



Berichterstattungen über YoungStar

Printberichte

Salz & Pfeffer vom 01.04.2026 (20'000 Exemplare) *

Hotellerie Gastronomie Zeitung vom 1.04.2026 (27'700 Exemplare) *

Panissimo vom 27.03.2026 (3200 Exemplare)

Gastrofacts Frühling Ausgabe 2026 (23'000 Exemplare) *

Panissimo vom 14.08.2026 (3200 Exemplare)

Salz & Pfeffer vom 07.10.2026 (20'000 Exemplare)*

Hotellerie Gastronomie Zeitung vom 30.09.2026 (19'400 Exemplare)*

Panissimo vom 25.09.2026 (3200 Exemplare)

Onlineberichte

Gastrofacts vom 23.03.2026

<https://www.gastrofacts.ch/youngstar-2026-jetzt-anmelden>

Gastrofacts Vorteilswelt vom 23.03.2026

HTR vom 17.09.2026

<https://www.htr.ch/story/gastronomie/125-nachwuchskraefte-vertiefen-ihr-praxiswissen-46689>

Gastrofacts vom 18.09.2026

<https://www.gastrofacts.ch/wo-der-nachwuchs-neue-perspektiven-entdeckt>

*auch online erschienen

Geballtes Fachwissen

Am Nachwuchsevent Youngstar treffen sich Mitte September erneut Lernende aus vier Berufen, um einen Tag lang von den Besten zu lernen. Änderungen gibt es im Format «Cook with a Champion».

Text: Tobias Hüberli



Der Nachwuchsevent Youngstar geht in die nächste Runde: Bereits zum 12. Mal treffen sich am 15. September Lernende und frisch ausgebildete Fachkräfte aus den Berufsfeldern Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Küche in der Fachschule Richemont in Luzern, um von den Besten zu lernen.

Herzstück der Veranstaltung sind fünf inspirierende Workshops, geleitet von erfahrenen Persönlichkeiten. Im Outdoor-Workshop vermittelt René Schudel, Gastronom und Youngstar-Fachexperte der ersten Stunde, praktische Tipps rund um das Grillieren. Derweil gewährt der ehemalige Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner Einblicke in seine Patisseriekünste und verrät den jungen Berufsleuten alltagstaugliche Techniken. Vera Stocker, Swiss-Skills-Siegerin 2022, demonstriert die Vielfalt, die aus Croissantteig entstehen kann, und Cléo Arrunategui, Wildkräuterexpertin an der Empowerment for Life Wildkräuterschule, führt die Teilnehmenden in die Welt der essbaren Wildpflanzen ein. Dabei werden auch die Einsatzmöglichkeiten für Küche und Backstube besprochen.

Lernende kreieren ein Gourmetmenü

Eine Neuerung gibt es beim Format «Cook with a Champion».

Unter der Leitung von Niklas Schneider, ehemals Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, bereiten die bis zu 15 Teilnehmenden ein Gourmetmenü für rund 200 Gäste zu – in einem realen Service-Setting. Im Zentrum des Formats steht dabei das gemeinsame Kochen eines nicht alltäglichen Gerichts. Dazu gibt der einst mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertete Koch Tipps und Einblicke in seine kreative Küche. Neu können die Teilnehmenden von «Cook with a Champion» am Nachmittag zwei Workshops aus dem Angebot auswählen.

Transgourmet Schweiz steigt als Hauptpartner ein

Mit Transgourmet Schweiz präsentieren die Organisatoren von Youngstar dieses Jahr auch einen neuen Hauptpartner. «Wir schätzen die langjährige Zusammenarbeit mit Transgourmet Schweiz, umso mehr erfüllt es uns, sie neu als Hauptpartner an der Seite von Youngstar zu haben», sagt Pascal Braun, Youngstar-Gründer und Verantwortlicher Marketing bei Agrano. Dank langfristiger Partnerschaften ist die Veranstaltung kostenlos, die Teilnahmeplätze sind jedoch auf 140 begrenzt. Die Anmeldung erfolgt online. ■

youngstar.ch



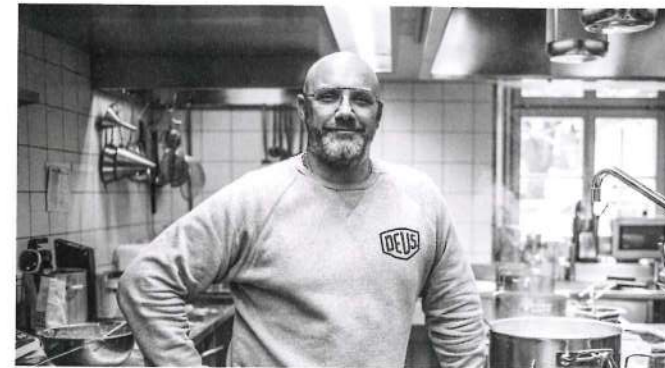
Niklas Schneider



Vera Stocker



Cléo Arrunategui



René Schudel



Rolf Mürner



Young Star von Agrano fördert den Berufsnachwuchs

Ohne Nachwuchs kein Handwerk – aus diesem Grund setzt sich die Agrano AG seit 2014 für die Berufsprofis von morgen ein.

Der Young Star ist ein Bildungsevent für Lernende sowie frisch ausgebildete Bäcker/Bäckerinnen, Confiseure/Confiseurinnen sowie Köche und Köchinnen. Der Anlass findet am 15. September 2026 an der Richemont-Fachschule in Luzern statt und wird von Agrano veranstaltet. Das Herzstück bilden fünf Workshops, die von Fachexperten der Branche geleitet werden. Erstmals können die Teilnehmenden des Formats «Cook with a Champion» am Nachmittag zwei Workshops frei wählen.

Praxisnahe Workshops, die inspirieren

Der Anlass bietet inspirierende Workshops zum Mitmachen, geführt von erfahrenen Persönlichkeiten der Branche. René Schudel, Gastronom und Young-Star-Fachexperte, vermittelt im Outdoor-Workshop praktische Tipps rund um das Grillieren. Rolf Mürner, ehemaliger Pâtissier-Weltmeister und Buchautor, gibt Einblicke in seine Pâtisserieskünste und zeigt alltagstaugliche Techniken für junge Berufsleute. Vera Stocker, Swiss-Skills-Siegerin 2022, demonstriert Variationen aus Croissantteig. Cléo Arrunategui, Wildkräuterexpertin an der Empowerment for Life Wildkräuterschule, führt in die Welt der essbaren Wildpflanzen ein und zeigt deren Einsatzmöglichkeiten in Küche und Backstube.

