

Das sind die Brot-Chefs 2019

Beim Bäcker-Fachwettbewerb «Brot-Chef» überzeugten Debora Weiss und Michael Friess mit kreativen Ideen rund um das Produkt UrDinkel.



Debora Weiss und Michael Friess.

Bild: Hotel & Gastro Union

Die Brot-Chefs 2019 sind gekürt: Debora Weiss gewinnt in der Kategorie Lernende, Michael Friess holt sich den Preis in der Kategorie Ausgebildete.

In je fünf Stunden mussten die vier Finalisten je vier Produkte zum Thema UrDinkel kreieren: Spezial-Brot, Kleingebäck, Catering und Schaustück. Das Einkaufszentrum Pilatusmarkt in Kriens (LU) wurde dabei zur Schweizer Bäcker-Metropole.

Eigens für den «Brot-Chef» wurde eine Bäcker-Arena aufgebaut, in der Passanten und Zuschauer den Finalisten bei der Arbeit zuschauen und die Produkte kosten durften. Der Fachwettbewerb fand dieses Jahr zum fünften Mal statt.

Heissleimpistole gefüllt mit Isomalt

Die Aargauerin Debora Weiss und die Tessinerin Karin Pedrini standen sich im Final der Kategorie Lernende gegenüber. Das Rennen hat Debora Weiss von der Bäckerei Maier in Laufenburg gemacht. Jury-Präsident Stefan Kogler: «Debora hat sehr exakt gearbeitet, fühlte sich zu jedem Zeitpunkt sicher in ihrer Arbeitsumgebung war mit innovativen Ideen am Start. Die Heissleimpistole, die sie nicht mit Leim, sondern mit Isomaltstangen ausrüstete, war etwas, das wir so noch nicht gesehen haben. Ihre Apéro-Häppchen waren perfekt und der Schautisch war mit viel Liebe hergerichtet. Ihr Berufsstolz kam in jeder ihrer Kreationen zum Ausdruck».

Die Zweitplatzierte Karin Pedrini vom Betrieb Fratelli Buletti, Airolo, überzeugte mit Tessiner Spezialitäten und zeigte die Vielfältigkeit der Bäckerlandschaft Schweiz eindrücklich auf. Auch ihre Leistung verdiene laut Kogler grossen Respekt.

Schaustück war ein Hingucker

Bei den Ausgebildeten gewinnt Michael Friess von der Sonne-Beck in Frauenfeld und darf sich Brot-Chef 2019 nennen. Er verwies den starken David Kaiser von der Sutter Begg in Basel auf den zweiten Platz. Stefan Kogler: «Michael hat eine durchwegs souveräne Leistung gezeigt. Ein roter Faden führte durch sein Programm, er arbeitete versiert, exakt und hatte kaum Materialausschuss. Sein Schaustück – die UrBiene – war der Hingucker schlechthin». Laut Jury-Präsident Stefan Kogler das Rennen zwischen David Kaiser und Michael Friess äusserst knapp.

«Der Wettbewerb fördert den Stellenwert unserer schönen Bäcker-Berufe», meint der Geschäftsleiter vom sbkpv, David Affentranger und ergänzt: «dank solchen Wettbewerben können wir das Handwerk zeigen und neue Aushängeschilder kreieren. Das braucht die Branche dringend». (htr)

Publiziert am Dienstag, 24. September 2019