

# 10 Jahre Young Star

## Berichterstattungen über Young Star

### Printbericht

**Hotellerie Gastronomie Zeitung** vom 27.03.2024

**Salz & Pfeffer** vom 05.04.2024

**Panissimo** vom 05.04.2024

**Gourmet** vom Mai 2024

**Panissimo** vom 15.08.2024

**Gastro Suisse** vom 26.09.2024

**Panissimo** vom 27.09.2024

**Hotellerie Gastronomie Zeitung** vom 02.10.2024

**Salz & Pfeffer** vom 08.10.2024

### Onlinebericht

**Salz & Pfeffer** vom 27.08.2024

<https://www.salz-pfeffer.ch/artikel/zum-zehnten/>

**Panissimo** vom 27.9.2024

<https://swissbaker.ch/panissimo-news/young-star-2024/>

**Gastrofacts** vom 25.9.2024

<https://www.gastrofacts.ch/10-jahre-young-star>

**Salz & Pfeffer** vom 10.10.2024

<https://www.salz-pfeffer.ch/artikel/wissen-von-profis/>

**Hotellerie Gastronomie Zeitung** vom 30.09.2024

<https://www.hotellerie-gastronomie.ch/de/artikel/agrano-young-star-2024-zehn-jahre-engagement-fuer-den-nachwuchs>

# «Young Star» feiert mit Stars aus der Szene sein 10-Jahr-Jubiläum

Der Nachwuchsevent mit vier interaktiven Workshops ist beliebt. Wer dabei sein will, muss sich rasch anmelden.

Die Richemont-Fachschule in Luzern ist der ideale Austragungsort für inspirierende Bildungsworkshops. Am 23. September findet dort der von der Agrano AG in Allschwil/BL organisierte Nachwuchsevent «Young Star» statt. Teilnehmen können Lernende und frisch ausgelernte Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche. Für das Jubiläumsjahr hat Agrano erneut namhafte Branchenprofis eingeladen. So wird René Schudel, Gastronom und Young-Star-Fachexperte der ersten Stunde, unter freiem Himmel am Ufer des Vierwaldstättersees grillieren. Chefkoch Dominik Hartmann vom vegetarischen Restaurant Magdalena in Rickenbach/SZ, gibt seine Geheimnisse preis. Martin Mayer von der Bäckerei & Konditorei Vuailat in Uster/ZH prägt den Sauerteig-Workshop. Als «Female Connoisseur» verrät Sabrina Blum, die ab Mai im Lido Brunnen/SZ tätig sein wird, wie sie Pâtisserie-Kreationen zu einem Gaumenerlebnis



Anrichten vor dem Gast – ein Highlight beim Event «Cook with a Champion».

BILDER ZVG

entwickelt. Zudem können 20 Lernende an der Seite eines zweifachen Kochweltmeisters kochen.

## Engagement für den Nachwuchs

Zusammen mit Mario Garcia zaubert eine ad hoc zusammengestellte

Kochbrigade ein genussvolles Gourmetmenü für die Gäste. Für das exklusive Kocherlebnis, das moderne Anrichtearten und spezielle Kochtechniken beinhaltet, können sich Interessierte bis zum 17. Mai anmelden. Auch Konditoren und Confiseuren steht dieser

Event offen. Für die Teilnahme an den vier Workshops gilt, sich so rasch wie möglich auf [youngstar.ch](http://youngstar.ch) anzumelden. Denn die Plätze sind limitiert.

Der Event ist auf 140 Teilnehmende limitiert und kostenlos. Dies ist nur dank der langjährigen

Medienpartner  
**Young Star**



Mehr Informationen unter:  
[youngstar.ch](http://youngstar.ch)

und guten Partnerschaften möglich. So berichten «Salz & Pfeffer», «Panissimo» und die Hotellerie Gastronomie Zeitung als Medienpartner über den Event. Transgourmet Schweiz, Hügli, Pitec, Sel des Alpes und weitere Partner sind Sponsoren des Anlasses.

Agrano setzt sich seit 2014 in den Berufen Bäcker, Konditor, Confiseur und Koch für die Fachleute von morgen ein. «Wir sind stolz darauf, dass wir in den letzten zehn Jahren mehr als 1000 Teilnehmende in über 3860 besuchten Workshops mit Fachwissen inspirieren konnten», sagt Pascal Braun, Young-Star-Gründer und Verantwortlicher Marketing bei Agrano in Allschwil/BL. «36 Branchenprofis gaben bisher Tipps sowie eine geballte Ladung Wissen an den Schweizer Nachwuchs weiter», ergänzt er.

Agrano beliefert Bäcker und Gastronomen mit besten Zutaten zur Brotherstellung, für süsse Gebäcke und Desserts sowie Fruchtpürees und Glaces. (GAB)



Anrichten vor dem Gast beim Workshop «Cook with a Champion».