Niklas Schneider, ehemaliges Mitglied der Kochnationalmannschaft, führt die bunt zusammengestellte Kochbrigade beim «Cook



Die Teilnehmenden bei Young Star profitieren von verschiedenen interaktiven Workshops.

CHRIS ISELI FOTOGRAFIE

with a Champion» an. Die Teilnehmenden arbeiten an seiner Seite und bereiten gemeinsam ein Gourmet-Menü für 200 Gäste zu.

«Ich gebe den jungen Berufsleuten mein Wissen gerne weiter.»

NIKLAS SCHNEIDER, KOCH

«Der Kochworkshop ist ein gemeinsames Kochen eines nicht alltäglichen Gerichtes. Zudem biete ich zahlreiche Tipps und Tricks aus meiner kreativen Küche und gebe wertvollen Input», erklärt Schneider. Nach dem Mittags-service stehen vier weitere Workshops zur Auswahl, aus denen die Teilnehmenden zwei auswählen und besuchen. Anmeldungen für

die Workshops und das Kochen sind ab sofort möglich.

Transgourmet Schweiz als neuer Hauptpartner beim Young Star

Mit Transgourmet Schweiz steht dem Young-Star-Event 2026 ein neuer Hauptpartner zur Seite. Agrano engagiert sich seit 2014 für die Nachwuchsförderung in den Berufen Bäckerin und Bäcker, Konditorin und Konditor, Confiseurin und Confiseur sowie Koch und Köchin. «Wir schätzen die langjährige Partnerschaft mit Transgourmet Schweiz und umso mehr erfüllt es uns, sie neu als Hauptpartner an der Seite von Young Star zu haben», sagt Pascal Braun, Young-Star-Gründer und Verantwortlicher Marketing bei Agrano. «In fünf Workshops vermitteln wir viel Fachwissen und zeigen das Potenzial dieser Be-

rufe. Unser Ziel ist, dass die Teilnehmenden mit Inspirationen viel Begeisterung und Tatendrang nach Hause gehen.» Dank langfristiger Partnerschaften ist die Veranstaltung kostenlos, die Teilnahmeplätze sind aber auf 140 begrenzt. Neben dem Hauptpartner unterstützen Medien- und Platinpartner wie Salz & Pfeffer, Panisimo, Hotellerie Gastronomie Zeitung, Gastrofacts, Pitec, Sel des Alpes und weitere namhafte Partner den Anlass.

(DOE)

Agrano Young Star

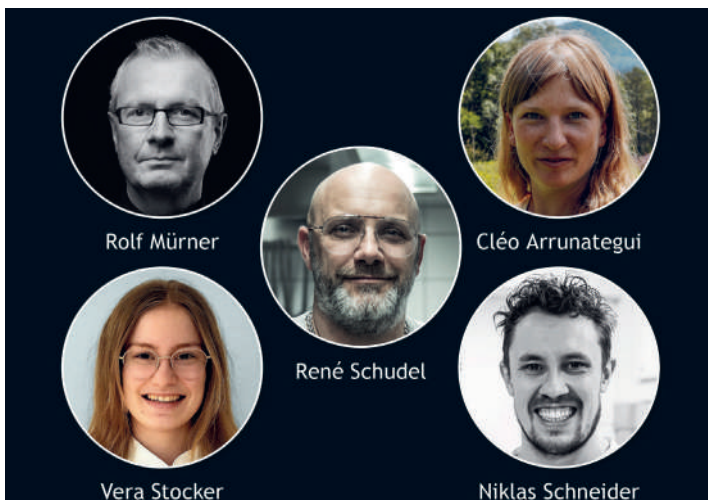
Der Event richtet sich an Lernende und frisch ausgebildeten Bäcker, Confiseure und Köche und findet einmal im Jahr statt. Anmeldungen sind ab sofort möglich.

YOUNGSTAR 2026

Die Anmeldung für den YoungStar 2026, dem Bildungsevent für Lernende sowie frisch ausgebildete Bäcker-Confiseur/innen, ist eröffnet. Dieses Jahr erwarten die Teilnehmenden Workshops von WorldSkills-Diplomgewinnerin Vera Stocker, Patissierlegende Rolf Mürner, Wildkräuterexpertin Cléo Arrunategui und YoungStar Evergreen René Schudel. Der Event findet am 15. September an der Richemont Fachschule in Luzern statt und ist auf 140 Plätze beschränkt.

com

Infos und Anmeldung: youngstar.ch



Das Line-up vom YoungStar 2026



◀
Weitere
Informationen

HYBRIDES MODELL FÜRS SCHULHOTEL

Die Hotelfachschule Thun führt ab dem Schuljahr 2026/27 ein neues Schulhotelmodell ein. Lernende können künftig wählen, ob sie ihre Ausbildung im Schulhotel mit oder ohne Übernachtung absolvieren. Damit reagiert die Schule auf veränderte Bedürfnisse bei Lernenden und Betrieben sowie neue wirtschaftliche Rahmenbedingungen. Lernende aus der Region können täglich anreisen. Die Ausbildungsqualität bleibt in beiden Varianten gleich hoch, das Unterkunftsangebot besteht weiterhin.

YOUNGSTAR: PLATTFORM FÜR JUNGE TALENTE

YoungStar bringt motivierte Lernende und junge Berufsleute aus Küche, Bäckerei, Konditorei und Confiserie zusammen. Im Zentrum stehen Praxis, Kreativität und erste Schritte in die berufliche Weiterentwicklung. Workshops sowie das Kocherlebnis «Cook with a Champion» vermitteln Inspiration, fördern handwerkliche Qualität und ermöglichen authentische Einblicke in die Branche. YoungStar, organisiert von der Agrano AG, findet jährlich statt – die nächste Ausgabe ist für den 15. September 2026 an der Fachschule Richemont in Luzern geplant. Anmeldungen sind bereits möglich.



