

# Ein Tag voller Spass und Weiterbildung



Referent René Schudel beeindruckt die Jungen mit Freiluftküche. BILDER ZVG

## Sara Hochuli, Mirko Buri, David Schmid und René Schudel zogen junge Köche, Bäcker und Konditoren in ihren Bann.

Vor fünf Jahren lancierte die Agrano AG den Nachwuchsevent Young Star. Dieser ist positiv gewachsen. So folgten am 12. September 112 junge Bäcker, Konditoren, Köche und Pâtissiers der Einladung an die Berufsschule Aarau.

Bei der Einführung forderten Pascal Braun und Noëmi Zenhäusern von Agrano die Teilnehmenden auf, ihre Handybilder auf Instagram zu posten. Dann folgte ein kurzes Referat von Thomas Leu. Darin zeigte der Präsident des Schweizer Verbandes für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) die Bedeutung der Berufsverbände auf. Wie der SVG die Interessen der Gemeinschaftsgastronomie vertrete, tue dies die Hotel & Gastro Union für die Mitarbeitenden der Gastronomie, Hotellerie und dem Bäcker-gewerbe.

### Probieren ist besser als studieren

Dann ging es an die Arbeit. Vier Profis liessen sich vom Nach-

wuchs bei der Arbeit helfen: dresieren, dekorieren, schneiden, mischen, wursten, grillieren und vor allem probieren. Das Mittagessen unterbrach die vier Workshops. Zum Dessert schnitt Sara Hochuli die Jubiläumstorte an. Diese hatte die Tortenkünstlerin und Fachexpertin am Vortag gebacken und dekoriert. Dabei half ihr Maya Mischler, die den im Vorfeld ausgeschrieben Tortenwettbewerb gewonnen hatte.

Die rege auf Instagram geteilten Bilder zeigen, dass die Arbeiten und der Austausch untereinander viel Spass bereiteten. Milena Herger hatte die Idee zum Siegerbild. Ihr Preis ist eine Führung durch die Produktion von Chocolat Frey. Alle Teilnehmenden konnten am Ende des Tages wertvolle Erfahrungen und einen Sack voller Geschenke mit nach Hause nehmen. GABRIEL TINGUELY

### So geht es weiter

Der nächste Young Star Event findet am 10. September 2019 in der Fachschule Richemont in Luzern statt. Ab sofort können sich interessierte junge Leute anmelden. Die Teilnehmerzahl ist auf 120 Personen beschränkt.



Mehr Informationen unter:  
[www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch)



## Schnibbelparty gegen Food Waste: Alle Lebensmittel sind wertvoll

Mirko Buri sah einen Dokumentarfilm über Dinge, die auf der Welt schief laufen. Das liess den Koch nicht los, und er eröffnete als Erster ein Anti-Food-Waste-Restaurant. In seinem Workshop sensibilisierte er die Young-Star-Teilnehmer mit unschlagbaren Beispielen aus dem Gastro-Alltag. «Köche können alles», sagte er, «nur rechnen können sie nicht.» Kaum einer halte sich an die Rezepte und produziere sicherheitshalber zu viel. «65 Prozent des Food Waste in der Gastronomie entsteht durch Überproduktion. Ist etwas aus, gibt es Alternativen.» Dann ging die Gruppe vom Klassenzimmer in die Küche. Dort stellte sie eine fettfreie Bouillonpaste her. Sie besteht zu 70 Prozent aus unverkäuflichen, weil ästhetisch ungenügenden Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch sowie aus Petersilie und Liebstöckel. Der Rest sind Salz und Gewürze, die die Paste eineinhalb Jahre ohne zu kühlen haltbar machen. Diese Bouillon vertreibt er unter der Marke «Foodoo» und trägt so gleich selber dazu bei, dass es in der Schweiz weniger Food Waste gibt. Viele seiner Tipps lassen sich eins zu eins auch zu Hause anwenden. Das Rezept für die Bouillon steht übrigens im Handout, das auf [youngstar.ch](http://youngstar.ch) heruntergeladen werden kann. Dort zeigt Mirko Buri auch, wie altes Brot zu Lasagne verarbeitet werden kann.



## Von Japan inspiriert: Wer hat schon eine Geisha modelliert?

Sara Hochuli ist gelernte Grafikerin, hat eine süsse Seite und führt in Zürich das von Japan inspirierte Café Les Gourmandises de Miyuko. Seit zehn Jahren selbständig, gestaltete sie eine Uhr für Swatch, designt Perücken aus Plastikhaar und entwickelte für die Basler Confiserie Besche Matcha-Schokolade. Ihre Torten entwirft sie auf Papier. «Ein Dekor zu zeichnen, dauert mitunter länger als die Torte zu backen und zu dekorieren», sagte die Tortenkünstlerin. Im Workshop modellierte sie zusammen mit den Young-Star-Teilnehmern eine Geisha aus Fondant. Schritt für Schritt wurden die jungen Berufsleute dabei von der Expertin begleitet, und plötzlich war es ganz ruhig im Workshop. Alle wallten konzentriert Kimonos aus, setzten Säume an, formten aus schwarzen Knubbeln Haare und seitliche Dutts, verzierten die Geisha mit Blüten und zum Schluss mit einer Schleife am Rücken. Das Ergebnis liess sich sehen und es kamen sehr kreative – aber auch unterschiedliche – Geishas heraus. Jeder durfte seine Geisha als Erinnerung mitnehmen. Sara Hochuli gab allen Teilnehmern ihr Buch mit auf den Weg, das sie auf Wunsch signierte. Bei vielen wird die nächste Geburtstagstorte wohl entsprechend inspiriert sein.



