



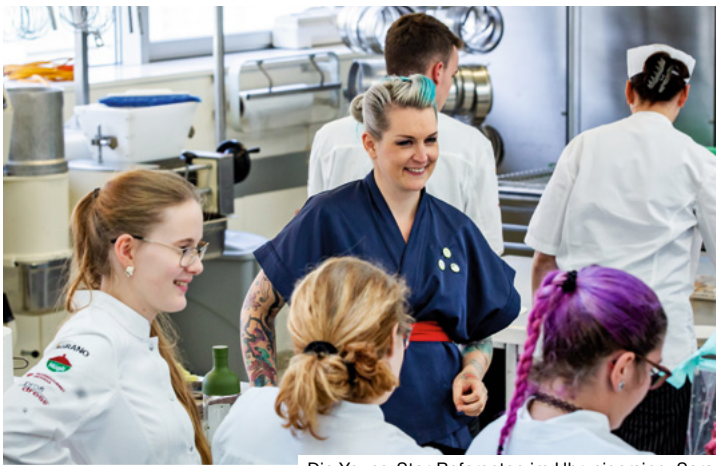
Echt spannend

Innert sechs Jahren mauserte sich der kostenlose Tagesevent Young Star zu einem hochkarätigen Anlass für junge, lernbegierige Bäcker, Confiseure, Konditoren und Köche. Mittlerweile melden sich ganze Abschlussklassen an.

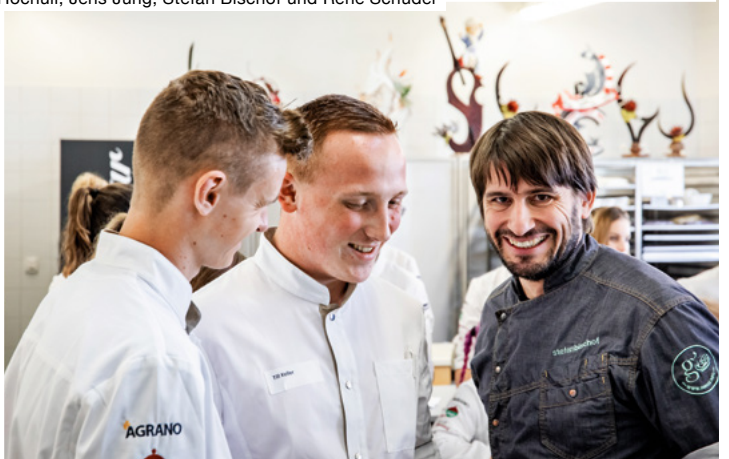
Text: Tobias Hüberli | Fotos: z. V. g.

Medienpartnerschaft René Schudel parkierte seinen rot-schwarzen Jeep direkt am Ufer des Vierwaldstättersees, eigentlich eine Fussgängerzone, aber das kümmerte an diesem sonnigen Septembervormorgen niemanden. Zuallerletzt die jungen Bäcker, Confiseure, Konditoren und Köche, die für den Nachwuchsevent Young Star nach Luzern in die Fachschule Richemont gereist waren und nun den Ausführungen des landesweit bekannten Kochs lauschten.

In lockerer Manier und zügigem Tempo demonstrierte Schudel der Gruppe, wie sich Gemüse auf dem Grill innert Kürze in schmackhafte Kreationen verwandeln lässt und was man dabei beachten muss. Auf dem Holzbrett angerichtet wurden zum Beispiel (bewusst) leicht angekohlte Rüeblen, begleitet von Ricotta und Thymian, oder aber gerösteter Blumenkohl mit Joghurt, Sesamöl, Zitrone, Koriander und geröstetem Knoblauch. «Woher holen



Die Young-Star-Referenten im Uhrzeigersinn: Sara Hochuli, Jens Jung, Stefan Bischof und René Schudel



Sie sich diese Ideen?», wollte einer von Schudel wissen. «Gute Frage», antwortete dieser, «oft entstehen solche Gerichte aus einem Unfall heraus.»

Den Kopf bei der Sache brauchte es dann beim Vortrag von Stefan Bischof. Der Ostschweizer entdeckte vor drei Jahren das B-Concept des Katalanen Jordi Bordas und fungiert seither als dessen inoffizieller Botschafter in der Schweiz. Kurz erklärt, erlaubt Jordis Methode die Kreation von leichterem, gesünderem und besser schmeckender Patisserie. Die Teilnehmer lernten etwa das Fructan Inulin kennen, das unter anderem aus Chicorée gewonnen wird und mit dessen Hilfe eine sehr intensive Zitronencreme ohne Eier und mit einem deutlich reduzierten Zuckergehalt hergestellt werden kann. Die von Bischof präsentierten Informationen dürften für die anwesenden Confiseure wie auch für die en bloc angereiste Förderklasse der Berufsschule Bern absolutes Neuland gewesen sein.

Locker und beeindruckend zugleich war die Präsentation von Jens Jung, Gründer der Zürcher In-Bäckerei John Baker. Jung demonstrierte nicht nur die Art, wie man

bei John Baker Brot bäckt, sondern erklärte insbesondere auch den Nachhaltigkeitsgedanken, der in seinem Unternehmen vom Demeter-Ei bis hin zur Mitarbeiterpflege gelebt wird. Am Ende der Stunde wussten alle Anwesenden, was es heisst, ein stolzer Beck zu sein, und welche Verantwortung damit einhergeht.

Fingerspitzengefühl und Kreativität waren dann bei Sara Hochuli gefragt. Die Inhaberin der Miyuko GmbH liess ihre Schützlinge ein Manga-inspiriertes Schweinchen mit unterschiedlichen Gesichtsausdrücken kreieren. Mit diesem Programm erfüllte der Young Star sein Versprechen, den Teilnehmern nicht nur exklusives Wissen zu vermitteln, sondern sie auch zum Denken anzuregen und ihnen Inspiration für die Zukunft mitzugeben. ■

Rund 120 angehende oder frisch ausgebildete Bäcker, Confiseure, Konditoren und Köche nahmen an der sechsten Ausgabe des **Young Star** in der Fachschule Riche-
mont in Luzern teil. Mit dem kostenlosen Anlass engagiert sich die Agrano AG dafür, dem Nachwuchs die vielfältigen Berufs- und Karrieremöglichkeiten aufzu-
zeigen. Den nächsten Young Star planen die Organisatoren am 22. September 2020
in der Berufsschule Aarau.

www.youngstar.ch