

# Young Star: Weiterbildung und Spass



Austausch im Netzwerk: das Erlebte zu diskutieren, verbindet.

BILDER ZVG

## Sara Hochuli, Jens Jung, Stefan Bischof und René Schudel zogen junge Köche, Bäcker und Konditoren in ihren Bann.

Vor sechs Jahren lancierte die Agrano AG den Nachwuchsevent Young Star. Letzte Woche folgten rund 120 junge Bäcker, Konditoren, Köche und Pâtissiers der Einladung an die Fachschule Riehen in Luzern.

Bei der Einführung in den Tag versprachen Pascal Braun und Nicole Bell von Agrano, dass drei Teilnehmende einen Platz in René Schudels Backstage Team am Greenfield Festival 2020 in Interlaken erhalten. Dafür sollten die Teilnehmer coole Sprüche zum Erlebten, verpackt in einen 20-Sekunden-Videoclip, auf Instagram posten. Die Gewinner werden diese Woche bekanntgegeben.

Dann stellte sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger in einem kurzen Referat die Arbeit der Berufsverbände vor. Im Namen des Fachgremiums Young Star erklärte er: «Im Beruf erfolgreich zu sein, heisst auch, Freude an seiner Arbeit zu haben.» Weiterbildung wie dieser Anlass oder die Vorbereitung auf die Berufsprüfung

seien Bausteine des Erfolgs. Auch in einem motivierten Team zu arbeiten, würde zum Erfolg beitragen. Nicht zuletzt seien Kontakte in einem grossen, persönlichen Netzwerk Erfolgsgaranten.

### Probieren ist besser als studieren

Schliesslich ging es an die Arbeit. Sara Hochuli, Jens Jung, René Schudel und Stefan Bischof liessen sich vom Nachwuchs bei der Arbeit helfen: kneten, formen, dekorieren, grillieren und vor allem probieren. Nur das Mittagessen unterbrach das konzentrierte Arbeiten an den vier Workshops. Am Ende des Tages konnten alle Teilnehmenden wertvolle Erfahrungen und einen Sack voller Geschenke mit nach Hause nehmen. Der coolste Spruch aus dem Greenfield-Wettbewerb wird übrigens den Geschenke-Sack des Young Star 2020 zieren. GABRIEL TINGUELY

### So geht es weiter

Der nächste Young Star Event findet am 22. September 2020 an der Berufsschule Aarau 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)



## Das Geheimnis der Physik von Zucker, der Süsse und E-Nummern

Stefan Bischof ist Inhaber und Chef pâtissier des Café g'nuss in St. Gallen. In seinem Betrieb arbeitet er nach der B-Concept-Methode, entwickelt vom spanischen Pâtissier-Weltmeister Jordi Bordas. Nach dieser innovativen Methode können süsse Kreationen mit weniger Zucker und Fett hergestellt werden – ganz ohne Geschmacksverlust. Wie das funktioniert, hat Stefan Bischof den Teilnehmenden auf anschauliche Weise erklärt. In sechs Rührwerken hat er Wasser, Eiweisspulver und verschiedene Süsstoffe aufgeschlagen. Das Ergebnis war beeindruckend. Während einer Stunde konnte Stefan Bischof jedoch nur an der Oberfläche des umfangreichen Themas kratzen. Wie verändert sich der Geschmack eines Creamy, wenn statt Zucker Glukose oder Kokosblütenzucker verwendet wird? Wie verändert sich die Konsistenz? Und warum gilt Johannisbrotkernmehl als gute E-Nummer? Die jungen Berufsleute erfuhren einige Grundsätze zum B-Concept. «Ich hoffe sehr, dass sich viele in Zukunft mit diesem einzigartigen Konzept der Zuckerreduktion auseinandersetzen», sagt Stefan Bischof. Denn Zucker und dessen Einfluss auf die Gesundheit werden seit langem heiss diskutiert – und wer verzichtet schon gerne auf Süsses?



## Süßes Handwerk: Zuckerfiguren modellieren Step by Step

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 selbstständig, 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 Young-Star-Workshop zeigte sie den Teilnehmenden, passend zum chinesisches Jahr des Schweins, wie mangainspierte Schweinchen mit verschiedenen Gesichtsausdrücken modelliert werden. Sara Hochuli gab den Jungtalenten Tipps und zeigte ihnen Tricks. So erklärte sie etwa, dass der Kopf nicht zu gross sein darf, da er sonst runterfällt oder welche Werkzeuge sich zum Modellieren am besten eignen. «Man muss sich erst mit dem Material anfreunden, und dann kann man seinen eigenen Stil finden», sagte Sara Hochuli. Das Endergebnis liess sich durchaus sehen und man merkte, wie viel Kreativität in den angehenden Berufsleuten steckt. Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer, durfte sein Schweinchen als Erinnerung mit nach Hause nehmen.