Bild: Chris Iseli Fotografie



➔
Anmeldung und weitere
Informationen



◀
Zur
Anmeldung

ESSEN RETTEN, KOSTEN SENKEN

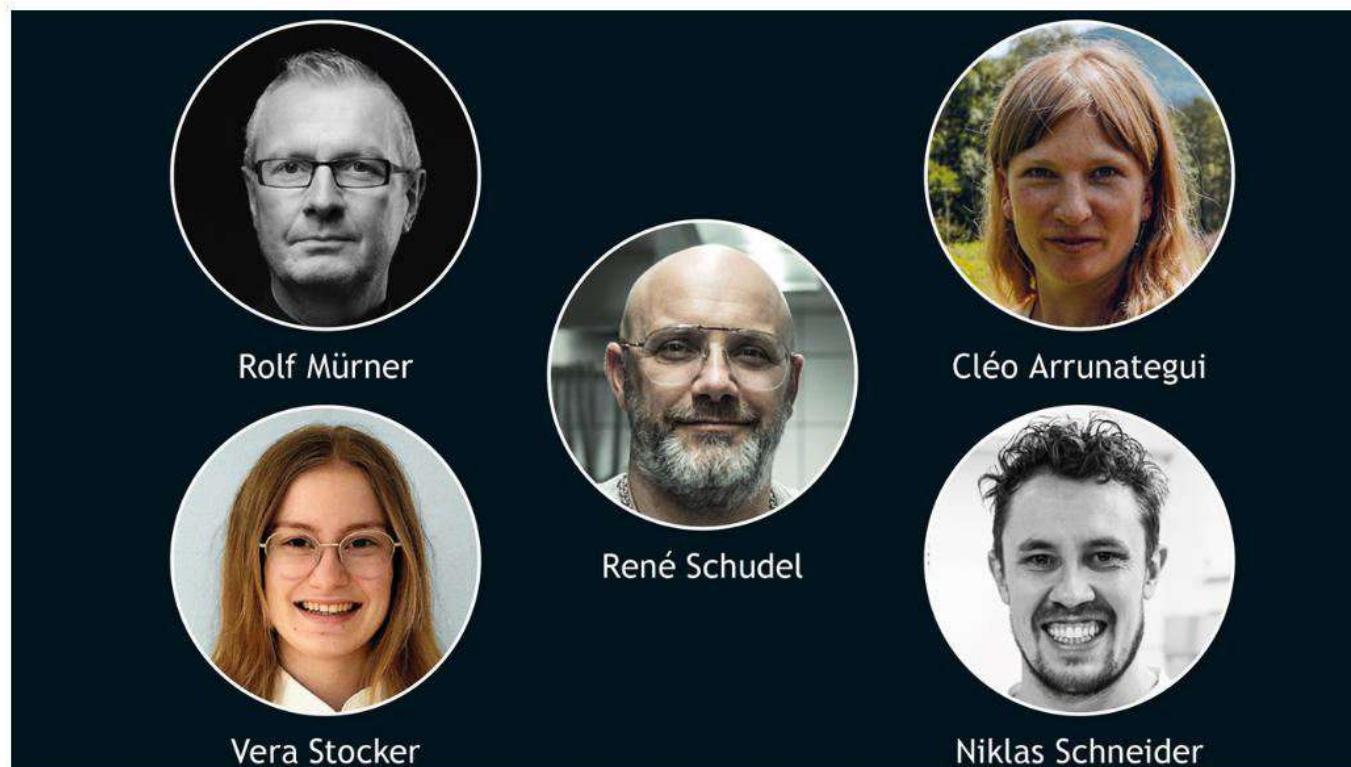
Das Projekt «Food Save Zürich» des Vereins United Against Waste unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, Lebensmittelabfälle systematisch zu erfassen und zu reduzieren. Mitmachen können Restaurants, Hotels, Spitäler, Alters- und Pflegeheime sowie weitere Betriebe der Sozial- und Gemeinschaftsgastronomie. Ziel ist es, vermeidbaren Food-Waste um 30 bis 60 Prozent zu senken und damit Kosten zu sparen. Das Potenzial ist gross: Insgesamt fallen im Kanton Zürich jährlich fast 40 000 Tonnen Lebensmittelabfälle an.



NETWORK · 23.03.2026 ·

*YoungStar ist ein Bildungsevent für Lernende sowie frisch ausgebildete Bäcker*innen, Konditor*innen, Confiseur*innen und Koch/Köchinnen. Der Anlass findet am 15. September 2026 an der Richemont Fachschule statt und wird von Agrano veranstaltet. Das Herzstück bilden fünf Workshops, die von ausgewiesenen Fachexperten der Branche geleitet werden. Erstmals können die Teilnehmenden des Formats „Cook with a Champion“ am Nachmittag zwei Workshops frei wählen.*

Der Anlass bietet inspirierende Workshops zum Mitmachen, geführt von erfahrenen Persönlichkeiten der Branche. René Schudel, Gastronom und YoungStar-Fachexperte der ersten Stunde, vermittelt praktische Tipps rund um das Grillieren im Outdoor-Workshop. Rolf Mürner, ehemaliger Pâtissier-Weltmeister und mehrfach ausgezeichnete Buchautor, gibt Einblicke in seine Patisseriekünste und zeigt alltagstaugliche Techniken für junge Berufsleute. Vera Stocker, Swiss Skills-Siegerin 2022, demonstriert die Vielfalt, die aus Croissantteig entstehen. Cléo Arrunategui, Wildkräuterexpertin an der Empowerment for Life Wildkräuterschule, führt die Teilnehmenden zudem in die Welt der essbaren Wildpflanzen ein und zeigt deren Einsatzmöglichkeiten in Küche und Backstube.



Young-Star-Fachreferenten im Überblick

Kochen auf GaultMillau-Niveau: Gemeinsam mit dem Profi

Niklas Schneider, vormals im Restaurant Paradies Baden tätig und ehemaliges Mitglied der Kochnationalmannschaft, führt die bunt zusammengestellte Kochbrigade beim «Cook with a Champion» an. Die Teilnehmenden arbeiten am Vormittag direkt an seiner Seite und bereiten gemeinsam ein Gourmetmenu für 200 Gäste zu – praxisnah, angeleitet und in einem echten Service-Setting. „Der Kochworkshop ist ein gemeinsames Kochen eines nicht alltäglichen Gerichtes, gespickt mit Tipps & Tricks aus meiner kreativen Küche und wertvollen Inputs“, erklärt Schneider. Nach dem Mittagsservice stehen vier weitere Workshops zur Auswahl, aus denen die Teilnehmenden zwei auswählen und besuchen. Anmeldungen für die vier Workshops und das Kochen sind ab sofort unter www.youngstar.ch möglich.

