

«Das hätte uns niemand zugetraut»

Mit seinem Team aus Nachwuchsköchen hat der Seeländer Norman Hunziker an der diesjährigen Kocholympiade eine Silbermedaille gewonnen. Erstaunlicherweise ist Hunzikers Vorbild kein gelernter Koch.



Höchste Konzentration: Norman Hunziker im Einsatz während der Jungkoch-Olympiade. zvg/Tanja Läser

Interview: Manon Schild/ Radio Canal 3

Norman Hunziker, an der Kocholympiade Mitte Oktober in Deutschland sind Sie und Ihr Team Zweite geworden. Was war es für ein Gefühl, mit der Silbermedaille um den Hals nach Hause zu kommen?

Norman Hunziker: Es war ein unglaubliches Gefühl. Es hat sich grossartig angefühlt, aber man musste schnell feststellen, dass das Leben normal weiter geht zuhause. Viel ändert sich nicht. Nun habe ich etwas mehr zum Abstauben zuhause. Wir bleiben die gleichen Menschen, die wir vor der Olympiade gewesen sind.

Sind Sie zufrieden mit Ihrer Leistung? Oder hätte es die Goldmedaille sein müssen?

Wir sind mehr als zufrieden. Niemand hätte es uns zugetraut, da wir ein sehr junges Team sind. Ein Team, das schon viele Einzelwettkämpfe gemacht hat. Aber wir haben noch nie im Team einen Wettkampf auf solch hohem Niveau bestritten. Insgesamt haben wir zwei Goldmedaillen, eine Bronze- und eine Silbermedaille gewonnen. Im Gesamtranking haben wir den zweiten Platz erreicht, das ist ein Lob für sich.

An der Olympiade ist Ihr Team sogar besser gewesen als die grosse Nationalmannschaft, die Dritte wurde. Macht Sie das zusätzlich stolz?

Logisch macht es uns stolz. Wir mussten lächeln, und es gab den einen oder anderen Spruch, aber wir waren nicht unbedingt besser, da das Niveau auch etwas anders ist. Sie hatten andere Disziplinen als wir, also kann man das nicht 1:1 vergleichen. Dennoch sind wir sehr glücklich.

Was haben Sie und Ihr Team alles auf den Tisch gezaubert?

Auf unserem Teller konnte man sämtliche Sachen finden. Wir haben versucht, Schweizer Lebensmittel zu zeigen. Wir haben ausschliesslich in der Schweiz produzierte Produkte gebraucht. Lachsforelle und Petersilie gab es darunter, Kürbisse und verschiedene Apfelprodukte.

Wie streng war die Vorbereitung auf diesen Event? Wie viele Stunden stand Ihr Team zusätzlich in der Küche?

In Stunden ist das schwierig aufzuzählen, aber es war sehr viel Zeit. Auch einige Nächte gingen dafür drauf, Nächte, in denen wir spontan einige Zutaten hervorholten und zu kochen begannen. Auch die Morgen vor der Arbeit wurden davon nicht verschont. Pro Person waren das pro Woche bestimmt 15 bis 20 Stunden, zusätzlich zu der normalen Arbeit.

Sie sind der Captain der Mannschaft. Was für besondere Aufgaben haben Sie?

Der Captain hat die Aufgabe, das Team zu lenken und zu führen. Jeder hat seine eigene Meinung. Es ist nicht so, dass allein meine Entscheidungen die richtigen sind. Wir entscheiden stets im Team. Unsere Hierarchie ist sehr flach, das ist uns wichtig. Als Captain muss ich unter anderem organisieren, planen, mit Sponsoren in Kontakt treten und informieren, was bei uns läuft. Auch verschiedene Trainings zu planen gehört dazu.

Sie haben also zusätzliche Arbeit als Team-Captain.

Ja, allerdings habe ich nicht in der Küche mehr gemacht, sondern am Computer. Hotelreservierungen, Lastwagen organisieren, um das ganze Material zu transportieren, Zollformalitäten, Bestellungen und so weiter. Viel Computerarbeit, obwohl ich eher der handwerkliche Typ bin.