## Was macht das John-Baker-Brot so erfolgreich?

Die Voraussetzung für gute Produkte ist die Qualität der Zutaten. So kennt Jens Jung, der Gründer von John Baker, viele Produzenten seiner Rohstoffe persönlich. Er weiss, wie nachhaltig die Getreide, Mehle oder Samen, die er einkauft, hergestellt werden. In seinem Workshop zeigte Jens Jung den interessierten Teilnehmenden, wie er erfolgreich gutes, biologisches und nachhaltiges Brot bäckt. Während Jens Jung in der Riehen-Backstube über Hefezuchten und Sauerteig referierte, konnten die jungen Fachleute selber ein Brot formen und in den Ofen einschliessen. Auch erzählte er, wie mit etwas Mut und Unternehmerrgeist eine gute Idee erst zu einem Start-up, dann zu einem florierenden Unternehmen wird. Bei John Baker hat Jens Jung dafür in allen Bereichen mit Profis zusammengearbeitet. So auch im Bereich Marketing. Selbst frisches Brot – fast rund um die Uhr – muss online beworben werden. Jens Jungs Unternehmen floriert. Bei John Baker geht es ums Handwerk, um Sauerteig und um eine lange Teigführung. Aber nicht nur. «Die Kunden fiebern darauf, Enthusiasmus zu erleben», sagte der Bäcker aus Leidenschaft. Dieser Enthusiasmus gehöre zur Brotkompetenz des Bäckergewerbes.



## Feuer und Flamme: fleischlose Kreationen vom Grill

René Schudel ist beim Young Star der Fachexperte der ersten Stunde. Auch beim sechsten Mal drehte sich bei ihm alles um Feuer, Glut und Asche. Seinen Workshop begann er mit kurzweiliger Theorie: «Getrocknete Maiskolben und weiche Hölzer lassen sich leicht anzünden. Hartholz ergibt eine gute Glut.» Anfeuern mussten die Jungen nicht. An der Feuerstelle am See glühten bereits die Holzscheite. Und René Schudel hatte zahlreiche Zutaten vorbereitet. So duftete es nicht nur nach Rauch, sondern auch nach Knoblauchchips und grillierten Zitronen. Auf einer Stahlplatte karamellierte er Quittenschnitze mit Butter und Zucker. Diese passen zu Glace genauso gut wie zu Käse. Auch Bananen und Crêpes mit «dulce de leche» sind ein Dessert, das sich für die Zubereitung auf dem Grill eignet. Steinpilze von der Grillplatte sind eine Delikatesse, und das Umami in etwas darübergestreutem Hartkäse verstärkt den Geschmack. Verdutzt schauten die Jungen, als René Schudel zwei Köpfe Blumenkohl aus der Glut holte. Mit Koriander-Petersilien-Sesamöl-Vinaigrette, Knoblauchchips und Sauerahm waren diese ein Höhepunkt des Tages. In mundgerechte Portionen geteilt, hatten die jungen Berufsleute rasch die letzten Krümel aufgegessen.



Die Sponsoren (v.l.n.r.): Alessandro Spataro und Philippe Blindenbacher von Chocolat Frey, Larissa Lanzilotto von Hügli sowie Roland Elmiger, Urs Wyss und Pascal Braun von Agrano. Nicht auf dem Bild sind die Vertreter der Sponsoren Profi Dress, Aryzta, Swica, Victorinox und Transgourmet/Prodega, die den Young Star Event 2019 unterstützen.



Weitere Bilder zum Anlass  
finden Sie auf Instagram:  
#youngstar\_agrano

- 1 Feuer und Flamme am See.
- 2 Jens, ein Mitarbeiter von John Baker, nimmt die Brote aus dem Ofen.
- 3 Junge Fachleute formen Brote.
- 4 René Schudels Blumenkohl aus der Glut vermochte zu begeistern.
- 5 Erstaunlich, wie unterschiedlich Süsstoffe schmecken.
- 6 Spass beim Modellieren von Schweinchen aus Zuckermasse.
- 7 Schon einmal Orangen grilliert?
- 8 Schweinchen-Modelle von Sara Hochuli.
- 9 Jens Jung von John Baker erklärt, wie guter Sauerteig entsteht und was dieser bewirkt.
- 10 David Affentranger, sbkpv-Geschäftsführer, referierte zum Thema Erfolg.
- 11 Auch ein knuspriges John-Baker-Brot durfte mit nach Hause genommen werden.