

Brot-Chef 2019

Aargauerin und Thurgauer machten das Rennen

Beim Fachwettbewerb Brot-Chef in Luzern überzeugten alle Finalisten mit kreativen Ideen rund um das UrDinkel-Getreide. Zuoberst auf dem Siegestreppchen standen eine Aargauerin und ein Thurgauer.

In der Kategorie Junior Brot-Chef belegte die Aargauerin Debora Weiss am Finale den ersten Platz. Sie absolviert ihre Ausbildung in der Bäckerei Maier in Laufenburg und ist zurzeit im 3. Lehrjahr. Debora Weiss überzeugte mit innovativen Ideen. So benutzte sie beispielsweise Isomaltstangen anstelle von Heissleim für ihr Schaustück. «Ihre Apéro-Häppchen waren perfekt, und der Schautisch war mit viel Liebe hergerichtet», so Jury-Präsident Stefan Kogler.

Die Zweitplatzierte Tessinerin Karin Pedrini, Lernende im Betrieb Fratelli Buletti, Airola, konnte mit Tessiner Spezialitäten und Vielfalt punkten.

Kopf-an-Kopf-Rennen

Nach einem Kopf-an-Kopf-Rennen darf sich Michel Friess von der sonne-beck AG in Frauenfeld Brot-Chef 2019 nennen. Sein Schaustück – die Ur-Biene – war der Hingucker schlechthin.

Den zweiten Platz belegte David Kaiser vom Sutter Begg in Basel.

UrDinkel und weltmeisterlichen Besuch

Die vier Finalisten mussten innert vier Stunden 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. Für den Wettbewerb wurde eine Bäcker-Arena aufgebaut. Passanten, Zuschauerinnen und Zuschauer konnten den Teilnehmenden beim Arbeiten zusehen und die Produkte zum Schluss sogar verkosten. Zum Finale erhielten die Kandidatinnen und Kandidaten moralische Unterstützung von der frisch gekürten Weltmeisterin Sonja Durrer.



Junior-Brot-Chefin: Debora Weiss überzeugte mit innovativen Ideen und einem liebevoll hergerichteten Schautisch.



com / gue

Brot-Chef: Das Schaustück – die Ur-Biene – von Michel Friess war der Hingucker schlechthin.