

Ermutigung zu eigenen und ungewohnten Kreationen



An dem von der Agrano AG zum vierten Mal durchgeführten Young Star Event liessen sich 120 junge Berufsleute von jungen und älteren Food-Cracks zu neuen Kreationen inspirieren und zum Verlassen der Routine motivieren.

Der für die Teilnehmenden kostenlose Anlass für junge Berufsleute der Berufe Bäcker-Konditor-Confiseur/in und Köchin/Koch fand an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil statt. Das tolle Wetter sorgte dafür, dass die

schöne Infrastruktur und Umgebung optimal zum Tragen kam – insbesondere beim Grill-Workshop mit Blick auf den Zürichsee und im Glashaus für die Plenumsanlässe am Anfang und Ende sowie fürs Zmittag.

Den Schwerpunkt bildeten vier einstündige Workshops von Fachexperten – den kreativen jungen Berufsleuten Vanessa Schnyder und Norman Hunziker, dem Fernsehkoch René Schudel sowie Norbert Schwery vom Event-Hauptpartner Chocolat Frey AG.

Vier motivierende Workshops

Die interessierten jungen Berufsleute – einige waren zum wiederholten Mal dabei – besuchten in Gruppen aufgeteilt vier allesamt zu Neuem ermutigende Workshops zu den Themen Dessertteller, Rezepte zu den fünf Sinnen, Ganachen und Grillieren.

Dessertteller:

Konditor-Confiseurin und Junioren-Vizeweltmeisterin Vanessa Schnyder demonstrierte, wie sich mit allgemein vorhandenen Produkten und Einrichtungen sowie dem nötigen Wissen acht Komponenten eines kreativen Desserts herstellen lassen. Mit praktischem Einbezug der Teilnehmenden kreierte sie die Komponenten, gestaltete damit einen Dessertteller und liess dann alle ihren eigenen Teller anrichten. Die Workshopleiterin ermunterte dazu, verschiedene Texturen, Farben und Temperaturen in einem Dessert zu vereinen und mit verschiedenen Arten Fruchtmarks oder Liqueurs für Abwechslung zu sorgen.

Fünf Sinne:

«Aufsehen Erregen» war Thema beim 22-jährigen Culinary Artist und Teamchef der Junioren-Koch-Nationalmannschaft Norman Hunziker mit eigener Firma. Nach zwei Jahren beruflicher Präsenz auf sozialen Medien bringt ihm diese heute Geld ein. «Glaube an deine Ideen. Geh an dein Limit. Risiko ist Teil des Vergnügens.» waren einige der Gebote, für die er warb. Praktisch lebte er dies aus mit Rezepten, die je einen der fünf Sinne besonders überraschen. Beispiel fürs Sehen war ein mit einem Maissirup gekochter Blumenkohlbrei, der bei passender Konsistenz mit Helium zu einem essbaren Luftballon geformt und an eine Schnur gebunden serviert wird. Oder fürs Hören ein Rotbarbenfilet, das durch Übergiessen mit heissem Öl vor dem Gast frittiert wird und knistert.

Grillieren:

Um «Feuer, Glut und Asche» ging es im Freien bei Fernsehkoch René Schudel und seinem Partner Christian Moser. Sie präsentierten an Hand von Lachs, Bio-Weiderind, Kürbis und Fladenbrot die urtümliche argentinische Art des Grillierens. Wie am Greenfield-Festival wurden zwei Grills benutzt: Auf dem einen wird Holz zu heisser Holzkohle und Asche, die dann in den fürs Grillgut benutzten Spezialgrill mit Fettfänger geschaufelt wird. Das ergibt eine kräftige Hitze und trocknet das Produkt nicht aus. Brot und Kürbis wurde ohne Nachteil direkt in die heisse Asche gelegt. «Viele Leute grillieren mit zu wenig Energie und trocknen ihr Fleisch nur aus», erklärte Schudel, erinnerte aber auch an die Wichtigkeit von robustem Werkzeug, Handschuhen und Wasser zum Kühlen von eventuell durch Funken getroffener Haut.

Ganachen:

Der Confiseur, Koch und Cateringunternehmer Norbert Schwery stellte drei Arten der Ganache-Herstellung und deren zunehmende Haltbarkeit vor: traditionell mit Rahm, mit Butter und Fondant oder als Trufflesmasse mit Glukosesirup. Anwesende Confiseure spannte Schwery zum Assistieren ein. Er ermunterte, auch für Desserts und Coupes im Restaurant mit Couvertureplättchen statt mit Fertigcreme zu arbeiten. Als Mitglied einer Walliser Koch-Regionalmannschaft profitierte er viel von den Kontakten und Eindrücken aus Wettkämpfen und ermunterte die jungen Leute, sich an solchen zu beteiligen und Neues auszuprobieren: «Hört zuerst, was ältere Fachleute sagen, probiert dann aber selber anderes aus und sucht neue Wege.» Er erinnerte daran, dass viele Neuerungen – etwa der Blätterteig – durch Missgeschicke und Versuche zu deren Behebung entstanden sind.

Motivationspritze zum Schluss

Drei Fachexperten stellten sich am Schluss im Plenum den interessanten Fragen von Agrano-Mitarbeiterin Myriam Born. Vanessa Schnyder rief dazu auf, Vollgas zu geben und Neues zu entwickeln. Norman Hunziker riet dazu, mutig zu sein und etwas durchzuziehen. «Weniger ist mehr», betonte René Schudel und riet, mit geringem Aufwand eine maximale Wirkung zu erzielen.

Fachlehrer, Spitzenkonditor und Buchautor Franz Ziegler wies auf die kreativen, künstlerischen Gestaltungsmöglichkeiten von Marzipan und auf sein neues Buch «Marzipan World» hin. Er ermutigte die jungen Leute, ihr Potenzial zu nutzen: «Ihr lebt im besten Berufsbildungssystem der Welt und seid nach Eurer Ausbildung gefragter Berufsleute.»

Professor Michael Kleinert von der ZHAW erinnerte an die weitere Chancen eröffnende Weiterbildung zum Lebensmittelingenieur und an die Möglichkeit, das Studium an einem Schnuppertag in Wädenswil (www.zhaw.ch/ilgi) kennenzulernen.

Fotos und Handouts online

Auf Instagram sind unter [youngstar_agrano](#) von den Teilnehmenden im Rahmen eines Wettbewerbs gemachte Bilder zu sehen. Auf der «**panissimo**»-**Fotogalerie** und auf www.youngstar.ch sind ebenso Fotos des Anlasses aufgeschaltet. Auf der letztgenannten Seite kann man auch die Handouts des Events finden und sich bereits für den nächsten Young Star Event vom 12. 9. 2018 an der Berufsschule Aarau anmelden. Wegen der grossen Nachfrage empfiehlt sich ein frühzeitiges Einschreiben.