

Kolumne

Tourismus
und TerrorismusTobias
Kaestli

Ein Geburtstagsgeschenk, das man nicht ablehnen kann: drei Nächte in Paris inklusive Besuch des Louvre, der Kathedrale Notre-Dame und des Eiffelturms. Abfahrt von Biel am Karfreitagmorgen. Der TGV ab Basel ist voll, aber wir haben unsere reservierten Plätze. Die Personenkontrolle nach der Grenze überspringt uns. Ankunft an der Gare de Lyon. Vom Ausnahmezustand, den der französische Präsident nach den Anschlägen vom 13. November 2015 verhängt hat, ist kaum etwas zu merken.

Ein Freund, der lange in Brüssel lebte, sagte uns, wir sollten die Metrostationen meiden. Aber wie kommt man als Tourist in Paris ohne Metro aus, wenn man nicht ständig Taxifahren will? Rasch und bequem kommen wir ans Ziel. Noch sind die grossen Touristenströme nicht angekommen an diesem ersten Feiertag des langen Osterwochenendes. Das ändert sich am Samstag: Die meisten Züge sind überfüllt, der Strassenverkehr ist gigantisch. Massen von Touristen quellen aus den Metrostationen und wälzen sich durch die Avenues und Boulevards. An den grösseren Stationen muss man sich von Sicherheitsbeamten in die Taschen gucken lassen. Ab und zu sieht man Polizisten oder Zweierpatrouillen schwer bewaffneter Soldaten.

Am Eiffelturm bilden sich schon am Morgen lange Schlangen. Junge Pärchen, alte Männer, ganze Familien, Gruppen von Japanern, Kanadier, die sich laut miteinander unterhalten, schweigsame Chinesen, alle wollen auf den Turm und nehmen Wartezeiten von drei Stunden und mehr in Kauf. Die Lifte können nicht schneller fahren, haben beschränkte Aufnahmekapazität. Sicherheitscheck mit Durchleuchtung wie an einem Flughafen. Auf der zweiten Plattform muss man aussteigen, danach erneutes Anstehen vor dem kleineren Lift, der einen nach ganz oben bringt. Starker Wind, Selfie mit zerzaustem Haar, dann schnell wieder nach unten in den Souvenirladen.

Am Nachmittag Besuch der Notre-Dame. Der Parvis-Place Jean-Paul II ist weitläufig abgesperrt. Nur eine einzige kleine Lücke zwischen den Absperrgittern, davor eine Schlange, die sich bis über den Petit Pont erstreckt. Wer endlich beim Zaun ankommt und von den zwei Polizisten durchgelassen wird, steht danach in der nächsten Schlange, die sich langsam über den ganzen Parvis schiebt. Man kann sich die Zeit verkürzen, indem man mit den afrikanischen Kleinhändlern um einen Selfie-Stick feilscht. Niemand drängt. Das lange Warten gehört dazu. Es ist der Härtestest. Nur wo viele Leute sind, ist etwas ganz Wichtiges, ganz Berühmtes zu sehen. Je länger man wartet, desto höher der Wert des Selfies, das schliesslich am ersehnten Ort geschossen wird.

Im Moment, in dem ich diesen Text schreibe, haben seit Jahresbeginn 8 000 688 Personen Paris besucht, und jede Sekunde kommt eine weitere dazu. Bis zum Ende des Jahres werden es über 32 Millionen sein. Paris ist weltweit der meistbesuchte Touristenort. Frankreich verzeichnete 2013 rund 84 Millionen ausländische Besucher; die daraus entstehenden Einnahmen werden auf 44 Milliarden Euro geschätzt. Nach dem 13. November vermochte die Angst vor Terroranschlägen nur vorübergehend einen leichten Rückgang des Besucherstroms herbeizuführen. Die Franzosen selber sind ein wenig zurückhaltender geworden, die Zahl der ausländischen Touristen nimmt weiter zu. Aussenminister Laurent Fabius hat den Erwerb von Visa für chinesische Touristen erleichtert, denn in China liegt das grösste Wachstumspotenzial. Im letzten Jahr kamen rund zwei Millionen chinesische Touristen. Was passiert, wenn ihre Zahl ständig zunimmt und wenn gleichzeitig auch immer mehr Inder, Südamerikaner und Angolaner glauben, sie müssten Paris unbedingt besuchen? Dann wird man nicht mehr nur den Platz vor der Notre-Dame, sondern die ganze Ile de la Cité, Teile des Montmartre, das Gelände zwischen Champ-de-Mars und Trocadero inklusive Eiffelturm und die Umgebung des Louvre einzäunen müssen. Nicht aus Angst vor Terroranschlägen, sondern um die Touristenströme einigermassen zu kanalisieren. – Une vision terrifiante!

E-Mail: Tobias Kaestli ist Historiker und lebt in Magglingen.

Auf dem Teller
Geschichten erzählen

Arch Norman Hunziker aus Arch gilt als einer der «jungen Wilden» der Gastroszene. Dabei hat der Bäcker, Konditor und Confiseur noch gar keinen «Gesellenbrief» als Koch.

Hanspeter Flückiger

Kochen ist mehr, als für Nachschub zu sorgen, um hungrige Mäuler und Bäuche zu stopfen. Zumindest in den kulinarischen Dimensionen, in denen sich der bald 21-jährige Norman Hunziker aus Arch bewegt – an Kochwettkämpfen, Europameisterschaften und Olympiaden.

