

## Gelungene Nachwuchsförderung

Am 5.9.2017 hat der Bäckerei-Konditorei-Halbfabrikatehersteller Agrano AG wieder den Nachwuchsevent Young Star organisiert, dieses Mal an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil. 120 angehende Berufsleute aus den Bereichen Bäcker, Konditor-Confiseur und Koch profitierten kostenlos vom Wissen der Experten René Schudel, Norman Hunziker, Vanessa Schnyder und Norbert Schwery. Insgesamt absolvierten die jungen Leute vier Kurse zu sechzig Minuten. *foodaktuell* war mit der Kamera dabei und präsentiert zwei Stationen:

Fernsehkoch René Schudel, der notabene Hamburger für McDonalds entwickelt, erklärte in seinem Demonstrationskurs das Prinzip des argentinischen Holzgrills mit schrägem höhenverstellbarem Rost, der 300–400 Grad erreicht. Auf einer separaten Feuerstelle werden dicke Holzstücke verbrannt, bis sie glühen, und dann mit



Christian Moser von der Emmentaler Jumi AG erklärt, sein Flat Iron Steak stamme vom Piemonteser Jungrind «Omiso» aus Mutterkuhhaltung. Es reift zwei Wochen am Knochen und vier Wochen in der Vakuumfolie. Die innovative Produktionsfirma verkauft das Fleisch an die Gastronomie und Private.

12 foodaktuell 20/2017



René Schudel kann Lernende richtig begeistern und propagiert Handwerk mit Gefühl.

der Schaufel in den Grill transferiert. Das Flat Iron Steak (vom Rindsschulterspitz) legte er auf den Rost, die Lachstranchen dagegen auf Holzplatten in der Feuerstelle direkt neben das Feuer. Die fertigen Steaks waren leicht gummig, wie es normal ist für Second Cuts, aber

der Fisch war zart und saftig. «Lachs ist das tollste Grillgut», schwärmte Schudel, «er ist fleischig und fetthaltig, aber er darf nur glasig werden im Kern, d. h. nur 46–48 Grad warm.» Die Lernenden konnten alles degustieren und sich selbst davon überzeugen.

Bei Norman Hunziker erhielten die angehenden Berufsleute einen kurzen Einblick ins Fachgebiet der Sensorik und erlebten unter dem Titel «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. Während des ganzen Tages durfte in den Workshops und Pausen probiert, entdeckt und gefragt werden.

Ähnliche Nachwuchs-Schnupperkurse gibt es auch in der Fleischbranche, jedoch für Schüler vor Beginn der Lehre und als echte Workshops, wo sie selber Hand anlegen können (etwa vom Ostschweizer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft KNW-E). Beide Konzepte sind sinnvoll und sollten öfters angeboten werden angesichts des Nachwuchsmangels. (GB)