## Macarons: Hinter der leichten Versuchung steckt Präzisionsarbeit

David Schmid, Bäcker-Konditor-Weltmeister und Unternehmer mit 15 Mitarbeitern, zeigte seine Art des perfekten französischen Macarons. Dafür braucht es nämlich einiges mehr als Mandeln, Zucker und Eiweiss. Seine Mitarbeiterin Lea Imboden hat die Zutaten grammenau abgewogen, den Zucker bis zur richtigen Temperatur gekocht und das Eiweiss mit der perfekten Geschwindigkeit aufgeschlagen. «Das Melieren, das Zusammenfügen der Mandelmasse mit dem Eiweiss, muss von Hand geschehen. Es braucht Finger-spitzengefühl», erklärte David Schmid. Auch das Dressieren der Macaron-Masse auf Silikonmatten ist Präzisionshandarbeit. 70 Gramm Masse pro Zehnerreihe. Reihe für Reihe spritzte er mit einem Gramm Differenz. Das durften ihm die Young-Star-Teilnehmer nachmachen. Macaron-schalen seien «Diven». «Nur wenn sich innerhalb von 45 Minuten ein Häutchen bildet, gibt es beim Backen schöne Füsschen», sagte der Fachmann. Gefüllt wurde mit Ganache. Buttercreme sei bei Kunden nicht mehr beliebt. Zehn Tage dürfen fertige Macarons reifen und sollten dann innerhalb von drei Tagen gegessen werden. So lange mochte dann doch nicht gewartet werden, und jeder hätte gerne mehr als ein Macaron genascht.



## Feuer und Flamme: Gemüse aus der Glut und Feigenwurst

René Schudel ist beim Young Star der Fachexperte der ersten Stunde. Auch beim fünften Mal drehte sich bei ihm alles um Feuer, Glut und Asche. Dabei konfrontierte er seine Zuhörer mit Sätzen wie «An dem Tag, als wir angefangen haben zu kochen, sind wir Menschen geworden.» Damit brachte er den Nachwuchs zum Schmunzeln und Nachdenken. Wegen der guten Feedbacks brachte René Schudel mit Roc Greisler von Cook & Cater in Riedtwil/BE Verstärkung mit. Das Thema Feuer, Glut und Asche begann mit kurzweiliger Theorie: «Getrocknete Maiskolben und weiche Hölzer lassen sich leicht anzünden. Hartholz ergibt eine gute Glut», erklärte René Schudel. Als Tipp gab er den Teilnehmern auch mit, dass sie unbedingt auf die Holzart und deren Qualität achten sollten. Diese prägte das Fleisch oder das Gemüse beim Grillieren stark mit. René Schudel stand bei der Wurstpresse, wo argentinisch angehauchte Bratwürste aus Rindfleisch, Kalbsnierenfett, reduziertem Rotwein, Chiliflakes, Fenchelsamen und Feigen produziert wurden. Währenddessen bereitete Roc Greisler mit den Teilnehmern in Asche geschmorte Zwiebeln, gefüllt mit Süsskartoffeln und Butter-nusskürbis zu. Dazu gab es grillierte Zitronen und Chimichurri.



Die Sponsoren (v.l.n.r.): Pascal Probst von Profi Dress, Manfred Blum und Pascal Braun von Agrano, Daniel Oblak von Hügli Supro, Corinne Sommer und Philippe Blindenbacher von Chocolat Frey, hinten zwischen ihnen Stephan Plüss von Aryzta, Hansjürg Gugger von Prodega/Growa/Transgourmet und Sabrina Correia von Aryzta.



Weitere Bilder zum Anlass  
finden Sie auf Instagram:  
#youngstarzk18

1 und 2 Beim Gemüseschneiden und Kräuterhacken für die Bouillonpaste.  
3 Macaron-Masse grammgenau zu spritzen, war gar nicht so einfach.  
4 Der Gaucho-Imbiss mit Feigenwurst vom Grill und Süsskartoffel-Butternuss-Püree ist angerichtet.  
5 Einfach delikates: Macarons mit Rosencreme, Himbeere und Litschi.  
6 Freiluftküche auf dem Leiterwagen mit Roc Greisler.  
7 Am Empfang ...  
8 ... gab es für alle Young-Star-Teilnehmer eine Kochjacke.  
9 Konzentriertes Geisha-Modellieren im Workshop von Sara Hochuli.  
10 Mit ruhiger Hand gestaltet, sieht das Werk dem Original zum Verwechseln ähnlich.  
11 Die Fünf-Jahr-Jubiläumstorte gestaltete Maya Mischler zusammen mit Sara Hochuli.  
12 Posieren, fotografieren und die Bilder auf Instagram publizieren.

BILDER ZVG