Für ihn bedeutet Kochen Geschichtenerzählen auf dem Teller, wie er es in einem Gespräch schildert. Hunziker ist einer der «jungen Wilden» der Schweizer Gastro-Szene. Ambitioniert, motiviert und unkonventionell. Nicht nur am Herd, sondern als Mensch generell. Wer sonst käme auf die Idee, sich ohne Fähigkeitszeugnis als Koch auf so etwas einzulassen.

Da zeigen sich Parallelen zu Sergio Herman, dem Koch aus den Niederlanden, welcher nie eine Lehre machte, aber als Autodidakt mit 19,5 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde.

Teamchef der «Junioren-Nati»

Das mit dem «Gesellenbrief» ist für Hunziker aber nur noch eine Frage der Zeit. Er arbeitet daran. An drei Tagen pro Woche, im Restaurant Runway 34 in Glattbrugg. An zwei Tagen arbeitet er zusätzlich im elterlichen Betrieb, dem Archer Beck Römercafé, als Confiseur.

Daneben nimmt er an den regelmässigen und mehrtägigen Zusammenkünften der Schweizer Junioren-Nationalmannschaft der Köche in Sursee teil, deren Teamkapitän er seit kurzer Zeit auch noch ist. Diesbezüglich scheint er einem anderen Vorbild nachzuschlagen – dem dänischen Staatsbürger Rasmus Kofoed und dessen Fähigkeit, seine Teams «abheben» zu lassen. Etwas, was ihm für den nächsten Event vorschwebt und auf das er sich unter Leitung von Teammanager Tobia Carulli mit seinen sechs Teamkollegen vorbereitet: Die Kocholympiade vom kommenden Oktober in Erfurt.

Qualifikation geschafft

Und, wie nahm das Ganze seinen Anfang? «Vor allem freiwillig», sagt Hunziker. Die Eltern hätten ihm in der Berufswahl freie Hand gelassen. Er habe auch andernorts Schnupperlehren gemacht – und wurde trotzdem Bäcker-Konditor. Im Bäckerei-Restaurant Linde von Familie Schmid in Orpund. Anschliessend folgte im Kanton Aargau die Zweitausbildung zum Confiseur. Dabei stellten sich auch schon die ersten Erfolge ein.

2013 war er der Gewinner an der Culinaria in Biel, siegte ein Jahr später auch an der Creativa in Aarau, er war 2015 Finalist von Patissier des Jahres in Wien... Wie durch Butter geht es aber auch für den Ausnahmeköner nicht immer. Dass er trotz intensiven Suchens im ganzen Seeland keine Lehrstelle als Koch fand, erzählt er mit Kopfschütteln. Hunziker: «Viele hatten Bedenken, ich hätte <das Fuder> überladen.» Onkel Stefan Hunziker mit Küchenchef Felix Berini in Glattbrugg nahm sich seines Neffen an. Und dieser stellt seinen Mann.

Letzter Höhepunkt: Neben dem «Tagesgeschäft» schaffte Hunziker die Vorqualifikation des europaweit hoch angesehenen Nachwuchswettbewerbs «Junge Wilde



Norman Hunziker aus Arch ist seit kurzem Teamkapitän der Schweizer Junioren-Nationalmannschaft der Köche. Mit seinem Team will er im Oktober an der Kocholympiade in Erfurt antreten. zvg

«Viele hatten
Bedenken,
ich hätte
<das Fuder>
überladen.»

Norman Hunziker

2016». 2293 Interessenten meldeten sich für eine Teilnahme an. Je drei standen am Ende für die Finalqualifikation in Berlin, Salzburg und Wien am Herd. In Wien war Hunziker einer des Trios – und schied knapp aus. Als weitaus jüngster der neun Teilnehmer.

Seeland und China vereint

Hunziker erklärt, dass bei einem Kochwettbewerb die Jury nicht einfach Menükarten verteilt, welche dann durchgekocht werden müssen. Viel mehr würde ein Warenkorb mit Produkten bereitgestellt. Diese müssen dann alle verwendet werden. «Anschliessend geht es ans Planen, Komponieren, Arrangieren.» In einer rollenden Planung werden die «Entwürfe» gekocht und den Experten zur Degustation unterbreitet. Diese geben dann Rückmeldung, und der Prozess findet seine Fortsetzung. Wie kürzlich, mit Blick

auf Erfurt, im Runway 34. Was auf den Teller kreiert wurde, ist noch ein Geheimnis. Schliesslich ist die Konkurrenz aufmerksam, und der will man nicht in die Hände spielen.

Wichtig ist, die Produkte nicht nur einwandfrei zu verarbeiten, sondern diese auch in einen Kontext zu stellen. Womit wir beim Geschichtenerzählen angelangt sind. Hunziker illustriert dies an der Vorspeise zum Wettbewerb «Gusto 16», der Mitte März über die Bühne ging. Hunziker arrangierte Schweizer Zander und Gemüse aus dem Seeland mit Komponenten aus der Region des Jangtsekiang. Dabei gestaltete er den grössten Fluss Chinas gleich auf dem Teller. Dabei liess Hunziker im wahrsten Sinn des Wortes nichts anbrennen. Damit alles seiner Vorstellung entspricht, töpferte er auch noch selbst die Teller.