

«Dessert muss in Erinnerung bleiben»

Arch Der 21-jährige Norman Hunziker ist im Kochgewerbe zu Hause und hat schon viele Preise gewonnen

VON NADINE SCHMID (TEXT UND FOTO)

Kapitän des Swiss Culinary Junior National Teams, Gewinner der Culinaria in Biel 2013, Sieger der Creativa in Aarau und 2015 Finalist beim Pâtissier 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 2293 Interessenten kamen in die Finalrunde. Dort schied er als weitaus jüngster Teilnehmer knapp aus.

Hunziker hat zunächst eine Lehre als Bäcker-Konditor in Orpund abgeschlossen und anschliessend eine Zweitausbil-

Norman Hunziker hinter dem Tresen des elterlichen Geschäftes in Arch.



dung 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 Glattbrugg 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 ewiglanges, 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 Pâtissier 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.



Fotos von Norman Hunzikers Kreationen online.

KOCHEN

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 angeht, 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)

INSERAT



VOLVO XC60 EXECUTIVE

VOLVO XC60 D4 AWD
JETZT FÜR CHF 49 900.-

**PROFITIEREN SIE JETZT VON EINEM PREISVORTEIL
 VON BIS ZU CHF 19 680.-**

SWISS PREMIUM
 10 JAHRE/150 000 KM GRATIS-SERVICE
 5 JAHRE VOLL-GARANTIE

MADE BY SWEDEN

Volvo Swiss Premium® Gratis-Service bis 10 Jahre/150 000 Kilometer, Werkgarantie bis 5 Jahre/150 000 Kilometer und Verschleissreparaturen bis 3 Jahre/150 000 Kilometer (es gilt das zuerst Erreichte). Volvo XC60 T6 AWD Executive-Pakete: Security Pack, IntelliSafe Pro Pack, Xenium Pack; Einzeloptionen: Lederlenkrad beheizt, ZV Servotronic, DAB+, Premium Sound, Kopfstützen hinten elektrisch, Armaturentafel Leder Inscripton, 20" TITANIA, Katalogpreis CHF 81'580.-, abzüglich Kundenvorteil von CHF 19'680.-, ergibt einen Verkaufspreis von CHF 61'900.-. Angebot gültig bis auf Widerruf. Treibstoff-Normverbrauch gesamt (nach Richtlinie 1999/100/EU): 7.7 l/100 km, CO₂-Emissionen: 178 g/km (139 g/km: Durchschnitt aller verkauften Neuwagen-Modelle). Energieeffizienz-Kategorie: F, Volvo XC60 D4 AWD, Katalogpreis CHF 66'060.-, abzüglich Kundenvorteil von CHF 16'160.-, ergibt einen Verkaufspreis von CHF 49'900.-, Treibstoff-Normverbrauch gesamt (nach Richtlinie 1999/100/EU): 5.7 l/100 km, Benzinäquivalent 6.4 l/100 km, CO₂-Emissionen: 149 g/km, Energieeffizienz-Kategorie: D. Nur bei teilnehmenden Vertretern. Angebot gültig bis auf Widerruf. Abgebildetes Modell enthält ggf. Optionen gegen Aufpreis.



Emil Frey AG, Autocenter Safenwil

Emil-Frey-Strasse, 5745 Safenwil, 062 788 88 88, www.emil-frey.ch/safenwil