Ist es eine Ehre für Sie, Captain des Teams zu sein?

Es ist eine grosse Ehre für mich. Generell ist es für das Team eine grosse Ehre, die Schweiz bei dem Wettbewerb vertreten zu dürfen. Das schätzen wir sehr, und wir sind stolz darauf.

Was waren die prägenden Erlebnisse mit Ihrem Team?

Ich denke, das Beste war die Kocholympiade, bei der wir die Silbermedaille gewonnen haben. Insbesondere, dass wir mit unserer modernen Interpretation von Apfelküchlein mit Vanillesauce die Goldmedaille errungen haben, ist eines der Highlights überhaupt. Das schlimmste Erlebnis war kurz vor dem Wettkampf, als wir den Lastwagenschlüssel für das Material nicht mehr fanden.

Selbst bei einem Profi geht mal etwas schief. Wann war das bei Ihnen der Fall?

Das ist peinlich. Gerade erst beim Wettkampf ist mir die Mayonnaise, die normalerweise sehr simpel ist, nicht gelungen. Auf solche Sachen ist man natürlich gefasst. Deshalb hatten wir Ersatzlebensmittel. Beim zweiten Versuch ist sie gelungen; sogar ein Lob von der Jury haben wir eingesteckt.

Wie sind Sie zum Kochen gekommen? So viel ich weiss, machten Sie zuvor zwei Lehren.

Genau, derzeit mache ich meine dritte Ausbildung. Angefangen hatte ich bei meinen Eltern, die eine eigene Bäckerei betreiben. Dadurch hatte ich Kontakt zum Bereich Lebensmittel. Ich absolvierte eine Lehre in Orpund in der Bäckerei Linde und machte den Abschluss als Bäcker/Konditor. Danach ging ich für ein Jahr in den Aargau in die Confiserie Kunz. Seit 18 Monaten bin ich jetzt in Glattbrugg, in einem Restaurant, das mein Onkel betreibt. Dort mache ich eine Weiterbildung als Koch. Man findet mich auch in Arch, im Café meiner Eltern. Ansonsten bin ich mit meiner Kochmannschaft unterwegs und trainiere für weitere Wettkämpfe.

Haben Sie schon als Kind hinter einer Spielküche die ganze Familie bekocht?

Ja, eigentlich schon, auch wenn es am Anfang eher das Backen war. Ich habe zum Beispiel schnell gelernt, wie man Gipfelis macht. So hat sich meine Faszination zu Lebensmitteln weiterentwickelt. Etwa die Faszination, zu sehen, was man alles aus einem Ei machen kann. Ob man nun dazu etwas Süsses macht oder etwas Salziges. Das ganze Spektrum der einzelnen Rohstoffe ist höchst interessant.

Was ist eigentlich Ihr Lieblingsessen?

Meine Lieblingsessen sind ganz einfach Fondue oder Raclette. Sie sind simpel, werden schnell zubereitet und schmecken köstlich.

Welcher Koch ist Ihr Vorbild?

Einer meiner Vorbilder ist Jakob Mielcke, das ist ein Koch aus Dänemark. Eigentlich ist er nicht direkt ein Koch, da er dies nie gelernt hat. Mielcke ist eher ein Entertainer, ein Physiker, der die einzelnen Rohstoffe auseinandernimmt, um sie mit seiner Küche wieder anders zusammensetzen. So kreierte er die verrücktesten Gerichte. Trotzdem ist es keine Molekulküche, wie viele denken würden, sondern der nordische Küchenstil, der derzeit im Trend liegt und das beeindruckt mich sehr. Das Konzept seines Restaurants in Frederiksberg hat nichts Klassisches. Es ist jung und wild. Dieser Typ beeindruckt mich einfach sehr!

Haben Sie schon mal bei ihm gegessen?

Nein, leider nicht. Im Mai durfte ich allerdings mal mit ihm zusammen kochen und habe ihn so besser kennengelernt. Er ist einfach ein sehr crazy Typ.

Aufgezeichnet: Hagr Arobei