

Felicia Ludwig, Pâtissière des Jahres 2022,
Razzia-Bar mit Roger Reuss,
Key-Account-Manager, Hugentobler

Kurse zum Thema
Dessert mit
Fabian Sängler und
Rolf Mürner:
www.hugentobler.ch/kurse

Frau Pâtisserie

Felicia Ludwig, Pâtissière des Jahres GaultMillau 2022, über Berufung und Schockfrosttechnik.

Hallo. Ich bin Felicia. So streckt uns eine sympathische, fröhliche Pâtissière des Jahres GaultMillau 2022 ihre Hand entgegen. Felicia Ludwig. Gebürtige Rumänin, Informatikerin, entscheidet sich mit 27 Jahren für einen Neustart in Deutschland. Als Reinigungshilfe in einem Hotel backt sie am Feierabend Kuchen fürs Team, die besser schmecken, als die Pâtisserie des Hauses. Vom Chef ermutigt, macht sie eine Ausbildung zur Köchin und spezialisiert sich in ihrer Freizeit auf Desserts.

«Es ist nie zu spät,
um seine Berufung zu
entdecken.»

Der lange Weg der Felicia Ludwig

«Eine harte Zeit,» erinnert sich Felicia Ludwig «am Anfang verstand ich in der Berufsschule kein Wort». Nebst ihrer Kochausbildung, dem Selbststudium für Sprache und Pâtisserie, verdiente sie mit Nebenjobs Geld, um ihre Miete zu bezahlen. 3 Jahre lang sieben Tage die Woche. Es folgen Wanderjahre in St. Moritz (Suvretta House), Ascona (Eden Roc) und Zürich (Clouds, Mesa, Gustav). Dann ein kurzer Abstecher als Sous-Chefin zurück in der Küche, nur um zu erkennen: Pâtisserie ist ihre Leidenschaft. Rück-

blickend findet sie: «Es ist nie zu spät, um etwas Neues anzufangen oder den eigenen Traum zu verwirklichen.» Und wie sie ihren Traum verwirklicht hat. «Wow, das kann doch nicht sein, dass eine Abwascherin so eine Auszeichnung erhält.» habe sie erst gedacht, als sie von Gault&Millau zur Pâtissière des Jahres 2022 gekürt wurde. Und fügt bescheiden hinzu, das heisse jetzt aber nicht, dass sie die beste sei, es gebe so viele so gute Berufsleute.

Nicht ohne meinen Schocker

Jetzt freut sie sich riesig, dass sie als Partnerin in der Razzia-Bar in Zürich die adäquate Plattform für ihre Pâtisserie erhält. «Die Selbständigkeit war ein lang gehegter Wunsch, eines der Ziele, die ich einmal noch erreichen wollte.» Von Anfang an steht für Felicia fest: ein «Schocker» muss her. «Es ist sehr wichtig, dass die Produkte schnell gefrostet sind, ich spare damit sehr viel Zeit und kann viel effizienter arbeiten. Und die Qualität beim Schockfrostern ist super. Bei -40 °C bilden sich keine Eiskristalle, die die Strukturen meiner Produkte zerstören. Farbe und Konsistenz bleiben erhalten.»

So setzt Felicia Ludwig den Schockfroster FrigoJet ein

- Massen/Glasuren in Silikonformen ausgießen, es entstehen schöne, glatte Flächen
- Schockfrostern oder Schnellkühlen von Mousses oder Crèmes

- Rohprodukte, die Saison haben, in perfekter Qualität haltbar machen
- fertige Pâtisserie haltbar machen, jederzeit grössere Pâtisserie-Auswahl
- Mise-en-place in herausragender Qualität

«Ein guter Tipp war, heisse Kuchen aus dem Ofen zu nehmen und sofort zu frostern. Die Qualität ist sehr gut: die Früchte werden nicht matschig, sie saften nicht, der Boden bleibt knusprig. Das ist viel besser als wäre der Kuchen langsam abgekühlt.»

