

Medienmitteilung

Fachwettbewerb Brot-Chef: Glenda Müller räumt gleich doppelt ab

Luzern, 15. November 2021 – Die «Brot-Chef»-Siegerin Glenda Müller hat sich am **Samstag, 13. November**, an einem spannenden Wettbewerb in der Berufsschule Aarau gegen starke Mitstreiter dank ihrer ausgefeilten Kreationen durchgesetzt.

Der feine Unterschied haben Glenda Müllers Produkte ausgemacht, die in Geschmack, Qualität und Detailarbeit die Jury überzeugt haben. «Meistens entscheiden nur Feinheiten», so Jury-Präsident Stefan Kogler. Die Kanada-Schweizerin wollte schon immer nach der Schule in Kanada die Bäcker-Konditoren Ausbildung in der Schweiz absolvieren. «Ich habe während meiner Schnupperlehre hier in der Schweiz schon das Brot-Chef-Finale besucht. Damals dachte ich, da will ich auch mitmachen. Jetzt habe ich ihn sogar gewonnen, absolut verrückt», meint die überglückliche Glenda Müller.

Glenda Müller ist sich sicher, dass auch das Coaching der Weltmeisterin Sonja Durrer, das allen drei Finalisten vom Berufsverband Bäckerei & Confiserie zur Verfügung gestellt wurde, noch für nötigen Kick gesorgt hat.

Die Finalisten mussten in viereinhalb Stunden verschiedene Sorten von Spezialbrot und Kleinbrot herstellen. Weiter produzierten sie mehrere Feingebäcke und Hefeteiggebäcke. Zum Wettbewerbs-Thema Gruyère AOP mussten die Teilnehmenden drei Apéro-Sorten Gebäck und ein Hot-Gruyère-Fondue-Brot herstellen. Im neuen Format, das nur noch Lernenden offensteht, zeigten alle drei Finalisten eindrücklich, wie kreativ und vielfältig der Bäcker-Confiseur-Beruf ist.

Das erste Mal wurde das Speedbaking als zusätzliche Kategorie durchgeführt. Hier holte sich Glenda Müller den Spezialpreis ab. Sie hat die fünf Aufgaben, wie zum Beispiel das Puzzle mit ihrem Brot-Chef Portraitbild, am besten gemeistert.

Food-Journalist und Sensoriker Patrick Zbinden begeisterte mit seinem Referat über Future Food die über hundert Besucher des Fachwettbewerbs.

Rangliste:

Siegerin und Brot-Chef 2021, Glenda Müller, 3. Lehrjahr, Bäckerei Konditorei Confiserie Café Ehliger in Hochdorf

2. Platz, Lorenzo Gabaglio, 3. Lehrjahr, Pasticceria Marnin, Locarno

3. Platz, Ameya Martinelli, 3. Lehrjahr, Stiftung St. Jakob in Zürich

Die Bilder der Siegerin un der Finalisten

	
Sieger/Siegerin Brot-Chef 2021, Glenda Müller	Die Finalisten: 3. Rang, Ameya Martinelli, 1. Rang, Glenda Müller, f 2. Rang Lorenzo Gabaglio
	
Sieger/Siegerin mit Coach Sonja Durrer	Siegetisch von Glenda Müller

Informationen zu den Kreationen und Bilder: www.brot-chef.ch

Offizielle Fotos

Download via: <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/> Benutzername: media / Passwort: media

Weitere Auskünfte:

David Affentranger
Geschäftsführer Berufsverband
041 418 22 49 / 079 795 43 38
david.affentranger@hotelgastrounion.ch

Marco Kaufmann
Leiter Marketing
041 418 22 32/ 079 288 79 71
Marco.kaufmann@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Der Fachwettbewerb «Brot-Chef»

Mit dem Fachwettbewerb «Brot-Chef» veranstaltet der Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz den grössten Lernenden-Fachwettbewerb der Branche ausserhalb der offiziellen Schweizermeisterschaften. Der Wettbewerb hat das Ziel, die Berufe der Bäckerei- und Confiserie Branche bekannter zu machen. Damit leistet der Verband einen wichtigen Beitrag, den Lehrlingsschwund in der Branche zu reduzieren und das Image der Berufe zu fördern.

Hotel & Gastro Union

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei- und Confiseur Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk-Bildung-Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22'000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Der Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz ist Teil der Berufsorganisation. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro Formation, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.