Transgourmet Schweiz als neuer Hauptpartner beim YoungStar

Mit Transgourmet Schweiz steht dem YoungStar-Event 2026 ein neuer Hauptpartner zur Seite. Agrano engagiert sich seit 2014 für die Nachwuchsförderung in den Berufen Bäcker*in, Konditor*in, Confiseur*in und Koch/Köchin. «Wir schätzen die langjährige Partnerschaft mit Transgourmet Schweiz und umso mehr erfüllt es uns, sie neu als Hauptpartner an der Seite von YoungStar zu haben», sagt Pascal Braun, YoungStar-Gründer und Verantwortlicher Marketing bei Agrano. «In fünf Workshops vermitteln wir geballtes Fachwissen und zeigen das grosse Potenzial dieser Berufe. Unser Ziel ist es, dass die Teilnehmenden voller Inspiration, Begeisterung und Tatendrang nach Hause gehen.» Dank langfristiger Partnerschaften ist die Veranstaltung kostenlos, die Teilnahmeplätze sind jedoch auf 140 begrenzt. Neben dem Hauptpartner unterstützen Medien- und Platinpartner wie Salz & Pfeffer, panissimo, Hotellerie Gastronomie Zeitung, Gastrofacts, Pitec und Sel des Alpes den Anlass.

Erschienen am 23.03.2026: <https://www.gastrofacts.ch/youngstar-2026-jetzt-anmelden>

[← alle Angebote](#)[Angebot teilen](#) 

Gültig vom 23. März 2026 bis 15. September 2026

Event

Cook with a Champion – Ein Tag, der Kochlernende weiterbringt



Informationen zum Angebot

Agrano organisiert mit YoungStar ein Bildungsevent, der Lernende und frisch ausgebildete Köche begeistert. Das Herzstück des Events sind die praxisnahen Workshops ergänzt durch ein besonderes Highlight für alle, die aktiv mitarbeiten wollen: **Cook with a Champion** – ein Format, das Kochen auf Augenhöhe ermöglicht. Am Vormittag kochen die Teilnehmenden gemeinsam mit


AGRANO

Kontakt
Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 Allschwil
[Website](#) 

Niklas Schneider, ehemaliges Mitglied der Kochnationalmannschaft und vormals tätig im Restaurant Paradies in Baden. Kein Zuschauen, kein Demonstrationsmodus – sondern **echtes Mitkochen, begleitet von wertvollen Inputs aus dem Alltag der kreativen Küche**. Gemeinsam entsteht ein Gourmetmenu für 200 Gäste.

Am Nachmittag gestalten die Teilnehmenden ihren Weg selbst: Zwei frei wählbare Workshops aus einem vielfältigen Angebot – von Patisserie über Outdoor-Grillieren bis hin zu Wildkräutern oder Croissantkreationen. Jeder Workshop bietet konkretes Fachwissen, handwerkliche Techniken und neue Impulse für den Berufsalltag.

YoungStar ist ein Bildungsevent an der Fachschule Richemont in Luzern, der Lernende mit Profis verbindet und Begeisterung für das Handwerk entfacht. Die Teilnehmerplätze sind kostenlos, jedoch begrenzt. Jetzt anmelden unter www.youngstar.ch

Weitere Informationen

Eventprogramm YoungStar «Cook with a Champion»

7.45 Uhr Eventbeginn

vormittags Workshop «Cook with a Champion»

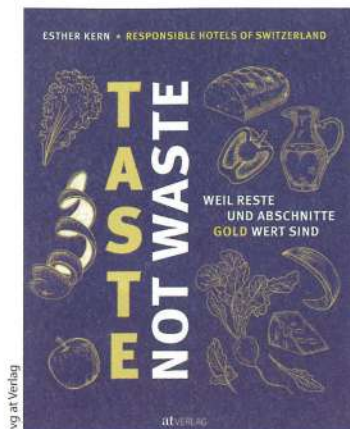
nachmittags 2 frei wählbare Workshops mit folgenden Fachexperten:

- René Schudel, YoungStar-Fachexperte seit 2014
- Rolf Mürner, Swiss Pastry Design
- Cléo Arrunategui, Empowerment for Life Wildkräuterschule
- Vera Stocker, Swiss Skills-Gewinnerin 2022

16 Uhr Eventende

BUCHTIPP

GESCHMACK, NICHT ABFALL



Wie können Lebensmittelreste sinn- und geschmackvoll verwertet werden? Food-Journalistin, Autorin und Gemüse-Aktivistin Esther Kern spannte für Taste Not Waste mit Responsible Hotels of Switzerland zusammen: Mit Personen aus dem Verbund Schweizer Hotels, die einen bewussten Umgang mit Ressourcen leben, erzählt sie Geschichten, liefert Fakten und Rezepte zur Resteverwertung. Von Brotkrümel über Käserinde und Schruppelgemüse zum Weinrest – auf den 288 Seiten findet alles eine Verwendung. Verleger von Taste Not Waste ist der AT Verlag.

com

MEDIENSPiegel

UNGEWOLLTER DORNRÖSCHENSCHLAF

Das Lokal der Bäckerei Krenger in Stettlen ist geschlossen: Vor dem Geschäft wird die Strasse aufgerissen. Zum Überbrücken hat Stephan Krenger einen Verkaufswagen aufgestellt.

bern-ost.ch | 11.08.2026

SCHLECHTE REZENSION FÜHRT ZU STRAFBEFEHL

Weil die 28-Jährige die Bäckereiangestellte fotografierte und das Bild online publizierte, wurde sie schuldig gesprochen.

