

THOMAS KURTH

«URDINKEL HAT SICH IM HANDWERK ETABLIERT»

Der «Brot-Chef» wird in Zusammenarbeit mit dem Themensponsor Urdinkel ausgetragen. Der Geschäftsführer Thomas Kurth freut sich auf ein bereicherndes Wettbewerbsfinale.

HGZ: Thomas Kurth, weshalb ist es Ihnen ein Anliegen, die Verwendung von alten Schweizer Dinkelsorten zu fördern?

THOMAS KURTH: Mit der Marke Urdinkel setzt die Schweizerische Interessengemeinschaft IG Dinkel auf den traditionellen Getreideanbau mit weizenfreien Sorten. Diese kommen mit wenig Dünger aus. Ausserdem haben sie, was die Teigeigenschaften anbelangt, die für Dinkel typische Qualität. Urdinkel als regionales und ökologisches Getreide ist bezüglich des Ressourcenschutzes optimal.

Wieso eignet sich Urdinkel äusserst gut für das Backen?

Urdinkel ist vielseitig einsetzbar und hat einen höheren Protein-, Fett- und Mineralstoffgehalt als Weizen. Gebäcke mit Urdinkel sind deshalb per se gehaltvoller und geschmackvoller. Wichtig ist, dass man beim Brot- und Zopfbacken spezifische Rezepte verwendet, um der besonderen Glutenqualität von Urdinkel mit seinem hohen Anteil an dehnbaren Gliadinen gerecht zu werden.

Sie sind das dritte Mal als Themengeber und Sponsor beim «Brot-Chef» mit dabei. Weshalb setzen Sie sich für den Berufsnachwuchs und für Fachwettbewerbe ein?

Der Fachwettbewerb Brot-Chef ist aus unserer Sicht extrem wichtig, um junge Leute für den Beruf Bäcker-Konditor zu begeistern. Gleichzeitig kann sich der Berufsnachwuchs intensiv mit dem Thema Urdinkel auseinandersetzen und Innovationen kreieren. Diese sind für die Branche



Thomas Kurth ist Geschäftsführer der IG Dinkel. Neben der Verwendung von alten Schweizer Dinkelsorten fördert er auch den Berufsnachwuchs. ZVG

nützlich und lassen sich weiterentwickeln. Ich bin gespannt auf die Neukreationen im Brot-, Gebäck- oder Take-away-Bereich.

Die Wettbewerbsfinalisten werden eine Spezialität mit Urdinkel-Kernotto herstellen. Was zeichnet das Produkt aus?

Kernotto sind geschliffene Urdinkelnkörner, die man wie Reis zubereitet. Da der Keimling beim Schleifen nicht entfernt wird, sind die geschmacksgebenden ungesättigten Fettsäuren unverändert vorhanden. Der grosse Vorteil von Kernotto ist, dass man ihn vorkochen und aufbereiten kann, ohne dass er pappig wird.

Was erwarten Sie von den Finalisten?

Ich freue mich auf ausgezeichnete vorbereitete und motivierte Lernende, die hoffentlich mit einem ganzen Fanclub anreisen und an diesem Tag über sich hinauswach-

sen. Mit meinen bescheidenen Back- und Kochkünsten bin ich ohnehin an jedem Wettbewerb hin und weg, wenn ich zusehen darf, was in kurzer Zeit an Köstlichkeiten und Augenweiden entsteht. INTERVIEW CHANTAL SOMOGYI

Brot-Chef 2022

Das öffentliche Finale und die Siegerehrung des Fachwettbewerbs Brot-Chef finden am Samstag, 5. November, in der Berufsschule Aarau, statt. Der fachliche Teil wird ergänzt durch das Speed Baking. Eine weitere Aufgabe ist das Herstellen einer Spezialität mit Urdinkel-Kernotto vom Themensponsor Urdinkel. Zum Thema Urdinkel erwartet Besucher und Besucherinnen zudem ein interessanter Wissenspfad mit Wettbewerb.

Mit Freude am Beruf an die Spitze

Rino Zumbrunn vertritt die Schweiz an den World Skills 2022 im Bereich Küche.

Dass die Vorbereitungszeit sehr knapp war, sieht der Selbständige als Vorteil.