## Fünf Talente für die letzte Runde

Chicken wins! – Die Finalistinnen und Finalisten für die Ausgabe 2024 von La Cuisine des Jeunes sind gesetzt. Klar ist schon mal: Chicken wins!

Text: Sarah Kohler | Foto: z.V.g.



La Cuisine des Jeunes, der von Schweizer Fleisch ausgerichtete Wettbewerb für junge Kochtalente, geht heuer bereits in die 22. Runde. Das Motto diesmal lautet: Chicken wins!

Am 6. Mai ist es so weit und die fünf von der Fachjury aus allen Bewerbungen ausgewählten Finalistinnen und -teilnehmer treten an. Im Welle7-Workspace am Bahnhof Bern bereiten sie live vor Publikum und Jury ihr Hauptgericht und ein Amuse-Bouche aus Schweizer Pouletfleisch zu. Dafür haben sie zweieinhalb Stunden Zeit. Für die diesjährige Endausscheidung qualifi-

ziert haben sich Yanis Joss von Roh&Nobel in Rüfenacht, Martina Burri von der Wirtschaft zur Traube in Herrenschwanden, Jonas Gründler von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG in Vitznau, Katharina Schönenberger vom Landgasthof Sonne in Ebnet-Kappel und Axel Boesen vom The Japanese by The Chedi in Andermatt. ■

[schweizerfleisch.ch/lcdj](http://schweizerfleisch.ch/lcdj)

## Stelldichein der Spitzenleute

Der Nachwuchsevent Young Star feiert seinen zehnten Geburtstag – mit einem illustren Line-up.

Text: Sarah Kohler

Für die Jubiläumsausgabe des beliebten Nachwuchsevents Young Star, der am 23. September an der Richemont Fachschule in Luzern stattfindet, hat die Organisatorin Agrano hochkarätige Branchenprofis verpflichtet. Der Event richtet sich an Lernende und frisch Ausgelernte aus den Sparten Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Küche. Die Teilnahme ist kostenlos, die Plätze sind allerdings limitiert: Eine rasche Anmeldung sei an dieser Stelle darum empfohlen.

Auf dem Programm 2024 stehen einstündige interaktive Workshops, in denen die renommierten Branchenprofis ihr Wissen

vermitteln und ihren Erfahrungsschatz teilen: René Schudel, Gastronom und Young-Star-Experte der ersten Stunde, grilliert unter freiem Himmel am Ufer des Vierwaldstättersees, Magdalena-Küchenschef Dominik Hartmann gibt seine Geheimnisse aus der vegetarischen Spitzenküche preis, Martin Mayer von der Bäckerei & Konditorei Vuillat leitet den Sauerteig-Workshop, und Pâtissière Sabrina Blum, die ab Mai im Lido Brunnen tätig sein wird, verrät, wie sie ihre kulinarischen Kreationen zu einem Gaumenerlebnis entwickelt.

Ein besonderes Highlight am Young Star ist seit ein paar Jahren jeweils auch das Kochen mit dem ehemaligen Doppel-Kochweltmeister Mario Garcia: Er nimmt rund 20 Teilnehmende unter seine Fittiche – respektive in seine Brigade –, um mit ihnen gemeinsam ein Gourmetmenü für die Gäste zuzubereiten. Für dieses exklusive Erlebnis können sich Interessierte bis zum 17. Mai separat bewerben. ■

[youngstar.ch](http://youngstar.ch)

**frigemo** <sup>+</sup>  
natürlich frischer



**golden frites**

QUALITÄT SEIT 1966



[www.frigemo.ch](http://www.frigemo.ch)

Vorfrittelt mit 100% Schweizer Rapsöl.

TRIFF DEN GESCHMACK &  
**GEWINNE  
TICKETS**



OFFIZIELLER PARTNER DER UEFA EURO 2024™



Scannen &  
gewinnen

\* Teilnahmeschluss: 30.04.2024. Teilnahme nur für Gastro-Unternehmen mit Sitz in der Schweiz und Liechtenstein, nicht für Privatpersonen. Abbildung unverbindlich. Teilnahmebedingungen unter [ufs.com/em-gewinnspiel-hellmanns](http://ufs.com/em-gewinnspiel-hellmanns)

Unilever  
Food  
Solutions

EVENTS

10 JAHRE YOUNG STAR MITFEIERN



Martin Mayer wird einen Sauerteigworkshop leiten.