Tagblatt | 03.08.2026

BÄCKEREI SCHLIESST WEGEN BAUSTELLE

Der letzte Dorfbeck von Steinen muss sein Geschäft aufgeben. Eine Grossbaustelle liess den Umsatz um 60 Prozent einbrechen.

blick.ch | 01.08.2026

BRUDER ÜBERNIMMT: SCHIESSER IST GERETTET

Die insolvente Basler Confiserie bleibt bestehen: Der Bruder des verstorbenen Inhabers wird den Betrieb weiterführen.

watson.ch | 28.07.2026

KONTROLLEURE ERWISCHEN BROT-SÜNDER

Betriebe müssen anschreiben, woher ihr Brot stammt. Die Lebensmittelinspektoren beanstanden viele Verstösse gegen die neue Deklarationspflicht bei Backwaren.

blick.ch | 20.07.2026

NACHWUCHS

LETZTES YOUNGSTAR-TICKET GEWINNEN

Am 15. September lädt Agrano Nachwuchstalente der Bäckerei-Konditorei-Confiseriebranche zum Bildungsevent YoungStar an die Richemont Fachschule in Luzern ein. Wer dabei sein möchte, kann sich für die Panissimo-Verlosung registrieren und mit etwas Glück das letzte Ticket gewinnen. Der Event richtet sich an Lernende und frisch ausgelernte Berufsleute, die neue Impulse für ihren Berufsalltag suchen.

Zu den Fachreferenten zählt Rolf Mürner, ehemaliger Pâtissier-Weltmeister und mehrfach ausgezeichnete Buchautor. Er gibt Einblicke in seine Pâtisserieskunst und vermittelt praxisnahe Techniken. Ebenfalls mit dabei ist Vera Stocker, SwissSkills-Siegerin 2022. Sie zeigt kreative Variationen aus Croissantteig.

Pan

Zur Teilnahme an der Verlosung (bis zum 23. August möglich): youngstar.ch



Chris Iseli Fotografie

Der YoungStar bietet verschiedene Mitmach-Workshops für junge Berufsleute.



Lernen von den Besten

Vier Workshops, eine Masterclass und jede Menge Praxis: Beim zwölften Youngstar erhielten angehende Köchinnen und Köche sowie Bäcker-Konditor-Confiseurs praxisnahe Einblicke in unterschiedlichste Facetten ihres Handwerks.

Text: Tobias Hüberli | Fotos: Chris Iseli



Bei strahlendem Wetter fand Mitte September zum bereits zwölften Mal der Youngstar statt. Der erneut komplett ausgebuchte Bildungstag bot 125 Lernenden aus den Berufsfeldern Koch/Köchin sowie Bäcker-Konditor-Confiseur vier praxisorientierte Workshops sowie eine Masterclass. Nach einer kurzweiligen Begrüssung durch John Berner und Patrick Logo von der Agrano AG strömten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu ihren zugewiesenen Räumlichkeiten in der Fachschule Richemont in Luzern.

Im Mittelpunkt der Workshops stand nicht nur die Vermittlung von Fachwissen, sondern insbesondere auch das eigenständige Ausprobieren von Arbeitstechniken sowie das Kennenlernen neuer Zutaten. Cléo Arranategui gewährte den Jungen einen Einblick in die Welt der Wildpflanzen. Die Aufgabe bestand darin, mit getrockneten Beeren von Hagebutten, Sand- und Weissdorn sowie allerhand Blüten schmackhafte Öle, Butter, aber auch Puderzucker oder ein Shortbread herzustellen. Am Schluss wurden sämt-



liche Kreationen von allen degustiert und diskutiert.

Altmeister Rolf Mürner wiederum demonstrierte den angehenden Berufsleuten den vielschichtigen Aufbau seiner Torten. Im Workshop von Vera Stocker ging es um die richtige Herstellung von laminierten Teigen. Konkret erklärte sie die Touriertechnik, mit der spektakuläre Croissants oder Pains au Chocolats gelingen. Direkt am Ufer des Vierwaldstättersees empfing René Schudel die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu seinem Grillworkshop. Gewohnt locker erklärte Schudel den Anwesenden, welche Rollen Salz, Zucker und Säure in Gerichten spielen und wie man dank diesem Wissen tolle Marinaden und Salsas herstellen kann.

Zum fünften Mal organisierte die Agrano AG während des Youngstar die Masterclass «Cook with a Champion». Dieses Jahr bereiteten 13 Lernende unter der Führung von Spitzenkoch Niklas Schneider das Mittagessen für rund 185 Gäste vor. Innerhalb von vier Stunden entstand

in Teamarbeit ein mehrgängiges Menü mit Entenbrust und Rindshohrückensteak sowie Rotkohl und Aubergine. Am Nachmittag nahm die Kochbrigade erstmals an zwei Workshops des regulären Programms teil. Die Konzeptänderung kam gut an. «So habe ich die Möglichkeit erhalten, ein Menü von A bis Z zu kochen, und konnte mein Wissen zu Croissantteig erweitern», lässt sich Nasra Rashid, Kochlernende im 3. Lehrjahr, zitieren.

«Ziel des Youngstar ist es, den Nachwuchs, aber auch die Wertschätzung für das Handwerk der Berufe Bäcker, Konditor, Confiseur und Koch zu fördern», sagt Patrick Logo von der Agrano AG. «Das seit Jahren konstant hohe Interesse der Jungen an dem Bildungsevent zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.» Der nächste Youngstar-Event ist bereits in Planung. Er findet am 31. August 2027 wiederum in der Fachschule Richemont statt. Die Anmeldung (eine Teilnahme ist kostenlos) erfolgt online. ■

Der Youngstar von Agrano bot Wissen aus der Praxis und Zukunftsthemen



Niklas Schneider stellte das Mittagsmenü zusammen. CHRIS ISELI FOTOGRAFIE

Mitte September trafen sich an der Richemont Fachschule in Luzern 125 Lernende aus den Berufen Koch und Köchin sowie Bäcker-Konditor-Confiseur zum Youngstar 2026.

Der von der Agrano AG organisierte Bildungstag bot vier praxisorientierte Workshops und eine Masterclass. Der Anlass fördert den fachlichen Austausch unter Nachwuchskräften und ermöglicht den direkten Wissenstransfer von erfahrenen Branchenprofis an die nächste Generation.

Im Mittelpunkt der vier Workshops standen Fachwissen sowie das Ausprobieren von Techniken und Zutaten. Es waren dies zum einen der Grillworkshop von René Schudel mit seinen Tipps zu Saucen, Marinaden und Rubs. Pâtisserieskünstler Rolf Mürner zeigte, wie eine Torte aufgebaut und glasiert wird. Vera Stockers Demonstration der Tourierteknik zur Herstellung laminierter Teige und

den viel Raum zum Experimentieren hatten.

