



Vanessa Schnyder, Norman Hunziker, René Schudel und Norbert Schwery gaben wertvolle Praxistipps.

Nachwuchsförderung im Grüental

Am 05.09.2017 organisierte die Agrano AG, ein Zulieferer für die Bäckerei-, Konditorei und Gastrobranche, zum vierten Mal den Nachwuchsevent «Young Star». Dieses Mal fand der Event bei perfektem Wetter an der ZHAW in Wädenswil statt.

120 angehende Berufsleute aus den Bereichen Bäcker, Konditor-Confiseur und Koch profitierten kostenlos vom Wissen der Young-Star-Fachexperten René Schudel, Norman Hunziker, Vanessa Schnyder und Norbert Schwery. Insgesamt absolvierten die jungen Leute an dem Tag vier Workshops à sechzig Minuten. Franz Ziegler, renommierter Konditor und Chocolatier, präsentierte zudem sein neues Buch «marzipan world».

Aus der Region haben Sandra Zehnder, Lernende Bäckerin-Konditorin, sowie Anina Kälin, die sich in der Zusatzlehre zur Confiseurin befindet, teilge-

Anina Kälin und Sandra Zehnder nahmen wertvolle Tipps und Eindrücke mit.



nommen. Sie arbeiten beide bei der Einsiedler Bäckerei Schefer, die auch in Wädenswil eine Filiale betreibt. Beide fanden wertvoll, dass sie auch in andere Berufe Einblicke bekamen. Fernsehkoch René Schudel erklärte in seinem Workshop mit dem Titel «Feuer, Glut und Asche» den Umgang mit anarchischen Kochutensilien und wie man eine Energiequelle bis zum Schluss nutzen kann. Ein weiterer Fokus lag auf dem Gebrauch der richtigen Holzart. Denn nicht jedes Holz eignet sich für jedes Rezept – auch Holz hat seinen eigenen Charakter und fügt somit dem Essen seine ganz eigene Geschmacksnote bei. Die Teilnehmer konnten sich dann gleich selbst überzeugen und vom leckeren Lamm mit den originellen Patatas Bravas oder dem perfekt grilliertem Lachs probieren.

Bei Norman Hunziker erlebten die angehenden Berufsleute unter dem Motto «von 0 auf 100, der Durchbruch und die Trends von morgen», was es heisst, wenn man mit seinen Kreationen Aufsehen erregen will und wie man alle Sinne mit einem Gericht ansprechen kann. Vanessa Schnyder zauberte innert kürzester Zeit mit einfachen Mitteln einen modernen Dessertteller mit acht Komponenten. Im Anschluss durften die Teilnehmer dies selbst versuchen und dabei entstanden die unterschiedlichsten Kreationen.

Im Schokoladen-Technikum der ZHAW zeigte Norbert Schwery drei verschiedene Varianten von Ganachen, Herstellungsverfahren und deren Auswirkung auf die Haltbarkeit. «Ihr habt vielleicht nicht den Beruf mit den besten Verdienstmöglichkeiten gewählt, aber ihr seht ganz direkt, ob's euren Gästen gefallen und

geschmeckt hat. Darum: gebt Gas und macht den Leuten Freude!» gab der sympathische Walliser den jungen Teilnehmern auf den Weg.

Natürlich durften die Teilnehmer am Schluss die hergestellte Ganache in Pralinschalen abfüllen und mit nach Hause nehmen. (stb)



Schefer
EINSIEDELN

UNSER TEIG HAT
GENÜGEND SCHLAF

INFOS ÜBER BROTE MIT VIEL TEIGRUHE
WWW.BAECKEREI-SCHEFER.CH
NEU MIT BÄCKERBLOG BROTTGENUSS



