

Young Star mit John Baker

## Tipps, Tricks und Werbung für den Bäckerberuf

«Brot – gut, biologisch, nachhaltig und erfolgreich» unter diesem Titel erklärten Jens Jung, CEO der John Baker Gruppe (Zürich), und Produktionsleiter Jens Schawaller am Young Star Event in der Richemont Fachschule in Luzern ihre Firmenphilosophie und warben für den «coolen Beruf Bäcker».



Workshop «Brot – gut, biologisch, nachhaltig und erfolgreich» mit Jens Jung (links) und Jens Schawaller.

Eine bunte Schar von angehenden Bäcker-Konditoren, Confisereuren, Lebensmitteltechnologern und Köchen beobachtete, produzierte und stellte am Young Star-Workshop in der Richemont Fachschule Jens Jung und seinem Produktionsleiter Jens Schawaller interessiert Fragen. «Danke, dass ihr einen Beruf im Lebensmittelsektor gewählt habt!», betonte Jens Jung zu Beginn vor den wissbegierigen Nachwuchsleuten.

### Mehr Gefühl, weniger Muckis

Die beiden Brot-Fachleute verrieten Tipps und Tricks, beispielsweise wie der Teig richtig geformt wird. Oder dass darauf geachtet werden muss, die Oberfläche nicht zu sehr zu spannen. Für gutes Brot brauchen sie neben der selbstgezüchteten Hefe einzig drei Zutaten: Wasser, Mehl und Salz. Der Rest sei Sache der Natur, deren Vorgänge der Bäcker steuert, so der Zürcher Branchenmann. Dies erfordere allerdings grosse Handwerkskunst und viel Zeit. Die John-Baker-Teige würden über einen sehr hohen Wasseranteil verfügen, erklärte er weiter. «Da braucht man mehr Gefühl zur Teigzubereitung und dafür weniger Muckis...»

Die Teilnehmenden erhielten eine Fülle von Informationen, so beispiels-

weise über die Kommunikation in den sozialen Medien, das Story-Telling, die Authentizität, die Leidenschaft, die Hefe, das amerikanische Sourdough bread oder das Sauerteigverfahren. Mit der Bezeichnung Sauerteig rät Jens Jung allerdings Vorsicht zu walten: «Viele sagen wä, sauer mag ich nicht... Dabei ist das Brot nicht sauer, sondern hat einen leicht süsslichen Joghurt-Geschmack.» Viel lieber spricht er vom Sauerteigverfahren. Ebenso wichtig ist für John Baker die Regionalität und die Partnerschaft mit den regionalen Lieferanten.

### «Ein cooler Beruf»

Immer wieder kam Jens Jung auf den Bäckerberuf zurück: «Als Bäcker kann man sich mittlerweile gut positionieren. Es ist ein cooler Beruf, bei welchem man das Handwerk beherrschen muss.» Bäcker seien gefragte Fachleute, denen die Welt offen stehe. Noch immer hafte dem Beruf allerdings das negative Image mit dem Arbeitsstart mitten in der Nacht an. «Bei uns muss man nicht vor 4 Uhr beginnen», unterstrich der Zürcher Geschäftsmann. Doch auch in anderen Betrieben sei in Sachen Arbeitszeiten einiges in Bewegung.

### Alte Zöpfe abschneiden

John Baker sei das Baby von Jens Jung, erklärte Produktionsleiter Jens Schawaller. Das Unternehmen sei nach und nach gewachsen. Bei der Gruppe John Baker arbeiten rund 120 Personen, sie zählt sieben Verkaufsstellen. Jede besitzt eine eigene Bäckerei. Dies bedinge hohe Investitionen, weshalb John Baker langsam wachse, ergänzte Jens Jung. «Wir sind effizient und produzieren vor Ort. Wichtig ist, dass der Spirit stimmt. Wir wollen unsere Message in die Welt hinaustragen», hält er fest. Die Unterscheidung von den Grossverteilern sei bei ihm allerdings kein Thema.

Auf die Frage, welchen Tipp er für jemanden habe, der einen Betrieb übernehmen wolle, meinte Jung: Das Schwierigste sei, Veränderungen vorzunehmen. Doch er munterte dazu auf, «alte Zöpfe abzuschneiden: Macht genau das Ding, das ihr wollt, seid authentisch!» Dies brauche zwar Mut und berge Gefahren. Doch John Bakers Authentizität zahle sich aus: Es gibt eine Fangemeinde – und ein Mitglied hat das JB-Logo sogar eintätowiert...

Claudia Vernocchi

## Stimmen von Teilnehmenden



Michelle Scherrer (Confiserie Speck, Zug) und Melissa Wicky (Schlüssel AG, Menzingen).

