

Young Star begeistert Lehrlinge

Vom feuerfangenden Lachs zum schwebenden Blumenkohl – die vierte Ausgabe des Lehrlingsevents Young Star war spektakulär und inspirierend. Text: Delia Bachmann | Fotos: Alain Wächter



Am 5. September führte die Agrano AG in der ZHAW Wädenswil die vierte Ausgabe des beliebten Nachwuchsevents für Bäcker, Konditoren-Confiseure sowie Köche durch. Getreu dem Motto «weniger ist mehr» wurde die Zahl der Workshops in diesem Jahr auf vier reduziert. Insgesamt 120 Lernende nahmen bei schönstem Wetter am seit Monaten ausgebuchten Event teil. Wieder mit dabei war Fernsehkoch René Schudel, der die Teilnehmenden auf eine archaische Reise an den Ursprung des Barbecues mitnahm und mit Feuer, Glut und Asche bewies, dass gut kochen auch ohne moderne Geräte geht. Von einem Zuschauer auf den brennenden Lachs aufmerksam gemacht, winkt er unbekümmert ab: Nur die Garnitur, Limetten und Zwiebeln, zum Schutz auf den Fisch gelegt, schmürzelte etwas an. Die Chilis liess Schudel mit Absicht schwarz werden und die Kürbisse vergrub er für zwei bis drei Stunden in der Asche. Das Spezielle an der Methode: Vom ersten Aufflammen bis zum letzten Glimmen der Asche wird die ganze Energie des Feuers genutzt.

Ein veritables Kontrastprogramm dazu bot Norman Hunziker mit seinem «Von 0 auf 100»-Workshop. Das Multitalent zeigte, wie die falschen Oliven von Oriol Castro (Disfrutar, Barcelona) gelingen, wie man einen Blumenkohl-Ballon aus Maissirup

macht oder ein Apfelholz-Rauch-Kissen herstellt. Hunziker ging es dabei weniger um die kulinarischen Spielereien als um den Wow-Effekt, den sie beim Gast erzeugen. Aufmerksamkeit und wie man sie bekommt, das war das Hauptthema des 22-Jährigen, das er anhand von fünf Sinnen und Gerichten aufgriff. Weiter gab der Teamchef der Junioren-Kochnationalmannschaft Tipps zum Umgang mit sozialen Medien.

Schliesslich konnten die Teilnehmer im «Kurz und bündig»-Workshop von Vanessa Schnyder, Konditorin-Confiseurin und Vizeweltmeisterin, mitanpacken und einen herbstlichen Dessertteller mit einfachen, aber raffinierten Komponenten kreieren. Sechs von acht Komponenten stellten die angehenden Berufsleute, unterstützt von Schnyder, selbst her. Ebenfalls mitanpacken konnten die Lernenden im Workshop von Hauptsponsor Chocolat Frey, der vom ehemaligen Kochnatimitglied Norbert Schwery durchgeführt wurde. Hergestellt wurden dreierlei Ganachen, eine davon mit geringem Wassergehalt und erhöhter Haltbarkeit. Der nächste Young Star findet am 12. September 2018 in der Berufsschule Aarau statt.