

Young Star 2017 – fünf Fragen an Confiseurin Vanessa Schnyder

## «Man kann nur gewinnen»

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. Den Auftakt macht die international erfolgreiche Confiseurin Vanessa Schnyder. Sie hat das Thema «Dessertteller – kurz und bündig».

Was hat Sie dazu inspiriert, am diesjährigen Young Star Event mitzumachen?

Ich freue mich darauf den jungen Berufsleuten Tipps und Tricks aus der Confiserie und der Küche weiterzugeben. Ich möchte meine Begeisterung für den «schönsten Beruf der Welt» teilen und dazu motivieren, auch mal andere Wege einzuschlagen.

Worauf dürfen sich die Young-Star-Teilnehmenden an Ihrem Workshop freuen?

Wir werden einen Dessertteller mit verschiedenen Komponenten zusammensetzen. Schnell und trotzdem sehr wirkungsvoll! Mit wenig Aufwand, aber dem nötigen Wissen kann man viel erreichen.

Was machen Sie in Ihrer Freizeit am liebsten?

Ich genieße gerne gutes Essen, am liebsten nach einer anstrengenden Wanderung oder einem Skitag.

Wie gehen Sie mit dem Druck an Wettkämpfen um?

Durch mentales Training lernte ich mit Stresssituationen ruhig umzugehen. Jeder macht das für sich etwas anders. Mein Grundsatz lautet dann immer: Eins nach dem Andern.

Welchen Tipp haben Sie für die Frauen der Branche? Sie sind ja schon etwas in der Unterzahl...

Ich habe das nicht so erlebt. Im Beruf Konditor-Confiseurin bin ich es mir gewohnt mit Frauen zusammen zu arbeiten, und auch in der Küche hatten wir nur Frauen in der Patisserie. Aber wenn man eine Idee hat, muss man diese unbe-

dingt verfolgen, ausprobieren und umsetzen. Am eigenen Grundstil festhalten und diesen immer wei-

terentwickeln. Man kann nur gewinnen!

Interview: Myriam Born



Vanessa Schnyder

### Vanessa Schnyder

- 2013 4. Rang WorldSkills Leipzig
- 2014 Vizeweltmeisterin UIBC Junioren-Weltmeisterschaften Taipe
- Mehrfache Expertin an den SwissSkills der Konditor-Confiseure
- Stage bei David L'instant Chocolat in Crans-Montana und bei Acherer Patisserie und Blumen im Südtirol
- Sommer- und Wintersaison im Arosa Kulm Hotel & AlpinSpa als Pâtissier im Muntanella (14 Gault Millau Punkte)
- Momentane Arbeitsstelle: im Familienbetrieb der Eltern, Confiserie Roggwiler AG in St. Gallen
- Start im August 2017 mit der Berufsprüfung

## Salzige Macarons

Foodparing liegt im Trend. Gemeint sind damit ungewöhnliche Kombinationen von Aromen. Unter dem Motto «süss & salzig» schufen Studierende der Berner Fachhochschule – Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften neue Kreationen wie schokolierete Chips, ein Himbeer-Pesto oder salzige Macarons. Oder sie wagten sich an die Neuinterpretation dieses Confiserie-Klassikers: Macarons mit Füllungen wie Dattel und Speck oder Ingwer und Karotte. pd

## Stabil

Die Finanzierungssituation der KMU in der Schweiz ist stabil. Auch in naher Zukunft ist nicht mit einer Verschlechterung zu rechnen. Dies ergab eine repräsentative Umfrage im November 2016 bei 1922 Unternehmen. Die Einführung von Negativzinsen sowie die Aufhebung des Euro-Mindestkurses durch die Schweizerische Nationalbank haben für eine Minderheit von Schweizer KMU zu einer Verschlechterung geführt. Die Entwicklung der Kreditversorgung für KMU wird vom Staatssekretariat für Wirtschaft Seco gemeinsam mit Vertretern von economiesuisse, des Schweizerischen Gewerbeverbandes, Swissbanking, Swissmem, der Schweizerischen Nationalbank und des Staatssekretariats für Finanzfragen im Rahmen der Arbeitsgruppe «Kreditmarkt KMU» aufmerksam verfolgt. www.seco.admin.ch pd

## » International

### Kütscher Präsident

Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie Weinheim, wurde vom Bäcker-Konditoren-Weltverband UIBC zum Präsidenten der Jury des «UIBC International Championship für Young Bakers» ernannt, zunächst für eine Amtszeit von drei Jahren, also die Wettbewerbe 2018, 2019 und 2020.