

# Jetzt anmelden zum Kochen mit Champions

Der beliebte Event für Lernende aus Küche und Backstube kann wieder stattfinden. Das Staraufgebot ist gross.

Nach zwei Jahren Corona-Pause treffen sich am 6. September Lernende und frisch ausgebildete Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche zum Nachwuchs-Event Young Star in der Fachschule Richemont in Luzern.

René Schudel, Gastronom und Young-Star-Fachexperte der ersten Stunde, wird unter freiem Himmel grillieren. Der ehemalige Pâtissier-Weltmeister und sechsfache Buchautor Rolf Mürner wird zeigen, wie er seine aussergewöhnlichen Dessertkreationen rationell für die Masse herstellt. Kreativ gefordert werden die jungen Berufsleute bei Rahel Weber, der Swiss-Skills-Gewinnerin von 2018. In ihrem Workshop werden die Teilnehmenden ein Zuckerschaustück formen. Wie man ein Gebäck auf Social Media richtig in Szene setzt, erläutert der Bäcker-Konditor-

Meister und Social-Media-Champion Marcel Paa. Er zählt auf seinen Social-Media-Kanälen mehr als eine Viertelmillion Follower.

*Ohne Nachwuchs kein Handwerk*

Fünfzehn junge Berufsleute erhalten am Young-Star-Event die einmalige Gelegenheit, mit dem ehemaligen Bocuse-d'Or-Suisse-Gewinner Mario Garcia zu kochen. Gemeinsam bereiten sie das Mittagessen zu. Auf der Website können sich Interessierte für das exklusive Kocherlebnis bewerben, das sich an alle Young-Star-Teilnehmenden richtet.

**«Mit dem «Young Star» wollen wir junge Leute inspirieren.»**

PASCAL BRAUN,  
LEITER MARKETING BEI AGRANO

Die Agrano AG mit Sitz in Allschwil/BL ist Herstellerin von Produkten für Bäcker und Gastrologen. Dazu gehört Bio-Hefe genauso wie Backmischungen für Brote und Gebäck sowie Mousse-



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



Wenn Champions wie Fernsehstar René Schudel sprechen, hören die Lernenden aufmerksam zu.

ZVG

mischungen für den Dessertbereich. Agrano setzt sich in den Berufen Bäcker, Konditor, Confiseur und Koch für die Fachleute von morgen ein. «In fünf Workshops geben wir eine geballte Ladung an Fachwissen weiter. Wir zeigen auch, wie vielfältig die Karriere-möglichkeiten in den entsprechenden Berufen sind», sagt Pascal Braun, Young-Star-Gründer und Leiter Marketing bei Agrano. «Ziel ist, dass die jungen Leute nach dem Young-Star-Event glück-

lich, von den Champions inspiriert und vor allem voller Tatendrang nach Hause gehen.»

Der Event ist auf 120 Teilnehmer beschränkt und kostenlos. Dies ist nur dank der langjährigen und guten Partnerschaften möglich. Neben den Magazinen Salz & Pfeffer und Panissimo sowie der Hotellerie Gastronomie Zeitung unterstützen Clinic & Job Dress, Hügli, Pitec, Sbrinz AOP und Sel des Alpes als Partner den Anlass.

(GAB)

## Young Star

Der Event für Lernende und junge Berufsleute aus Backstube und Küche findet am Dienstag, 6. September, an der Fachschule Richemont für den Anlass und das Kochen mit Mario Garcia kann man sich ab sofort auf der Webseite [youngstar.ch](http://youngstar.ch)