

Archer Jungkoch verköstigt Elton John

von Simon Ulrich - Norman Hunziker hat es vom Bäcker-Lehrling zum erfolgreichen, selbständigen Koch geschafft. Auch Stars wie The Hurts oder Brian Adams hat er schon verköstigt.



Norman Hunzikers Erfolgskurve zeigt derzeit steil nach oben.

Bild: SRF/Miriam Kuenzli

Erfolgskurve zeigt derzeit steil nach oben. Als selbständiger Koch bereitet er Speisen für Spezialevents und Privatkunden zu. Darunter fallen auch internationale Stars wie etwa Elton John. «Nach dem Essen sagte er zu mir, dass das Catering an seinen Konzerten noch selten so gut geschmeckt habe», erzählt der Jungkoch stolz. An der Koch-Olympiade in Erfurt holte

Hunziker mit der Schweizer Nachwuchs-Nationalmannschaft Silber. Das Ziel für die WM 2018 in Luxemburg hat sich der Nati-Captain bereits gesetzt: Er will Gold.

Norman Hunziker aus Arch ist längst kein Unbekannter mehr: In der [SRF-Doku-Serie «Mini Lehr und ich»](#), die seit drei Jahren Lehrlinge in ihrem Berufsalltag begleitet, war er bereits 2014 einer der Protagonisten. In der laufenden vierten Staffel wird nun beleuchtet, was aus den ehemaligen Stiften geworden ist. Auch Hunziker ist wieder mit von der Partie. Kaum eine Erfolgskurve zeigt so steil nach oben wie die seine. Die erste Staffel zeigte den 22-Jährigen in seinem letzten Lehrjahr als Bäcker. Nach erfolgreicher LAP, einer Zusatzlehre als Konditor-Confiseur und der Silber-Medaille mit der Nachwuchs-Nationalmannschaft an der Koch-Olympiade arbeitet er heute als selbständiger Koch. Mit seinen Kreationen reist er durch die ganze Schweiz, steht fast täglich an einem neuen Herd. «Das macht Spass, ist aber auch anstrengend», sagt Hunziker. Mal verrichte er seine Kochkünste in einer Hightech-Küche, mal habe er nicht mal ein Dach über dem Kopf. «Mein Beruf ist Adrenalin pur», sagt er und lacht. Auch lerne er viele Menschen weit über seine Branche hinaus kennen.

LMFAO-Sänger wollte nur einen Burger

Zum Beispiel nationale und internationale Stars. In der Vergangenheit beglückte er schon Brian Adams, Christa Rigozzi oder The Hurts mit seinen Speisen. Hunzikers Highlight: Er durfte Elton John Backstage verköstigen. «Nach dem Essen sagte er zu mir, dass das Catering an seinen Konzerten noch selten so gut geschmeckt habe», erzählt der Jungkoch stolz. Danach habe ihm der Superstar ein signiertes Tournee-Shirt überreicht und augenzwinkernd gemeint: «Dieses Kleiderstück mag jetzt noch wenig bedeuten, wenn ich aber tot bin, wird es stark an Wert gewinnen.»

Nicht ganz so euphorisch klingt Hunziker, wenn er über seine Begegnung mit dem US-Electro-Duo LMFAO («Sexy and I know it») spricht. Sänger Redfoo habe keinen Bock auf seine kulinarischen Höhenflüge gehabt, sondern auf einen Burger von Mc Donald's bestanden. Zwar sei er zunächst erschrocken, entmutigen liess sich der Kochtopf-Künstler aber nicht. «Jeder Kunde hat andere Wünsche», meint er achselzuckend.

Einmal möchte er selber mit einem Musiker oder einer Band auf Welt-Tournee gehen, sagt Hunziker. «In jedem Land gibt's andere Zutaten und du weisst vorher nie, wo du einkaufen kannst – was für eine Challenge!»



WM-Ziel ist die Gold-Medaille

Als hätte er deren nicht schon genug. Doch keine Aufgabe ist ihm zu viel, kein Weg zu weit: Nächste Woche kocht er auf einer Schiffs-Party mit Models und Musikern auf dem Zürichsee, gibt einen Kurs für junge Berufsleute an der ZHAW in Wädenswil und bekocht einen Privatkunden in Berlin. «Ich bin ehrgeizig und suche ständig neue Herausforderungen», sagt Hunziker.

Eine solche stellt sich ihm auch im November 2018: Dann nämlich findet die Koch-WM in Luxemburg statt. Die Junioren-Nati wird Hunziker als Captain anführen. Bereits seit letzten März trainiert das Team für den grossen Wettkampf. Das Ziel hat der Team-Chefs bereits vorgegeben: «Die Gold-Medaille ist Pflicht.»

Mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft wurde Hunziker Vize-Olympiasieger 2016.