Am 23. September feiert der Nachwuchsevent Young Star an der Richemont Fachschule in Luzern sein Zehnjähriges. Neben Starkoch René Schudel geben Sauerteigspezialist Martin Mayer, Patisserieperfektionistin Sabrina Blum und Kochkünstler Dominik Hartmann Einblicke in ihre Erfolgsrezepte. Verköstigt werden die Teilnehmenden von Auszubildenden – angeleitet vom doppelten Kochweltmeister Mario Garcia. Der Event richtet sich an junge Leute, die im Bäckerei-, Confiterie- und Küchenhandwerk bewandert sind.

Mehr Infos und Anmeldung: [youngstar.ch](http://youngstar.ch)

GASTIA MIT POSITIVEM FAZIT

Auf dem Gelände der Olma Messen St. Gallen fand vom 24. bis 26. März die zweite Ausgabe der Gastia, Messe der Hotellerie- und Gastronomiebranche, statt. Die Veranstalter zogen ein positives Fazit. 150 Ausstellende nahmen teil, das sind 25% mehr als im Vorjahr. Bei den Besuchenden verzeichneten die Verantwortlichen einen Anstieg von 3%.

An der Messe gab es diverse Fachvorträge zu Themen wie Gesundheit in der Gastrobranche oder Food Waste. Letzteres beleuchtete Ernst «Aschi» Wyrsch, Präsident von Hotellerie Suisse Graubünden. Ein Gastreferat hielt auch die St. Galler Ständerätin Esther Friedli, die im Toggenburg ein traditionsreiches Restaurant führt und Vorstandsmitglied bei GastroSuisse ist. Sie forderte die Unternehmerinnen und Unternehmer auf, sich verstärkt in der Politik zu engagieren, sei es lokal, kantonale oder national. «Wir müssen uns wehren!»

[com/cv](http://com/cv)



Claudia Vemocchi

Von links: Monika Bösch, Richemont Fachschule, Ständerätin Esther Friedli und Sonja Gmür, Seminarhotel Lihn, an der Gastia

#YOURETHEBEST WIRD VORLÄUFIG NIEMAND WERDEN

Letzten Herbst haben die beiden Trägerschaften Swiss Gastro Solutions und GastroSuisse bekannt gegeben, dass der Titel Zukunftsträger in #yourethebest-Award umbenannt wird. Doch nun wird das Format komplett abgelassen.

[com](http://com)

Mehr zur Auflösung: [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) > Panissimo-News > Aus der Branche



Linda Pollari

Die letzten Branchenfinalisten (von links): Yves Ducrest (Chez Rüfi), Fabian Fügler (Bäckerei Fügler), Sieger Kevin Sollberger (Piratenbäckerei Sollberger)

VDB-TAGUNG: SAUERTEIG IM ZENTRUM

«Sauerteig – Innovation trifft auf Tradition» unter diesem Titel fand die traditionelle Frühlingstagung der Vereinigung der Backbranche Schweiz (VDB) in der Richemont Fachschule in Luzern statt. Zahlreiche Referentinnen und Referenten lieferten Hintergrundinformationen und gaben nützliche Ratschläge. Stephanie Borge von Juliette Bäckerei in Zürich und der Berner Brotsummelier Patrik Bohnenblust von Bread-à-Porter verrieten ihre Erfolgsrezepte.

[Pan](http://Pan)



Markus Zimmerli

Brotsummelier Patrik Bohnenblust von Bread-à-Porter (in Bern) war einer der Referenten an der VDB-Tagung.

10 Jahre Young Star:

# Grosse Feier mit bekannten Stars der Szene

## Agranos Engagement für den Nachwuchs

Seit 2014 engagiert sich Agrano für die Fachleute von morgen in den Berufen Bäcker, Konditor, Confiseur und Koch. «Wir sind stolz darauf, dass wir in den letzten 10 Jahren mehr als 1000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in über 3860 besuchten Workshops mit Fachwissen inspirieren konnten», sagt Pascal Braun, Young-Star-Gründer und Verantwortlicher Marketing bei Agrano. Ermöglicht wird der Anlass durch langjährige Partner wie Hügli, Pitec, Sel des Alpes oder Transgourmet Schweiz AG.

Young-Star-Veranstalter Agrano verpflichtet hochkarätige Branchenprofis für das Jubiläum des beliebten Nachwuchs-events, der am 23. September 2024 in der Fachschule Richemont stattfindet.

Young Star ist ein Nachwuchsevent für Lernende und frisch ausgebildete Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche. Zum 10-Jahr-Jubiläum treffen die Teilnehmenden auf Stars aus der Szene. So werden die inspirierenden Bildungsworkshops von René Schudel, Gastronom und Young-Star-Fachexperte, Dominik Hartmann, Chefkoch aus dem Spitzenrestaurant Magdalena, Martin Mayer von der Bäckerei & Konditorei Vuailat, und Sabrina Blum, die ab Mai im Lido Brunnen tätig sein wird, organisiert. Lernende und frisch ausgebildete Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche können sich ab sofort unter

[www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch) für den Event am 23. September 2024 anmelden.