Im Rahmen der Masterclass «Cook with a Champion» bereiten 13 Lernende unter der Leitung von Niklas Schneider das Mittagessen für rund 185 Gäste zu. Er ist ehemaliges Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft. Aktuell ist er im Kafi Zweisam in Wettingen/AG tätig und dort für das kulinarische Konzept zuständig. Innerhalb von nur vier Stunden entstand in Teamarbeit ein köstliches Menü. «Mit jungen Berufsleuten so etwas auf die Beine zu stellen, macht grossen Spass», so Schneider. «Es war toll, wie schnell alle zusammenfanden.»

Am Nachmittag hatte dann das Team der Masterclass die Gelegenheit, an zwei frei wählbaren Workshops teilzunehmen und sein Fachwissen gezielt zu vertiefen. «Ich habe die Möglichkeit erhalten, ein Menü von A bis Z zu kochen und konnte mein Wissen zu Croissantenteig erweitern», freute sich zum Beispiel die Kochlernende Nasra Rashid.

Impulse für die Zukunft in der Lebensmittelbranche

Zum Auftakt des Youngstar 2026 richtete Peter Knogl, Küchenchef des Restaurants Cheval Blanc by Peter Knogl in Basel, per Videobotschaft motivierende Worte an die Nachwuchskräfte. Und Helena Asfour und Carla Bratschi, Lebensmittelwissenschaftlerinnen an der ZHAW Wädenswil, sprachen darüber, wie man Nebenströme der Lebensmittelproduktion sinnvoll nutzen kann. Sie zeigten, wie man beispielsweise Kaffeesatz zu Granola verarbeitet. Oder dass Kakaobohnenschalen ausgezeichnete Proteinlieferanten sind. Weiter präsentierten sie, wie man Weizenkleie zu Pulver verarbeiten kann, damit es sich für die Herstellung von Brot eignet.

«Ich kann viel Wissen, auch aus der Confiserie, für meine Arbeit mitnehmen.»

HELEN SCHAEFER, KOCHLERNENDE IM 3. LEHRJAHR, ST. GALLEN

ihrer Füllung fand bei den Bäcker-Konditor-Confiseur-Lernenden besonderen Anklang. Cléo Arrunategui vermittelte kreative Anwendungen von Wildpflanzen und -kräutern, wobei die Teilnehmen-

Medienpartner
YoungStar



ZVG

ROLF MÜRNER

«ES FREUT MICH, DEN JUNGEN ETWAS MIT AUF DEN WEG ZU GEBEN»

Zusammen mit seinem Mitarbeiter Ruben Pinto führte Rolf Mürner die Lernenden in die Geheimnisse der Pâtisserie ein. «Mir macht es Freude, den Jungen etwas zu zeigen», sagte der ehemalige Pâtisier-Weltmeister. Bei seiner Komposition aus Passionsfrucht und Baumnuss begann er mit dem Baumnussbiscuit, dann folgten ein Passionsfruchtgelee und ein Passionsfruchtganache-Kern. «Alles wird tiefgekühlt und lässt sich wunderbar vorbereiten», erklärte Rolf Mürner. Dann die Passionsfruchtmousse. Abgefüllt in Silikonformen drückte Mürner Gelee und Ganache hinein und schloss mit einer Biscuitrondelle ab. Nach erneutem Tiefkühlen folgten das Glasieren und Dekorieren, bei dem die Lernenden selbst Hand anlegen durften.



ZVG

VERA STOCKER

«CROISSANT-TEIGE MÜSSEN SEHR PRÄZISE VERARBEITET WERDEN»

Die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin führte die Lernenden in die Geheimnisse der Tourierteknik zur Herstellung laminierter Teige und ihrer Füllung ein. Ziel des Workshops war, dass alle ein selbst geformtes Croissant mitnehmen durften. «Das Herstellen von Croissants finde ich spannend. Denn die Teige lassen sich vielseitig einsetzen.» Derzeit ist die ehemalige World-Skills-Teilnehmerin an der Richemont Fachschule tätig. Vera Stocker erklärte den jungen Berufsleuten den Unterschied zwischen einem Buttergipfel und einem Croissant: «Der Buttergipfel weist 27 Schichten auf, das Croissant nur 16. Letzteres erhält durch eine aufwendigere Teigführung eine sehr luftige, fluffige und stark blättrige Innenseite. Der Buttergipfel hingegen ist kompakter.»



ZVG

CLÉO ARRUNATEGUI

«WILDPFLANZEN SIND SPANNENDE ZUTATEN FÜR JEDE KÜCHE»

Die Gastronomin hat während der Coronapandemie die Wildpflanzen für sich entdeckt und liess sich zur Wildkräuterfachfrau ausbilden. Die Expertin vermittelte kreative Anwendungen von Wildpflanzen, wobei die Teilnehmenden viel Raum zum Experimentieren hatten. «Wildpflanzen eröffnen eine Geschmackswelt, die über das hinausgeht, was wir aus dem klassischen Kräutersortiment kennen», erklärte Arrunategui den Lernenden. Die jungen Berufsleute durften nach einer Einführung selbst Kräuteröl, Gewürzsalz, Wildpflanzen-Dip sowie ein Shortbread herstellen. Dabei liess Cléo Arrunategui ihnen die Freiheit, auszuprobieren, was ihnen schmeckt. Zudem durften sie an verschiedenen Kräutern, Blüten und Samen riechen und sie degustieren.



ZVG

RENÉ SCHUDEL

«DANK DER ARBEIT MIT JUNGEN MENSCHEN BLEIBE ICH AM BALL»

Der Fernsehkoch René Schudel ist bereits seit Anfang 2014 Teil des Agrano Youngstar: «Dieser Anlass ist eine gute Gelegenheit, den Puls der Jungen zu spüren.» Sein Workshop zum Grillen auf offenem Feuer fand draussen am Vierwaldstättersee statt. Er zeigte den Lernenden, wie sie einfach und schnell eine Gewürzmischung, eine Gemüsesalsa sowie ein Chimichurri herstellen können. «Kochen ist keine Raketen-Wissenschaft», sagte René Schudel. Er erklärte zudem den Unterschied zwischen Grillieren und Barbecue: «Grillieren ist schnell und heiss, Barbecue temperiert und langsam.» Er animierte die jungen Berufsleute immer wieder, zu probieren und erklärte dabei, warum eine ausgewogene Aromatik Salz, Zucker, Säure und verschiedene Gewürze braucht.



1 Die beiden Lernenden freuen sich über ein gelungenes «Mäscheli» aus Croissantenteig.
2 In Rolf Münners Workshop dürfen die Lernenden ihre Pâtisserie selbst glasieren.
3 Rolf Mürner erklärt, wie man die Dekoration für die Pâtisserie herstellt.
4 Die Vorspeise mit Entenbrust sous-vide, Sellerie, Dörraprikose und Senf, von der Masterclass zubereitet.
5 Beim Workshop von René Schudel dürfen die Lernenden verschiedenste Kreationen vom Grill degustieren.
6 Vera Stocker zeigt, wie man eine Masche aus Croissantenteig herstellt.
7 Olga Kryvenko, angehende Konditorin-Confiseurin, in der Masterclass «Cook with a Champion».
8 Bei Cléo Arrunategui stehen die Wildkräuter im Mittelpunkt. Die Lernenden bereiten Chicorée vor, um darauf die selbst kreierte Wildkräuterpaste zu degustieren.
9 SVG-Präsident Thomas Leu (r.) im Gespräch mit John Berner, Geschäftsleiter der Agrano AG.

BILDER CHRIS ISELI FOTOGRAFIE



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie im Onlineartikel: hotellerie-gastronomie.ch

NACHWUCHS

INSPIRATION AM YOUNGSTAR

Am 15. September nahmen über 120 Jugendliche die Richemont Fachschule in Luzern in Beschlag: Sie war Austragungsort des Nachwuchsevents YoungStar.

«Die erste Gruppe war sehr ruhig», sagte Vera Stocker von der Richemont Fachschule. Sie stellte an der zwölften Ausgabe von YoungStar unter dem Slogan «Variationen aus Croissantteig» mit den Teilnehmenden zwei trendy Croissant-Gebäcke her. Der Nachwuchsevent fand am 15. September an der Richemont Fachschule in Luzern statt. Mit 125 Jugendlichen war der von der Agrano AG veranstaltete Anlass ausgebaut.

Croissants, Törtchen, Kräuter und Grill

Das Programm bestand aus vier Workshops für angehende und frisch ausgebildete Bäcker-Confiseur/innen sowie Köche und Köchinnen. Neben der WorldSkills-Diplomgewinnerin gab Star-Pâtissier Rolf Mürner Inputs aus der Bäckerei-Confiserie-Branche. Was die Teilnehmer/innen mit den Törtchen, die es zu dekorieren galt, gemeinsam hatten: Beide tauten mit der Zeit auf. Mit jedem Workshop wurde die Stimmung lebendiger.

Das stellte Cléo Arrunategui ebenfalls fest. Die Wildkräuter-Expertin liess die vier Gruppen süsse und salzige Wildkräuter-Produkte kreieren und verkosten. Aus der Gewürz-Palette eine ausbalancierte Kombination zu mischen, war für manche junge Fachperson eine spannende Challenge. Deftiger war der Posten von TV-Koch René Schudel. Er vermittelte am Ufer vom Vierwaldstättersee Fachwissen über Saucen, Rubs und Marinaden für den Grill. Mit seiner bodenständigen und unkomplizierten Art war ihm die Aufmerksamkeit der «YoungStars» gewiss. ds

Zur Fotogalerie: bit.ly/youngstar26



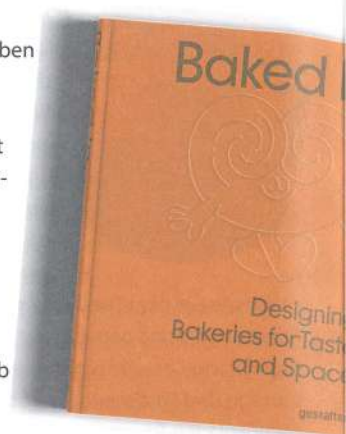
Am YoungStar boten vier Referent/innen den jungen Teilnehmenden Inspiration und Fachwissen.

Diego Schwerzmann

BUCHTIPP

MODERNES LADENDESIGN WELTWEIT

Was vereint moderne Bäckerei-Konzepte auf der ganzen Welt? Neben einem meist schmalen Sortiment bestechen die Läden mit ihren Designs. Auf 256 Seiten beleuchtet «Baked In» die Designs zeitgenössischer Bäckereien in Wort und Bild. Dabei fällt auf: Von Japan über Frankreich bis Mexiko weisen die Stores Parallelen auf. Dies sind in den Worten der Autor/innen: «Ein Raum, eine Story, ein perfekter Laib nach dem anderen.» Herausgegeben und geschaffen hat «Baked In» der Gestalten Verlag.



Pan

INTERNATIONAL

STAATLICHER KAKAOPREIS. Die Elfenbeinküste hat den staatlich regulierten Kakaopreis für die Ernte 2026/27 um 57% gesenkt. Er beläuft sich nun auf circa 2850.60 Euro pro Tonne. Die Max Havelaar-Stiftung ruft Schokoladenproduzent/innen auf, freiwillig höhere Preise zu bezahlen, um «die Auswirkungen des Preisrückgangs auf Produzent/innen abzufedern». com

PET-GUETZLI. Amerikanische Forscher/innen haben ein Guetzli entwickelt, das unter anderem aus PET-Abfällen gewonnen wird. Das vermeldet die deutsche «Allgemeine Bäckerzeitung». Für die µBites (sprich Microbites) wird PET in seine chemischen Bestandteile zerlegt und von Hefen in Proteine und andere Nährstoffe umgewandelt. Die Microbites sollen dereinst unter anderem auf Weltraummissionen genossen werden. Pan



NETWORK • 18.09.2026 •

Wo der Nachwuchs neue Perspektiven entdeckt

Über den eigenen Berufsalltag hinausschauen: YoungStar 2026 zeigte, wie vielfältig die Möglichkeiten in Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Gastronomie sind.

I

Schauplatz war diesmal die Richemont Fachschule in Luzern, unweit des Vierwaldstättersees. An einem sonnigen Septembertag wurde dort ausprobiert, degustiert und diskutiert.

«Es gibt viele Wege nach der Lehre.»