«Wir haben das Modellieren in der Schule gelernt. Sara Hochuli hat uns jedoch eine andere Sichtweise aufgezeigt.»

«Auch der Workshop mit Stefan Bischof war sehr spannend und aufschlussreich. Er hat uns alternative Zuckersorten präsentiert und das Thema Zucker im Allgemeinen nochmals vertieft.»



Julia Gerig (Danioth, Altdorf) und Tabea Christen (Feinbäckerei Hauger AG, Altdorf) mit René Schudel.

### Wie gefällt Ihnen der Event?

Bis jetzt sehr gut und die Workshops waren interessant.

### Welcher Workshop hat Ihnen am besten gefallen?

Am besten hat uns das Modellieren mit Sara Hochuli gefallen.

### Weshalb?

Beim Modellieren kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen.

Fotos: Claudia Vernocchi



«Das B-Concept: mehr Geschmack, weniger Zucker» mit Stefan Bischof.

## «Der gesunde Zucker»

Dank dem B-Concept kann Patisserie von Grund auf mit weniger Fett, weniger Zucker und somit weniger Kalorien hergestellt werden. Die Produkte weisen eine leichtere Konsistenz auf und der Geschmack ist intensiver. Stefan Bischof, Pâtissier und Inhaber vom «g'nuss» in St. Gallen, zeigte dem Berufsnachwuchs verschiedene Zuckerarten und Ballaststoffe, die mit Eiweiss aufgeschlagen wurden. Somit konnten die jungen Fachleute den Unterschied der verwendeten Rohstoffe in der Süsse testen. Zudem konnten sie das Volumen, die Wasserbinde-

kraft und den Auftauprozess hautnah mitverfolgen und somit besser verstehen, wie sich die verschiedenen Rohstoffe in der Produktion verhalten.

E-Nummern haben einen schlechten Ruf. Zu Unrecht! Denn es seien nicht alle per se ungesund. Beispielsweise das Johannisbrotkernmehl, das unter der Bezeichnung E410 auftaucht – sei ein natürlicher Zusatzstoff, der unter anderem in den Bergen von Spanien wächst. Die Samen der Schote werden zu Pulver verarbeitet, das ein Vielfaches an Wasser binden kann.



Workshop «Fleischlos am Feuer» mit René Schudel.

## «Weniger ist mehr»

Gastronom und Fernsehkoch René Schudel stellte die Grillkunst in ein neues Licht. Anstelle von herkömmlichem Fleisch kamen Gemüse und Früchte zum Zug. «Das Schwierige am Kochen auf offenem Feuer ist das Verstehen der Energie», erklärte Schudel den jungen Bäcker-Confiseurs und Köchen. Aufgrund der Hitze brenne schnell etwas an. Dies sei aber nicht weiter schlimm.

Das Motto des Workshops lautete: Weniger ist mehr. «Köche haben den Drang, alles gar kochen zu wollen.» Doch dies führe zu einer Einbusse beim Geschmack.

Dieses Motto gilt auch für das Würzen. Käse enthält Glutamat – der natürlichste Geschmacksverstärker. So kann beispielsweise mit Parmesan ein Gericht einfach und gut abgeschmeckt werden. Auch plädierte Schudel dazu, nicht immer alles kleinzuschneiden: «Habt den Mut, den Blumenkohl Blumenkohl sein zu lassen.» So zog er diesen in einem Stück aus der Glut.

Zum Dessert präsentierte der erfahrene Gastronom Pancakes und Bananen mit Dulce de leche und karamellisierte Quitten mit Rotschmierkäse.



Workshop «Modellieren Step by Step» mit Sara Hochuli.

## «Modellieren ist Fleissarbeit»

«Modellieren ist Fleissarbeit und es braucht viel Übung und Geduld», beschrieb die Tortenkünstlerin Sara Hochuli die Handwerkskunst mit Fondant.

Der Aufwand solle sich auch im Preis des Produktes widerspiegeln. «Steht für den Wert der Ware ein!», ermutigte Hochuli die Lernenden. Der Betrieb müsse schliesslich von den Einnahmen leben und existieren können.

Wichtig für jeden Gastronomiebetrieb sei ausserdem, woher das Produkt kommt und wie es hergestellt wird. So bezieht Hochuli ihre Waren beispielswei-

se von einem nahegelegenen Bauernhof.

Wenn beim Modellieren etwas schiefgeht, solle nicht lange herumgebastelt werden. Lieber neu beginnen, denn meist werde es nur noch schlimmer. «Ausserdem gewinnt ihr durch das «Neumachen» auch an Routine», meinte Hochuli mit einem Schmunzeln. «Das Wichtigste ist, dass euch das Produkt gefällt!» Denn die Unternehmerin ist überzeugt: Seinen eigenen Weg zu finden, mache langfristig viel glücklicher als etwas zu müssen.

gue