

# Von den Besten lernen

Die sechste Ausgabe des Nachwuchsevents Young Star verspricht eine geballte Ladung an Fachwissen. Wir haben die Experten im Vorfeld gefragt, was die Teilnehmer erwartet.

Text: Tobias Hüberli | Fotos: z. V. g.

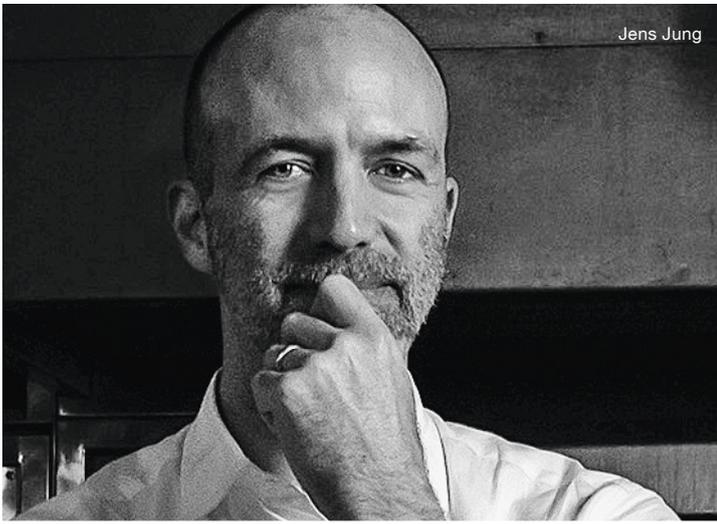
**Medienpartnerschaft** Die sechste Ausgabe des Nachwuchsevents Young Star findet zum zweiten Mal in der Fachschule Richemont Luzern statt. Und zwar am 10. September. Unverändert bleibt das Ziel des von der Agrano AG organisierten Anlasses. «Wir wollen dem Nachwuchs nicht nur zusätzliches Fachwissen vermitteln, sondern ihm gleichzeitig die Chancen und Karriere-möglichkeiten aufzeigen, die ihm der Beruf bietet», bringt es Young-Star-Gründer Pascal Braun auf den Punkt. Herzstück des Events sind vier Workshops, jeweils organisiert von einem Meister seines Fachs.

Zum ersten Mal als Experte dabei ist Stefan Bischof, Inhaber und Chef-Pâtissier des Kaffee-Restaurant-Delikatessen-Ladens G'nuss in St. Gallen. Bischof arbeitet nach der 2014 von Jordi Bordas in Barcelona entwickelten B-Concept-Methode. Seine süssen Kreationen enthalten weniger Zucker, Fett und Kalorien, haben aber einen intensiveren Geschmack. Zeigen will der 39-Jährige in Luzern vieles. «Wir werden über das B-Concept sprechen und über gute E-Nummern wie etwa das Johannisbrotkernmehl. Dann will ich, dass die Jungen verschiedene Zuckerarten auf der Zunge spüren und auch wissen, wie sich etwa Glukose oder Kokosblütenzucker auf den Blutzuckerspiegel auswirken», erklärt Bischof.

Sozusagen zum Inventar des Young Star gehört Fernsehkoch und Buchautor René Schudel. Er wird die Lehrlinge, wie letztes Jahr, vor den Grill zerren. «Fleischlos am Feuer» lautet sein Thema. «Ich möchte den Jugendlichen die Vielfalt von Früchten und Gemüse am Grill praxisorientiert aufzeigen und ihnen raffinierte Rezept-tipps für Vorspeisen, Beilagen und Desserts weitergeben», so Schudel.

Kreativ gefordert werden die Jungtalente bei der Tortenkünstlerin Sara Hochuli. «Wir kreieren, passend zum chinesischen Jahr des Schweins, ein Manga-inspiriertes Schweinchen mit verschiedenen Gesichtsausdrücken», verrät die Inhaberin der Miyuko GmbH in Zürich. Zudem kriegen die Teilnehmer von Hochuli ein Gebäck geschenkt, inklusive Rezept und Step-by-step-Anleitung zum Nachbacken.

«Echtes Handwerk: Brot – gut, biologisch, nachhaltig und erfolgreich», so umschreibt Jens Jung, Gründer von John Baker, das Motto seines Workshops. Da geht es in einem ersten Schritt darum, ein John-Baker-Brot zu formen und einzuschneiden. «Aber wir sprechen nicht nur über handwerkliche Themen wie etwa Hefezuchten und Sauerteig, sondern auch über die Karrieremöglichkeiten, die der Bäckerberuf bietet», verrät Jung. ■



Jens Jung



René Schudel



Sara Hochuli



Stefan Bischof



Die sechste Ausgabe des Nachwuchsevents **Young Star** findet am 10. September in der Fachschule Richemont in Luzern statt. Mit dem kostenlosen Anlass engagiert sich die Agrano AG dafür, dem Nachwuchs die vielfältigen Berufs- und Karrieremöglichkeiten aufzuzeigen. In zahlreichen Workshops behandeln Experten wie René Schudel, Sara Hochuli, Jens Jung oder Stefan Bischof mit den Teilnehmern aktuelle Themen aus dem Berufsalltag. Beim gemeinsamen Mittagessen und Apéro bietet sich zudem die Gelegenheit, wichtige Kontakte für die Zukunft zu knüpfen. Es sind noch wenige Plätze frei (Anmeldung online).

[www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch)