

# REZEPT- ENTWICK- LERIN

## WIE EINE REZEPTENTWICKLERIN VORGEHT

Sie steht mitten im Leben und weiss mit ihren 27 Jahren genau, was sie will. Janine Brun führt gerne tiefgründige Gespräche, und beim Kochen und Backen entfaltet sie ihre Kreativität. Sie hat Architektur studiert, ein Jahr als Architektin gearbeitet und dann den Job für ihre Leidenschaft an den Nagel gehängt: «Wenn ich an meine Kindheitstage zurückdenke, sehe ich mich mit meiner Familie in der Küche – Kochen war schon immer meine Leidenschaft.»



Schon beide Elternteile haben gerne gekocht: «Fertiggerichte kamen bei uns nie auf den Tisch. Ein Besuch auf dem Markt und das gemeinsame Zubereiten eines leckeren Essens waren für meine Familie selbstverständlich», erzählt Janine Brun.

#### Von der Bau- zur Kochkunst

In den Schul- und Semesterferien hat sie jeweils bei V-ZUG in der Abteilung Anwendungstechnik gearbeitet. Was vor zwölf Jahren als Ferienjob begann, ist nun ihr Beruf. Den Mut zu fassen, nicht weiter als Architektin tätig zu sein, war nicht ganz einfach, doch es war die richtige Entscheidung: «Die Architektur hat mir sehr viel Freude bereitet, aber leider keine Zeit gelassen, meine Leidenschaft, das Kochen, auszuleben. Ich wollte meine Ideen nicht mehr länger aufschieben, mein Tatendrang war zu gross», erzählt Janine Brun.

**AUF [VIVRE-MAGAZIN.CH/WETTBEWERB](https://www.vivre-magazin.ch/wettbewerb) GIBT ES EINEN ESSENSGUTSCHEIN DES CASINOS BERN ZU GEWINNEN.**

#### WIE DIE KARTOFFEL-FOCACCIA ZUBEREITET WIRD? DAS REZEPT FINDEN SIE AUF [VIVRE-MAGAZIN.CH/LEBENSGENUSS](https://www.vivre-magazin.ch/lebensgenuss)

Seit einem Jahr ist die gebürtige Luzernerin nun bei V-ZUG als Rezeptentwicklerin und Mitarbeiterin Prüf Speisen für Backöfen tätig. Wenn sie davon erzählt, strahlen ihre Augen. Sie liebt es, neue Rezepte zu kreieren, ob am Arbeitsplatz für die neue Backofengeneration oder zu Hause für Freunde und Familie – Backen ist ihre Passion. In ihrem Team hat Janine Brun eine zweite Familie gefunden: Hier kann sie sich mit Gleichgesinnten kreativ entfalten.

#### Durch und durch erprobt

Der Arbeitsalltag beginnt für Janine Brun früh: Oft als Erste im Büro, plant sie zuerst die anstehenden Versuche. Die Zutaten für die Gerichte müssen bereitstehen und die Laborautomation vorbereitet werden. Für die Kartoffel-Focaccia werden die Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten, danach folgt die Zubereitung des Teigs. Janine Brun testet dasselbe Rezept jeweils in verschiedenen Öfen – immer auf der Suche nach der perfekten Einstellung des Gerätes. Dabei stellt sie sich die Nutzerinnen und Nutzer konkret vor dem Backofen vor und überlegt, welche Angaben ihnen dabei helfen könnten, das perfekte Backergebnis zu erzielen. Dazu gehört natürlich auch die sensorische Auswertung: Jedes Backergebnis wird vom Team gekostet.

#### Mit Feuereifer dabei

Wenn es nach frischem Gebäck riecht, ist Janine Brun in ihrem Element. Zu Hause in ihrer Küche findet man alle Backutensilien, die das Herz begehrt. Neue Zubehörartikel wie der Pizzastein oder das Lochblech kommen bei ihr oft zum Einsatz.

Die begeisterte Hobbybäckerin ist fasziniert davon, was die neuen Geräte alles können: «Fast wie in einer Bäckerei!» Die Backöfen bereiten Janine Brun nicht nur beim Backen Freude, die puristische und übersichtliche Gestaltung gefällt auch ihrem Architektenauge. Dass Architektur und Kochen nicht so weit auseinanderliegen, wie man vielleicht meint, zeigt sich bei der Kunst des Anrichtens: «Einen Teller anzurichten, ist vergleichbar mit dem Bauen eines Modells. Beides braucht Geduld, eine ruhige Hand und den Blick für Details.»

In ihrer Freizeit verwöhnt Janine Brun ihre Gäste mit neuen Kreationen – bei der Arbeit gibt sie alles, damit die Rezepte in den Geräten perfekt gelingen: «Unsere Kunden sollen genauso viel Spass am Backen haben wie ich.»