

ARCH

Kreativer Junioren-Koch: «Meine Gerichte erzählen immer eine Geschichte»

von Nadine Schmid — az Grencher Tagblatt
Zuletzt aktualisiert am 19.4.2016 um 16:19 Uhr



Norman Hunziker hinter dem Tresen des elterlichen Geschäftes in Arch.

© Nadine Schmid

Der 21-jährige Archer Norman Hunziker ist im Kochgewerbe zu Hause und hat schon viele Preise gewonnen. Desserts werden mit seiner Fantasie zum Leben erweckt.

Kapitän des Swiss Culinary Junior National Teams, Gewinner der Culinaria in Biel 2013, Sieger der Creativa in Aarau und 2015 Finalist beim Patissier des Jahres in Wien – der einundzwanzigjährige Norman Hunziker lebt seine Passion.

Rund zwölf Stunden am Tag hat er die Kochschürze umgebunden; dazu kommen die rund dreistündigen Fahrten mit dem Auto, die er auf dem Weg zu seinen Terminen zurücklegt. Doch trotz dieser wenigen Stunden Schlaf, die da noch bleiben, wirkt er topfit. «Man muss es nur mit Leidenschaft machen, dann geht das schon», erklärt der aufgestellte und motivierte Archer.

Zu vierzig Prozent arbeitet Hunziker im Elternbetrieb, im Römercafé in Arch, wo er unter anderem auch für die Lehrlingsbetreuung zuständig ist. Zu 60 Prozent ist er im Restaurant Runway 34 in Glattbrugg angestellt, wo er die Lehre als Koch absolviert. Auch in seiner Freizeit steht er am Herd: Kaum ist Feierabend, trifft er sich mit der Junioren-Koch-Nationalmannschaft, um sich mit dem Team auf internationale Wettbewerbe vorzubereiten.

Ein «Junger Wilder»

Im europaweit hoch angesehenen Nachwuchswettbewerb «Junge Wilde 2016» schaffte Hunziker die Vorqualifikation: Nur 9 von 2'293 Interessenten kamen in die Finalrunde. Dort schied er als weitaus jüngster Teilnehmer knapp aus.



Die jungen Wilden rocken die kulinarische Welt

Hunziker hat zunächst eine Lehre als Bäcker-Konditor in Orpund abgeschlossen und anschliessend eine Zweitausbildung als Confiseur angehängt.

«Meine Eltern haben mir bei der Berufswahl freie Wahl gelassen, so habe ich zunächst in vielen verschiedenen Branchen geschnuppert.» Schliesslich wollte er noch die Kochausbildung absolvieren, doch im Seeland habe er trotz intensiver Suche keine Lehrstelle gefunden. Da habe ihn sein Onkel im Glattbruger Restaurant Runway³⁴ angestellt.

Viel Kreativität

Bei Wettbewerben gilt es aus einem von der Jury bereitgestellten Warenkorb ein Menu zu zaubern. Dabei ist die Optik ein entscheidendes Kriterium. «Die Juroren haben etwa pro Gang 10–20 Teller vor sich, es ist wichtig, dass man ihre Aufmerksamkeit auf den eigenen Teller zieht», klärt Hunziker auf.

Bis ins kleinste Detail wird geplant, ein ewiglanger, aber sehr kreativer Prozess. Hunziker töpft sogar den Teller für den Wettbewerb selbst. Neben dem guten Geschmack und der Optik muss das Gericht auch in einen Kontext gestellt werden. «Meine Gerichte erzählen immer eine Geschichte», so Hunziker. Beim Patissier des Jahres 2015 habe er als Nachtisch beispielsweise einen Teller zum Thema Wald kreiert.

Dabei stellte er sich ein Pferd vor, das zwischen den Bäumen spaziert: Auf dem Teller richtete Hunziker Schoggisorbet mit Rosapfeffer und Kräuter, Glace von der Milch einer Stute und ein traditionelles Brownie mit Steinpilzen anstatt Nüssen an.

Dazu befand sich in der Mitte ein Medaillon aus Mandeln, Sauerklee, Preiselbeeren, Kiefernüssen und Torferde. «Das Dessert kommt am Schluss. Natürlich muss es lecker sein, aber es sollte auch etwas Spezielles sein, etwas das überrascht und in Erinnerung bleibt.»

Ein ganz wichtiges Ereignis wird die Kocholympiade in Erfurt vom nächsten Oktober sein, für die sich das Nationalteam unter der Leitung von Teammanager Tobia Carulli und Hunziker als

Team-Captain vorbereitet. Über die geplanten Gerichte wird aus Konkurrenzgründen jedoch noch keine Auskunft gegeben.



Kreation von Norman Hunziker

© zvg



Am Patissier-Wettbewerb in Wien

© zvg



Fischkreation

© zvg

Aus einem Ei lässt sich sehr viel machen

Hunziker fasziniert beim Kochen die extreme Vielfalt: «Aus einem Ei oder aus einem Weizenkorn lässt sich so viel herstellen», erklärt er. Ein Projekt, das er momentan verfolge, sei das vermehrte Verarbeiten von Kuhfleisch, wofür er jemanden brauche, der eine Kuh schlachten könne. «Ihr Fleisch ist mit richtiger Handhabung und Lagerung hochwertiger als das vom Rind.» Auch möchte er den Käse in seine Desserts integrieren, nicht als Käse in natürlicher Form, sondern verarbeitet in neuzeitliche Komponenten. Was die experimentelle Küche anbelangt, so zieht Hunziker vom Wettbewerbsgeschehen abgesehen ein nüchternes Fazit: «Wenn ich ein Restaurant eröffnen würde, so würde ich schon eine kleine Karte mit der «modernen haute cuisine» im Angebot haben, aber vor allem auch eine mit klassischer Küche.» Der Aufwand pro Teller sei bei den modernen Sterneküchen enorm, mit grossen Kosten verbunden und damit entsprechend teuer. «Damit lässt sich kein Geld verdienen. Auch zieht es die Menschen eher zu Essen, die sie gut kennen und bei welchen sie sich geborgen fühlen können.»(nsg)