## An der Seite des ehemaligen Doppel-Kochweltmeister kochen

Rund 20 Lernende und frisch Ausgebildete kochen am Young-Star-Event mit dem ehemaligen zweifachen Kochweltmeister Mario Garcia. Zusammen zaubert die Kochbrigade ein genussvolles Gourmetmenu für die Gäste. Für das exklusive Kocherlebnis kann man sich bis zum 17. Mai 2024 bewerben. Auch Konditoren und Confiseure steht dieser Event offen.

[www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch)



## NACHWUCHS

### 20. TARTELETTE-SHOWDOWN

Die Finalist/innen der 20. Runde vom Creative Tartelettes Contest sind bekannt. Je fünf Personen treten in den Kategorien «Lernende» und «Ausgebildete» gegeneinander an. Besonders in der Kategorie der Erwachsenen mischt die gewerbliche Bäckerei-Konditorei-Branche mit: Etwa mit Nele Stenz von der Confiserie Hanselmann (GR) oder Alexandra Pfister von der Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei AG (BL). Das Finale des Wettbewerbes wird am 2. September an der Richemont Fachschule in Luzern abgehalten. com

### FINALEINZUG UM DEN «BROT-CHEF 2024»

**Die drei Finalisten, die um den Titel «Brot-Chef 2024» backen, sind: Dominic Stadler von der Konditorei Voland, Sina Plattner von der Kunz AG Art of Sweets und Sandro Hodel von der Bäckerei Konditorei Eichenberger.**

Das diesjährige Wettbewerbsthema lautet «Best of Switzerland». 15 Nachwuchsleute reichten ihr Dossier ein. Am meisten überzeugen konnten die Wettbewerbskommission die folgenden drei Talente: Sandro Hodel (Bäckerei-Konditorei Eichenberger, Langnau im Emmental BE), Sina Plattner (Kunz AG Art of Sweets, Frick AG) und Dominic Stadler (Konditorei Voland, Steg im Tösstal ZH).

#### Die Aufgaben

Im Finale am 26. Oktober in der Berufsschule Aarau (AG) stellen die Kandidatin und die Kandidaten je ein Spezial- und Kleinbrot oder Zopf sowie Feingebäck, Sweets und ein Tortendekor für ein Dessertbuffet her. Zudem gibt es ein Speedbaking, das separat gewertet wird. Der Champion erhält 1000 Franken, den Titel «Brot-Chef 2024» und einen Pokal.

Der Wettbewerb wird von der Hotel & Gastro Union durchgeführt und richtet sich seit 2021 ausschliesslich an Lernende. Letztes Jahr gewann Debora Zumbühl von der Christen Beck AG in Buochs (NW) den Titel. Pan



Die Finalistin und die Finalisten (von links): Sandro Hodel, Sina Plattner und Dominic Stadler

### TICKETVERLOSUNG FÜR YOUNG STAR 2024

Der Nachwuchsanlass Young Star feiert in diesem Jahr sein 10-Jahres-Jubiläum und engagiert Stars der Szene für die interaktiven Workshops. «Panissimo» verlost zwei Tickets an Bäcker-Konditor-Confiseur Lernende oder frisch Ausgelernte für den



Young Star 2024, der am 23. September an der Richemont Fachschule in Luzern stattfindet.

An der Jubiläumsausgabe empfängt Bäcker-Konditor Martin Mayer zum Sauerteig-Workshop und die Female Connoisseurs Sabrina Blum zeigt, wie ein Gaumenerlebnis in der Patisserie kreiert wird. Weiter begeistern TV-Koch René Schudel mit seinem Grillworkshop «Sweets on Fire» und Starkoch Dominik Hartmann mit Tipps & Tricks zu vegetarischen und veganen Köstlichkeiten.

Die Teilnehmenden erwartet ein inspirierender Tag mit einer geballten Ladung an Fachwissen unter Gleichgesinnten. Es werden 2x1 Ticket unter [youngstar.ch](http://youngstar.ch) in der Rubrik «Ticketverlosung Panissimo» verlost. com

### LEHRE IN DER BÄCKEREI-CONFISERIE: EINE GUTE WAHL

**Der Grossteil der angehenden Bäcker-Konditoren-Confiseur/innen sind mit ihrer Berufswahl zufrieden. Das zeigt der Lernenden-Barometer der HGU.**

Die Hotel und Gastro Union (HGU) hat im Frühling zum 20. Mal ihre Lernendenbefragung durchführen lassen. An dieser beteiligten sich insgesamt 1089 Lernende – auch aus den Schweizer Bäckereien-Confisereien. 70% der angehenden Bäcker-Confiseur/innen, welche die Umfrage ausfüllten, gaben an, mit ihrer Berufswahl zufrieden zu sein. 81% finden sogar, dass ihre Berufsbildner/innen über hohe Fachkenntnisse und starke Sozialkompetenzen verfügen.