Erst Mitte September erhielt Rino Zumbrunn die Aufgabenstellung der World Skills im Bereich Küche. Seither trainiert er bis zu vier Tage die Woche. Eine Woche lang schloss er sogar seinen Betrieb, das Restaurant Krone in Sissach/BL, um sich gemeinsam mit Coach Daniel Inauen noch einmal intensiv in die Vorbereitung zu stürzen. Sorgen macht ihm die knappe Vorbereitungszeit keine: «Dadurch, dass ich seit über einem Jahr meinen eigenen Betrieb führe, habe ich eine grosse Stressresistenz aufgebaut», sagt der 23-Jährige. Er ist es gewohnt, auf unbekannte Situationen flexibel zu reagieren. Die knapp bemessene Zeit sieht er sogar als Vorteil: «So konnte ich nicht alles immer wieder hinterfragen und mich in Details verlieren.»

«Das Schwierigste war, Kompromisse einzugehen.»

RINO ZUMBRUNN,
WORLD-SKILLS-KANDIDAT

Vier Tage lang wird Rino Zumbrunn an den World Skills, die während der Fachmesse Zagg in Luzern stattfinden, im Einsatz sein. Unter anderem gilt es, eine Vorspeise mit Rösti und Spiegelei und ein Poulet à la Kiev zuzubereiten. Eine besondere Herausforderung ist das Vegi-Gericht. «Dieses muss Linsen, Kichererbsen und getrocknete Soja-Schnetzel enthalten. An Letztere hatte ich vom Militär her eher schlechte Erinnerungen», so Zumbrunn. «Mittlerweile ist das Gericht aber so ausgefeilt, dass es sehr gut schmeckt.»

Alle Formen selbst gezeichnet

Über sein World-Skills-Menü will Rino Zumbrunn nicht zu viel verraten: «Die Konkurrenz schläft nicht,



Der 23-jährige Rino Zumbrunn führt bereits einen eigenen Betrieb. ZVG

daher gebe ich keine Details preis. Aber wir sind gut unterwegs.» Die grösste Herausforderung sei die Tatsache gewesen, dass man gezwungenermassen Kompromisse eingehen müsse. «Ich konnte nicht alles so umsetzen, wie ich es wollte. Die Zeit beim Wettbewerb ist beschränkt und ab und zu musste mein Coach mich bremsen. Alles ist nun mal nicht möglich.» Daniel Inauen habe ihn zudem stark im Bereich Technik unterstützt. So hat Zumbrunn beispielsweise alle Dessertformen selbst gezeichnet und im 3D-Drucker ausgedruckt.

Heimvorteil im Publikum

Dass die World Skills wegen Covid-19 nicht wie geplant in Shanghai stattfinden können, findet er einerseits schade. «Andererseits ist es für mich von Vorteil, wenn ich nicht so lange von meinem Betrieb weg muss.» Und natürlich werden Freunde und Familie nach Luzern reisen, um Zumbrunn zu unterstützen.

Darunter auch Rino Zumbrunns Bruder Heiko, der bereits im Jahr 2018 im Bereich Carrosserie-Spenglerei an den World Skills teilgenommen und mit dem zweiten Platz gut vorgelegt hat. Davon lässt sich Rino Zumbrunn allerdings nicht unter Druck setzen: «Bei uns in der Küche ist vieles subjektiv und nicht alles messbar. Deshalb will ich einfach mein Bestes geben und Spass am Wettbewerb haben.» Ganz nach seinem persönlichen Motto: «Mit Freude am Beruf an die Spitze.» ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
worldskills.org



Mehr Informationen unter:
urdinkel.ch
brot-chef.ch

ANZEIGE

DEGUSTATION VON SCHWEIZER WEINEN

- WYSCHIFF SOLOTHURN
03. - 06. NOVEMBER «MS SIESTA» Krummturm
- WYSCHIFF ZUG
10. - 13. NOVEMBER «MS ZUG» Bahnhofsteg
- WYSCHIFF EVENT ST. GALLEN
18. - 19. NOVEMBER Kulturzentrum Lokremise
- WYSCHIFF EVENT AARAU
02. - 03. DEZEMBER Kultur- & Kongresshaus

Verein Wyschiff Schweizer Winzer
Weitere Informationen unter: wyschiff.ch
Online-Tickets unter: info@wyschiff.ch

Powered by
SWISS WINE

Neuheit
Salvis K-LINE

ZAGG Luzern

Besuchen Sie uns
Vom 23.-26.10.2022
Halle 1 / Stand 101

salvis.ch **SALVIS**