

Young Star 2017 – fünf Fragen an Culinary Artist Norman Hunziker

«Wer nichts wagt, hat bereits verloren»

Am 5. September findet an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft in Wädenswil der Young Star Event, organisiert durch Agrano, statt. Es warten spannende Workshops mit renommierten Fachexperten auf die Teilnehmenden. In einer losen Serie erscheinen im «panissimo» Interviews mit den Referenten.

In dieser Ausgabe ist der vielfach dekorierte Norman Hunziker an der Reihe, der sich auf seiner Website «Culinary Artist» nennt. Sein Workshop hat den Titel «Von 0 auf 100, der Durchbruch und die Trends von morgen».

Welche Botschaft möchten Sie dem Bäcker-Konditor-Confiseur- und Kochnachwuchs mit auf den Weg geben?

Zu verlieren gibt es kaum was, wer nichts wagt, der hat jedoch bereits verloren. In meiner jungen Karriere stand ich schon oft in beruflichen Situationen, in denen ich mich an Dinge gewagt habe, die ich jetzt im

«In unserer Branche ist Networking je länger je wichtiger.»

Nachhinein vermutlich nicht gemacht hätte. Doch genau diese Erfahrungen aus diesen Taten sind diejenigen, welche mich vom ehemals Lernenden bis zum Teamchef der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft und amtierenden Koch/Pâtissier und Vize-Olympiasieger gebracht haben.

Was hat sich seit Ihrer Teilnahme am ersten Young Star Event im 2014 beim Nachwuchs verändert?

Eine schwierige Frage. Junge motivierte Berufsleute sind da, nicht mehr in der Masse, jedoch diejenigen, die wollen, stechen heraus und zeigen sich auch ausserhalb der Branche.

Warum ist ein solcher Anlass wie Young Star sinnvoll, die jungen Leute von heute finden doch alles im Internet?



Norman Hunziker

Norman Hunziker

- 2016: Vize-Kocholympiasieger
- 2016: 4. bei Gustoevent
- 2016: 4. bei Junge Wilde 2016 von Rolling Pin
- 2015: 5. Swiss Ice Cup
- 2015: Top 10 der Pâtissiers des Jahres
- 2015: Top 25 der besten Pâtissiers Europas
- 2014: Gold an der Creativa, Aarau
- 2014: Gold, Silber und 2x Bronze bei der Swiss Bakery Trophy
- 2012: Gold an der Culinaria, Biel
- Teamchef Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft
- Markenbotschafter für verschiedene Firmen
- Gibt Kurse und Schulungen in der Schweiz und im Ausland
- Entwickelte zusammen mit Ricola das neue Kräuter-Caramel-Bonbon
- Produziert exklusive Pralinen für Luxus Hotels

Heutzutage lassen sich viele in den sozialen Medien inspirieren. Auch ich tausche mich mit Sterneköchen und Kochteams aus aller Welt aus, um Inspirationen, Trends und innovative Ideen aufzuspüren. Ein Unterschied zum Young Star ist das

«Den jungen Berufsleuten möchte ich zu Ideen und Inspirationen verhelfen, diese motivieren ehrgeizig zu sein.»

Networking, die Teilnehmenden untereinander, mit den Sponsoren oder mit uns Referenten. In unserer Branche ist Networking je länger je wichtiger. In den vergangenen Jahren wurde dies auch intensiv genutzt.

Warum engagieren Sie sich bereits zum dritten Mal bei Young Star?

Aus einem einzigen Grund: Ich durfte in der Vergangenheit viel von grossen Berufsleuten lernen, nur so konnte ich die berufliche Treppe hochsteigen. Den jungen Berufsleuten möchte ich zu Ideen und Inspirationen verhelfen, diese motivieren ehrgeizig zu sein und dem einen oder anderen dank mehr Wissen ein weiteres Törchen zu einer vielleicht zukünftigen Karriere öffnen zu können.

Worauf dürfen sich die Teilnehmer des Young Star Events an Ihrem Workshop freuen?

Der Titel meines Workshops verrät doch schon viel. Mehr werde ich vorab nicht verraten, sonst ist die Spannung für die Teilnehmenden doch weg. Was jedoch kein Geheimnis ist, es wird für jeden etwas Innovatives dabei sein.

Interview: Myriam Born