«Dennoch ist es noch nicht gelungen, die Abwanderung des Nachwuchses zu stoppen», ist in der Medienmitteilung der HGU vermerkt. Hauptgründe, die Branche zu verlassen, seien die Arbeitszeiten, speziell in der Bäckerei-Confiserie, aber auch das Betriebsklima. com

Zur Studie der HGU: [bit.ly/nachwuchsbarometer24](https://bit.ly/nachwuchsbarometer24)



## Chat

**Fabian Raffener**

### Corinne Nusskern

Das Zoe erhielt letztes Jahr seinen ersten Michelin-Stern und einen grünen Stern. Was hat sich seither verändert?

### Fabian Raffener

Die Gästeklientel. Es kommen mehr Leute, die auf Sterne Wert legen, aber auch jene, die sonst vielleicht nicht zu uns gekommen wären – auch internationale Gäste.

### Corinne Nusskern

Wie wichtig sind euch solche Auszeichnungen?

### Fabian Raffener

Für mich ist das Ziel Nr. 1, dass die Gäste happy sind. Bringt dies Auszeichnungen mit sich – cool. Man hat ja Ambitionen und Passionen und will nicht nur Rösti und Bratwurst kochen!

### Corinne Nusskern

Du kreierst die Gerichte anhand saisonaler Produkte von diversen Höfen in der Nähe. Und im Winter?

### Fabian Raffener

Bio-Zuchtpilze aus Steffisburg, Wintergemüse und viel Eingemachtes und Fermentiertes von Chilis bis zu Gurken. Erst kürzlich habe ich zehn Kilogramm Lauch für den Leekchi angesetzt.

### Corinne Nusskern

Welche Ideen hast du sonst noch am Köcheln?

### Fabian Raffener

Vieles entsteht spontan. Momentan servieren wir den Igelstachelbart «gesmasht». Der schmeckt danach wie ein Kalbsschnitzel!

### Corinne Nusskern

Am 21. Oktober verteilt Michelin wieder Sterne: Wollt ihr mehr?

### Fabian Raffener

Wir möchten in den nächsten fünf Jahren Schritt für Schritt vorwärts gehen. Wenn es jetzt schon klappt, cool! Doch vor einem Monat ist mein grösster Stern auf die Welt gekommen: mein Sohn Jakob.

Fabian Raffener (39) ist Küchenchef und Gastgeber im vegetarischen Restaurant Zoe in Bern.

## EVENT

# Wissen und Inspiration von den Profis

Über 1000 Teilnehmende haben in den letzten zehn Jahren an spannenden Workshops am Young Star Event teilgenommen. In der Jubiläumsausgabe drehten sich die Workshops um Sauerteig, Saucen und Süsses.



Konzentriert setzen die Teilnehmenden im Sauerteigworkshop von Martin Mayer ihre eigene Kultur an.

Text und Bild Iris Wettstein

127 Jugendliche aus der ganzen Deutschschweiz sind zum Jubiläumsevent von Young Star an der Richemont Fachschule in Luzern angereist. 18 von ihnen bereiten unter der Leitung von Mario Garcia Mittagessen zu. Knapp vier Stunden haben sie Zeit, die Menüs vorzubereiten. Seit drei Jahren leitet Mario Garcia den Programmpunkt «Cook with a Champion». «Es ist sehr anspruchsvoll mit

Lernenden, die ich vorher nicht kannte, innerhalb von drei Stunden ein Menü für 200 Personen zu kochen», sagt Garcia.

Von Hektik oder Unsicherheit spüren die Gäste nichts. Um kurz vor 12 Uhr wird das Essen serviert: Es schmeckt hervorragend. Der Hauptgang besteht aus sautiertem Rindsentrecôte mit Zwiebelconfit, gepufftem Buchweizen und Rauchhollandaise, Kräutersalat, jungen Kartoffeln mit Kräutermayo, Pastinakenpüree und Bimi Broccoli.

### Vier Workshops

Wie jedes Jahr ist René Schudel am See anzutreffen. Seine Leidenschaft Feuer möchte er den Lernenden und frisch Ausgelernte in den Berufen Koch/Köchin, Bäcker/in-Konditor/in und Konditor/in-Confiseur/in näherbringen. Er zeigt, wie Süssspeisen zum Beispiel frische Erdbeeren mit Meringue überbacken, auf dem Grill zubereitet werden, «falls man seinen Besuch beeindrucken möchte».

