



Ein Tag wie Torte

An der Jubiläumsausgabe des Young Star buken die Lehrlinge perfekte Füsschen, modellierten Fransen aus Fondant und schossen Selfies am Feuer.

Text: Delia Bachmann | Fotos: Alain Wächter

Medienpartnerschaft In der Berufsschule Aarau ging am 12. September die fünfte Ausgabe des Young Star über die Bühne. Mit am Start waren neben René Schudel, Fachexperte der ersten Stunde, auch die Tortenkünstlerin Sara Hochuli, der Bäcker-Konditor-Weltmeister David Schmid sowie der Anti-Food-Waste-Koch Mirko Buri. Insgesamt nahmen 112 Lernende und frisch ausgebildete Köche sowie Bäcker-Konditoren-Confiseure am beliebten Nachwuchsevent teil – mit uniformer Kochjacke und Bändeli in vier Farben.

Für die Gruppe Pink begann der Tag besonders süss: In seinem Workshop zeigte David Schmid, sekundiert von Lea Imboden, dass es für ein perfektes Macaron nach französischer Art sehr viel mehr braucht als Mandeln, Zucker und Eiweiss.

Weil von der Aufschlaggeschwindigkeit über die Temperatur bis hin zur Zirkulation einfach alles stimmen muss, nannte er das Macaron auch liebevoll «unsere Diva». Beim Dressieren der Cassis-Macaronschalen auf den Backmatten durften die Lehrlinge selbst Hand anlegen. Damit es schöne Füsschen gibt, können sie erst in den Ofen, wenn sich ein Häutchen gebildet hat. Weil das eine Weile dauert, gabs zur Freude aller ein gut gereiftes und darum feuchtes Macaron aus der Schachtel.

Süss war auch der Workshop von Sara Hochuli, die in Zürich das von Japan inspirierte Café Les Gourmandises de Miyuko führt: Aus zuckersüßem Fondant modellierten die Teilnehmer eine herzige Geisha, rollten schwarze Knubbel für die seitlichen Dutts, wallten Kimonos aus,



setzten den Saum an und verzierten sie mit Blüten und einer Schleife am Rücken. Wobei die männlichen Teilnehmer diesen letzten Schritt mehrheitlich ausliessen.

Leichtere Kost gab es dann nach dem Mittagessen: Im Workshop von Mirko Buri stellten die Teilnehmer fettfreie Bouillonpaste her, die er unter der Marke Foodoo vertreibt und die zu 70 Prozent aus ästhetisch angeblich ungenügenden Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch sowie aus Petersilie und Liebstöckl besteht. Der Rest ist Salz, was sie lange haltbar macht. Weniger leicht zu verdauen als die Bouillon war Buris Rede über Food-Waste, bei der er grosses rhetorisches Talent bewies.

Dieses besitzt auch René Schudel, der Sätze wie diesen raushaute: «An dem Tag, als

wir angefangen haben zu kochen, sind wir Menschen geworden.» Wegen des guten Feedbacks widmete er sich mit Roc Greisler ein zweites Mal dem Thema Feuer, Glut und Asche: Während Schudel bei der Wurstpresse stand, mit der argentinisch angehauchte Bratwürste aus Rindfleisch, Kalbsnierfett, einreduziertem Rotwein, Chiliflakes, Fenchelsamen und Feigen produziert wurden, bereitete Greisler mit seinen Leuten in Asche geschmorte Zwiebeln zu, gefüllt mit Süsskartoffel, dazu Chimichurri. Schudel freute sich am Schluss darüber, dass die Handys plötzlich weg waren. Ähnlich positiv klang es bei den Teilnehmern: «Er kommt viel sympathischer und weniger künstlich rüber als im Fernseher», sagt einer. Weil der Kurs früher fertig war, blieb Zeit für mindestens ein Selfie und ein Autogramm. ■

Young Star 2019

Den nächsten Young Star führt die Agrano AG am 10. September 2019 in der Richemont Fachschule in Luzern durch.

www.youngstar.ch