliche Teil des Wettbewerbs wird ergänzt durch das Speed Baking. Dabei gilt es, vor der Fachjury in fünfmal fünf Minuten fachliches Geschick und Kreativität unter Beweis zu stellen. Eine weitere Aufgabe vom Themengeber Le Gruyère AOP ist das Herstellen eines Hot-Fondue-Brots.



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

### PERSONALIA



**Patrick Jäger**

*Hoteldirektor*

Patrick Jäger hat die Direktion im 4-Sterne-Superior-Hotel Eden Spiez/BE übernommen. Der bisherige Direktor Jürgen Kögler wechselt nach zehn Jahren im operativen Bereich in den Verwaltungsrat der Hotel Eden Spiez AG.



**Lawrence M. Cuculic**

*CEO und Präsident*

Lawrence M. Cuculic wird per 1. Dezember zum neuen CEO und Präsidenten der BWH Hotel Group ernannt. Damit folgt er auf David Kong, der nach über 20 Jahren an der Spitze der globalen Hotelmarke Ende 2021 in den Ruhestand gehen wird.



**Leonie Schefenacker**

*Leiterin Hotellerie*

Die private Rehabilitationsklinik Schloss Mammern am Bodensee hat mit Leonie Schefenacker seit dem 1. Oktober eine neue Leiterin Hotellerie. Davor war die gebürtige Deutsche seit 2016 Vizedirektorin im Tschuggen Grand Hotel in Arosa/GR.



**Yasmin Cachemaille Grimm**

*COO*

Yasmin Cachemaille Grimm ist seit Oktober COO der Unisono Hospitality Management für den Bereich Management und Pacht. Die erfahrene Hôtelière ergänzt das Team mit ihrer Expertise als Direktorin von renommierten Hotels und Resorts.



**Philipp Keller**

*Küchenchef*

Der 32-jährige Philipp Keller ist neuer Küchenchef im 5-Sterne-Superior-Hotel Villa Honegg in Ennetbürgen/NW. Der Luzerner hat in seiner Karriere bereits in mehreren renommierten Küchen wie im «Gstaad Palace» und im «Park Weggis» gearbeitet.



**Tobias Burkhalter**

*Präsident*

Der Stadtberner Gastronom Tobias Burkhalter wird neuer Präsident des Arbeitgeberverbandes für Restauration und Hotellerie Gastro Bern. Burkhalter stand bisher schon der Sektion Stadt Bern und Umgebung vor. Er löst Eveline Neeracher ab.

ANZEIGE







## VERKAUFSANHÄNGER FÜR JEDE GELEGENHEIT!

- Perfekte Verkaufsanhänger für Events mit Catering, Küchenanhänger mit Gastrozubehör und vieles mehr
- Innenlängen der Verkaufsanhänger 2,5 bis 7 Meter möglich
- Einbau von diversen Kühlvitrinen, Steamern, Friteusen, Grill und Warmhaltegeräten

- Einbau von diversen Kühlvitrinen, Steamern, Friteusen, Grill und Warmhaltegeräten
- Kurze Einrichtungszeit, Autarkie möglich

**Ihren Verkaufsanhänger bauen wir individuell nach Ihren Wünschen!**

Unsere Imbissanhänger & Imbisswagen sind massgeschneidert und nach Ihren Wünschen zusammen gestellt.

Wir sind die Generalvertretung für Lambert Marktschirme, -Tische und -Anhänger, sowie für Roka-Fahrzeuge in der Schweiz.



**Wenk**  
ANHÄNGER ST.GALLEN

Anhänger - Fahrzeugbau WENK AG | Bildstrasse 2a, CH - 9015 St. Gallen

[www.anhaenger-ag.ch](http://www.anhaenger-ag.ch)