Im Workshop von Dominik Hartmann werden die Teilnehmenden in die Geheimnisse der vegetarischen und veganen Küche eingeweiht. Die Jugendlichen dürfen gleich selbst Hand anlegen und vegane Mayonnaise herstellen.

Martin Mayer erklärt den Herstellungsprozess von Sauerteig, und im Pâtisserie-Workshop bei Sabrina Blum gibt es eine spannende Mischung aus Lebkuchen, eingelegtem Kürbis, Kürbiscrème und -kernen zu probieren. Sowieso gibt es den ganzen Tag irgendetwas zu degustieren, sei es in den Workshops oder an den Partnerständen.

Die Motivation der Workshopleiter zur Teilnahme am Young-Star-Event ist gleichermassen hoch: Sie alle sind überzeugt, dass die Berufe im Gastgewerbe attraktiver werden müssen, um genügend Nachwuchs auszubilden.

ANZEIGE

**Food Save Webinar:**  
**Food Save Management**  
**für Hotellerie & Gastronomie**

**Fokus:** Einfache und effiziente Reduzierung von Food Waste mit dem Food Save Management (FSM) von Foodways. Gastrabetriebe und Hotels berichten und zeigen anwendungsorientierte Beispiele auf.

23.10.2024, 14:00 Uhr, online (Teams)

## SCHWEIZ

**60 JAHRE IGEHO.** 2025 wird die Branchenplattform für Gastronomie, Hotellerie, Take-away und Care ihr 60-jähriges Bestehen feiern. Geplant sind unter anderem Jubiläumspartys, zwei Sonder-schauen und ein Kochwettbewerb in Kooperation mit dem Swiss Food & Nutrition Valley. [com](#)

**BERUFSBILDUNG IN KÜRZE.** In einer neuen Broschüre erklärt das Sekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) die Berufsbildung in der Schweiz. Darin werden nicht nur die Vorteile der Berufsbildung aufgezeigt, sondern auch die weiterführenden Angebote nach der Grundbildung oder die Finanzierung erläutert. [com](#)

Die Broschüre herunterladen oder bestellen:  
[bit.ly/berufsbildung-in-kuerze](https://bit.ly/berufsbildung-in-kuerze)

**GRUNDERS WEIZENJAHR: DIE ERNTE.** Der tiefe Ertrag der diesjährigen Weizenernte trifft auch den Hof Entenschies in Oberneunforn (TG). Im neusten Blogbeitrag von Schweizer Brot berichtet die Familie Grunder, was dies für ihren Bauernhof und die Mühle heisst. [com](#)

Zum Blogbeitrag: [bit.ly/familiegrunder-2](https://bit.ly/familiegrunder-2)

## INTERNATIONAL

### ERSTE «CERTIFIED BREAD SOMMELIERS».

Die erste englische Durchführung des Kurses zum Brotsommelier brachte acht «Certified Bread Sommelier» hervor. Sie bestanden Anfangs September die Weiterbildung an der Bundesakademie Weinheim (D). [Pan](#)

Weitere Informationen  
aus der Branche:  
[swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo)



## NACHWUCHS

### ZEHN JAHRE JUNG: YOUNG STAR 2024

**Zur zehnten Ausgabe des Nachwuchsevents Young Star fanden sich am 23. September neben Sauerteigbäcker Martin Mayer (Bäckerei Vuillat, ZH) und Pâtissière Sabrina Blum die Promiköche René Schudel, Dominik Hartmann und Mario Garcia in der Richemont Fachschule in Luzern ein.**

Seit zehn Jahren bringt der Young Star Lernende aus der Bäckerei-Coniserie und der Küche für einen Tag zusammen. So vermochte der Nachwuchsevent an der Richemont Fachschule in Luzern auch dieses Jahr mit dem abwechslungsreichen Programm das junge Publikum zu entzücken.

#### Sauerteigkurs und Geheimnisse der Patisserie

Im Workshop der Bäckerei vermittelte Martin Mayer von der Bäckerei Vuillat (ZH) den jungen Berufsleuten Wissen rund um Sauerteig näher. Nach einem knackigen Theorieteil reichte er gleich vier Brote zur Degustation herum. Neben Expertise zum Thema durften alle Teilnehmenden einen eigenen Sauerteigstarter anmischen und mitnehmen.

«Besonders bei Desserts spielt neben dem Geschmack auch die Textur eine wichtige Rolle», wusste Köchin-Konditorin-Confiseurin Sabrina Blum zu berichten. Mit ihr erarbeiteten die Teilnehmenden verschiedene wichtige Strukturen von Patisseries und durften das Zusammenspiel von saftig, knackig, knusprig und cremig im eigenen Gaumen erleben.