«Bei -40 Grad
bilden sich keine Eiskristalle,
welche die
Strukturen meiner
Produkte zerstören.»

Einfach zu bedienen und pflegeleicht

Der FrigoJet sei der einfachste Schockfroster, den die Pâtissière des Jahres 2022 bislang erlebt habe. Die Bedienung sei übersichtlich, einfach und verständlich. Nach ein, zwei Mal Tippen sei sie schon am Ziel. Zeit spart sie auch, weil der FrigoJet pflegeleicht sei. «Bei

Eine in Zitronenform gegossene Kombination aus Yuzumousse und Zitronencreme, darin Milkschokolade-Cremant, Mascarpone mousse und Himbeergelee. Immer wieder kommt dabei der FrigoJet zum Einsatz.



*Viel Liebe für
Details und noch
mehr Leidenschaft.*

Felicias Tipp für Nicht-Schweizer

Komm ins Gespräch, hab keine Angst vor dem Sprechen, pflege viel Kontakt mit Menschen der fremden Sprache, lese viel, schaue Serien ...

www.felicialudwig.com
www.hugentobler.ch

anderen Geräten musste ich jeden Abend komplett auftauen, um am nächsten Tag genug Leistung zu haben, wenn das Gerät sie überhaupt hinbrachte. Das sei beim FrigoJet nicht notwendig, sie taue ihren «Schocker» nur noch ein Mal die Woche ab, um ihn zu reinigen. Auch dadurch spare sie wertvolle Zeit.

Von der Informatik zur Patisserie

Ob sie denn die Informatik gar nicht vermisse, fragen wir Felicia Ludwig. Nein, sie brauche ein bisschen Action, Gefühl und Freude in ihrem Alltag. Trotzdem habe sie aus der Informatik einige Dinge mitgenommen: das bewusste Strukturieren der Arbeit, die Planung und Arbeitsvorbereitung im Kopf, letztlich die damit verbundene Effizienz im Alltag.

Ist es nicht ein Privileg für jeden Arbeitgeber, eine Mitunternehmerin wie Felicia Ludwig im Team zu wissen? In Zeiten wie dieser alles andere als normal, entspricht doch die Gastrobranche punkto Verdienst, Arbeitszeiten, Ferien und sonstigen «Gudis» nicht der gesellschaftlichen Forderung nach «freizeitorientierter Schonhaltung». Felicia hat in diesem schwierigen und herausfordernden Umfeld durchgebissen, sich bewiesen und weitergebildet, um heute die Früchte zu ernten – glücklich in ihrer Berufung.

Ein gesundes Zielbild für viele von uns, ab und zu auch den «Grind abä u secklä». Auch ich schätze das Vorrecht, in der Schweiz zu leben. Mit einem Wohlstand, der seinesgleichen sucht und politischer Stabilität. Was aber hat uns zu diesem Wohlstand geführt? Sicher nicht die Wohlfahrtsgesellschaft, die uns medial vorgegaukelt wird.

Wir Arbeitgeber sind also gefordert, attraktiv zu sein, Mitarbeitende in ihre Berufung zu führen, aber auch mal klaren Wein einzuschenken, wenn ein Individuum das pünktliche Erscheinen am Arbeitsplatz für bonusrelevant hält. Viel Durchhaltewillen und Erfolg wünsche ich Euch, Gastronominnen und Gastronomen, beim Finden und Fördern von Felicias, die wohl schon vor offiziellem Arbeitsbeginn vor dem Schockfroster stehen...

Herzlich
Ihr Reto Hugentobler, Inhaber

«Früchte werden nicht matschig, der Boden bleibt knusprig.»



Felicias Schockfrost-Tipp

Lass die Produkte bei -40 °C frosten, bis sie gefroren sind. Lagere sie anschließend in den Tiefkühler um. Wenn ein Produkt den ganzen Tag bei Minus 40 im Froster ist, bildet sich eine Haut und die Oberfläche wird matt.



Video