Dominique Jungo

Köchin im Restaurant Laterne, Zumholz FR



Eine der Teilnehmerinnen war Dominique Jungo, Köchin im Restaurant Laterne in Zumholz FR. Besonders interessierte sie sich für die Pâtisserie, mit der sie im Kochberuf weniger zu tun hat – der Workshop von Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner bot ihr dafür genau die richtige Gelegenheit. Ihr Chef unterstützte sie in ihrem Wunsch, am Event teilzunehmen. Die Aussicht auf René Schudels Workshop war ein weiterer Grund. Mit dem Gastronomen und Fernsehkoch am offenen Feuer zu kochen, wurde schliesslich zu ihrem persönlichen Highlight des Tages.



Grillworkshop mit René Schudel bei Traumwetter

Schudel begleitet YoungStar seit den Anfängen. Er schätzt daran, dass junge Menschen die Vielfalt der Gastronomie kennenlernen. Ebenso wichtig ist ihm die Haltung, mit der man seinen Beruf ausübt: eine Sache gut zu machen und sie «mit voller Leidenschaft» anzugehen. Gastronomie sei nach wie vor in hohem Mass Handwerk. Für den Erfolg seien deshalb auch das Anpacken und der eigene Berufsstolz entscheidend.



*Degustieren der Wildkräuteranwendungen mit Cléo Arrunategui (links)
Rolf Mürner bei seiner Demonstration (rechts)*

Was die Teilnehmenden darüber hinaus mitnehmen können, beschreibt Vera Stocker von der Richemont Fachschule. Sie leitete einen Workshop zu Croissant-Teig. YoungStar biete «neue Ideen, neue Einblicke». «Die Teilnehmenden können dabei auch andere Arbeitsweisen als im eigenen Betrieb kennenlernen.»

Mehr als eine Frage der Ausbildung

Was braucht es, damit junge Fachkräfte ihrem Beruf langfristig treu bleiben? Wichtig sind Begleitung und Engagement der Betriebe sowie der Austausch zwischen den Generationen.

Agrano-Geschäftsleiter John Berner sieht angesichts des Fachkräftemangels auch die Unternehmen in der Verantwortung. Nur darüber zu klagen, reiche nicht aus. «Wir müssen zu unserem Nachwuchs viel mehr schauen als andere Branchen.» Angesichts harter Arbeit und unregelmässiger Arbeitszeiten sei dies umso wichtiger.



«Wir müssen zu unserem Nachwuchs viel mehr schauen als andere Branchen.»

John Berner
Geschäftsleiter Agrano

Den Blick auf die weitere berufliche Entwicklung richtet Thomas Leu, Präsident des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG). «Wir bilden Köche und Servicefachleute aus – und die springen uns ab.» Für Leu liegt das Problem damit weniger bei der Ausbildung als darin, die jungen Fachkräfte anschliessend im Beruf zu halten.



Thomas Leu, Präsident SVG, im Gespräch mit John Berner, GL Agrano (links)
Rolf Schneider, Schweizer Salinen (rechts)

Deshalb seien auch hier die Betriebe in der Pflicht. Junge Berufsleute brauchen «Halt und Strukturen» und eine aktive Begleitung. Ein Anlass wie YoungStar könne «Lust auf mehr» machen. Wenn die Teilnehmenden bei erfahrenen Profis auch nach vielen Berufsjahren noch das Feuer für ihre Arbeit spüren, sei schon viel erreicht.



Vera Stocker in ihrem Workshop Variationen des Croissantteigs

Was junge Berufsleute beschäftigt, interessiert auch Rolf Schneider von den Schweizer Salinen, die YoungStar als Partner unterstützen. Er schätzt die Gelegenheit zum direkten Gespräch und dazu, den «Puls vom Markt» zu spüren. Sein Fazit: «Wir können etwas von den Jungen lernen, während die Jungen etwas von uns lernen können.»

Mehr über YoungStar erfahren

Informationen zum Nachwuchsevent, Einblicke in vergangene Veranstaltungen und Aktuelles zu YoungStar:

www.youngstar.ch

Erschienen am 18. September 2026

<https://www.gastrofacts.ch/wo-der-nachwuchs-neue-perspektiven-entdeckt>

125 Nachwuchskräfte vertiefen ihr Praxiswissen

Beim YoungStar 2026 in Luzern erhalten Lernende und frisch Ausgelernte aus Küche und Bäckerei Einblicke in Techniken, Zutaten und neue Ansätze der Lebensmittelverarbeitung.



Mitmach-Workshpos stehen beim YoungStar im Mittelpunkt.

Am 15. September trafen sich an der Richemont Fachschule in Luzern 125 Lernende und frisch Ausgelernte aus den Berufen Koch/Köchin sowie Bäcker-Konditor-Confiseur. Der von Agrano organisierte Bildungstag war ausgebucht und umfasste vier Workshops sowie eine Masterclass.

Im Mittelpunkt stand die praktische Arbeit. René Schudel vermittelte Wissen zu Saucen, Marinaden und Rubs, während Patissier Rolf Mürner Einblicke in sein Handwerk gab. Vera Stocker demonstrierte die Touriertechnik zur Herstellung laminierter Teige und deren Füllung. Cléo Arrunategui zeigte Anwendungen von Wildpflanzen und liess die Teilnehmenden eigene Ansätze ausprobieren.

13 Lernende kochen für rund 185 Gäste

In der Masterclass «Cook with a Champion» bereiteten 13 Lernende unter der Leitung von Niklas Schneider innerhalb von vier Stunden das Mittagessen für rund 185 Gäste zu. Auf dem mehrgängigen Menü standen unter anderem Entenbrust, Rindshohrückensteak, Rotkohl und Aubergine.

Am Nachmittag nahm die Kochbrigade erstmals auch an zwei Workshops des regulären YoungStar-Programms teil. Die Teilnehmenden konnten dabei zwei Angebote nach ihren Interessen auswählen.

Zum Programm gehörten zudem Zukunftsthemen der Lebensmittelproduktion. Ein Referat der ZHAW Wädenswil befasste sich mit sogenannten Nebenströmen. Thematisiert wurden mögliche Verwertungswege von Kakaobohnen und Kaffeesatz sowie deren Potenzial für die Lebensmittelherstellung.

Agrano engagiert sich nach eigenen Angaben seit 2014 mit dem YoungStar für die Nachwuchsförderung in den Berufen Koch/Köchin und Bäcker-Konditor-Confiseur. (mm/cm)

Publiziert am Donnerstag, 17. September 2026 <https://www.htr.ch/story/gastronomie/125-nachwuchskraefte-vertiefen-ihr-praxiswissen-46689>