#### Kulinarische Trends zum Probieren

Erfrischend und aufgestellt empfing TV-Koch René Schudel die munteren Gruppen zum Grill-Workshop. Mit grillierten Früchten kamen die Schleckmäuler unter den Teilnehmenden auf ihre Kosten. Und natürlich liessen sich zahlreiche Auszubildende die Chance auf ein Selfie mit dem Aushängeschild der Gastrobranche nicht entgehen.

Im Gegensatz zur süssen Auswahl, bereitete Jungkoch Dominic Hartmann vom Restaurant Magdalena (Rickenbach, SZ) zusammen mit den Auszubildenden eine Auswahl an Saucenkreationen zu. Der veganen Grundsauce durfte jede und jeder mit verschiedenen Geschmackskomponenten eine persönliche Nuance verleihen.

#### Gelungenes Jubiläum

Die Jubiläumsausgabe punktete mit den ergänzenden Formaten: So berichtete Julia Märki, Lernende Bäckerin-Konditorin bei der Bäckerei Meier (Mägenwil, AG), von ihrem Praktikum im afrikanischen Ruanda. Zudem stellten sich die Workshopleiter/innen in der Champions-Talkrunde den Fragen von Patrick Logo, Leiter Marketing der Agrano AG, und berichteten von ihren Karrierestarts in jungen Jahren. [Diego Schwerzmann](#)



Rund 130 Besuchende zählte die Jubiläumsausgabe des Nachwuchsevents Young Star 2024.



# Agrano Young Star 2024: zehn Jahre Engagement für den Nachwuchs



Der Profi am Grill: René Schudel zog die Jungen in seinen Bann.

CHRIS ISELI

**Zum grossen Jubiläum des Young-Star-Events lud Agrano junge Berufsleute ein, um gemeinsam mit Profis neue Trends und Techniken zu erkunden.**

Der Branchenanlass machte erneut klar: Junge Leute wollen ihren Horizont erweitern. Sie lechzen nach Wissen und schätzen den Austausch mit Gleichgesinnten. So versammelten sich am 23. September 130 junge Berufsleute an der Richemont-Fachschule in Luzern, um das zehnjährige Bestehen des «Agrano Young Star» zu feiern. Zu Beginn des Events berichtete Julia Märki, Bäckerin-Konditorin im dritten Lehrjahr, von ihren Eindrücken aus einem Praktikum in Ruanda. Gleichzeitig verriet der Duft aus der Küche, dass parallel dazu 18 motivierte Lernende unter der Leitung von Mario Garcia, Goldener-Koch-Finalist 2023, ein Jubiläumsmenü für alle Anwesenden zubereiteten.

*Mit Stars auf Tuchfühlung gehen*

In vier Workshops liessen Experten die Jungen hinter die Kulissen ihres Schaffens blicken. Zum einen war da René Schudel, Mann der ersten Young-Star-Stunde. Seine Session «Sweets on Fire», bei der Früchte auf offenem Feuer zubereitet wurden, interessierte die Lernenden brennend. Ob karamellisierte Grapefruit oder Ananas im Passionsfruchtsud: Dass Früchte auf dem Grill so feine Aromen annehmen würden, überraschte viele. Auch Sternekoch Dominik Hartmann begeisterte. Sein Steckenpferd ist eine unkonventionelle vegetarische Küche. In knapp einer Stunde konnten die Berufsleute

unter anderem vegane Mayonnaise herstellen. Bei Sauerteigkönig Martin Mayer ging es an die Herstellung einer Sauerteig-Starterkultur. Und Sabrina Blum, bekannt für ihre moderne Pâtisserie, erklärte in ihrem Workshop das perfekte Zusammenspiel von Technik und Textur für neue Geschmackserlebnisse.

*Die Zukunft der Branche sichern*

Zum Abschluss würdigte eine Talkrunde mit den Fachreferenten die Erfolge der letzten zehn Jahre. Agrano hat in dieser Zeit über 1000 Talente in mehr als 3800 Workshops gefördert. Pascal Braun, Young-Star-Gründer und Verantwortlicher Marketing, verdankte die Partner Hügli, Pitec, Sel des Alpes, Transgourmet, Emmi, Gebäck, Bragard, Hiestand, Swiss Gastro Solutions, Panflor, Active Gastro Eng und Richemont-Fachschule. Ein weiteres Dankeschön ging an die Medienpartner Hotellerie Gastronomie Zeitung, Salz & Pfeffer und Panissimo.

**«Mit «Young Star» fördern wir junge Talente.»**

PASCAL BRAUN, AGRANO AG

Die Motivation für das Nachwuchsengagement erklärt Pascal Braun so: «In Zeiten des Fachkräftemangels setzen wir ein Zeichen für eine hochwertige Ausbildung, die Mehrwerte bietet. Wir sehen, wie engagiert die Jungen sind. Das widerlegt die abgestandenen Vorurteile gegenüber der Jugend.» Er ist sich sicher, dass in Zukunft ambitionierte Berufsleute am Start sein werden, die nicht nur ablefern, sondern auch mithelfen, die Branche weiterzuentwickeln. ANDREA DECKER



ZVG

## DOMINIK HARTMANN

«AUCH VEGI-GERICHTE SIND ÜBERRASCHEND UND AUFREGEND»

Sternekoch Dominik Hartmann ist ein Meister der vegetarischen Küche. Im Fokus seines Vortrags stand, wie klassische Saucen in der vegetarischen Küche geschmacksintensiv eingesetzt werden können. «Pilze, Tomaten, Miso oder Sojasauce enthalten einen hohen Umamigehalt, weshalb wir diese gerne verwenden, um Grundfonds und -saucen noch intensiver zu machen.» Er demonstrierte auch die Zubereitung veganer Mayonnaise und erklärte, dass er dafür zum Beispiel Sojamilch oder Kichererbsenwasser anstelle von Eiern verwende. Die Jungen durften dann auch selbst Hand anlegen. Mit kreativen Abwandlungen wie Beur blanc mit Tomaten- oder Yuzu-Kosho-Geschmack zeigte Hartmann, wie vielseitig die pflanzliche Küche sein kann.



ZVG

## RENÉ SCHUDEL

«WIR GEHEN IN DER DESSERTZUBEREITUNG NEUE WEGE»

«Kochen über offenem Feuer zeigt, wie vielseitig und überraschend Desserts sein können, wenn man aus traditionellen Zubereitungsarten ausbricht und neue Wege geht.» Schudel ist ein engagierter Botschafter für die Nachwuchsförderung in der Gastronomie und inspiriert junge Talente mit seinen Workshops und Events. Er widmete seine Session «Sweets on Fire» der kreativen Zubereitung von Desserts auf offenem Feuer. Er zeigte, wie gegrillte Früchte wie Ananas oder Grapefruit mit ungewöhnlichen Zutaten wie Estragonschnaps, Campari-Granité oder Limetten-Blinis kombiniert werden können. Die Teilnehmenden lernten, wie man durch Grillieren, Karamellisieren und Flambieren unterschiedlichster Früchte einzigartige Aromen erzeugen kann.



FILIPA PEIXEIRO

## SABRINA BLUM

«DIE TEXTUR IST GENAU SO WICHTIG WIE DER GESCHMACK»

Sabrina Blum will die Kunst der Pâtisserie neu interpretieren. Sie bringt ihre Leidenschaft für Desserts durch moderne Techniken und ungewöhnliche Zutatenkombinationen zum Ausdruck. Blums Workshop «Die Architektur der Pâtisserie» drehte sich um den strukturierten Aufbau von Desserts. Sie erklärte, wie verschiedene Komponenten – von Böden über Cremes bis zu Toppings – harmonisch kombiniert werden. Ihr Fokus lag auf dem Zusammenspiel von Textur und Geschmack. «Es ist grossartig zu sehen, wie knusprige, cremige und fruchtige Elemente in einem balancierten Dessert resultieren.» Anhand von Rezepten wie eingelegtem Kürbis und knusprigen Kürbiskernen demonstrierte sie zudem, wie Texturen den Genuss eines Desserts intensivieren können.

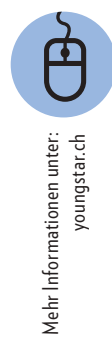


ZVG

## MARTIN MAYER

«ENTSCHLEUNIGUNG TUT DEM BROT UND DEN MENSCHEN GUT»

Martin Mayers Workshop «Sauerteig, Innovation und die Macht der Kommunikation» vermittelte die Grundlagen der Sauerteigherstellung. Er erklärte, wie man einen Sauerteigstarter ansetzt und pflegt, um ein gesundes und haltbares Brot zu backen. Dabei ging er auf die verschiedenen Phasen der Kulturentwicklung ein und zeigte praktische Tipps, wie man den Prozess optimieren kann. Zudem hob der «Sauerteigkönig» die Bedeutung von Kommunikation und Storytelling hervor, um Kunden von dem einzigartigen Produkt zu überzeugen und sich auf dem Markt zu differenzieren. Während der Degustation der Sauerteigbrote, unter anderem mit einer 70-jährigen Hefekultur, lernten die Teilnehmenden auch die gesundheitlichen Vorzüge dieser Backware kennen.



Mehr Informationen unter:  
youngstar.ch



Weitere Bilder zum Anlass finden  
Sie im Onlineartikel:  
[hotellerie-gastronomie.ch](https://www.hotellerie-gastronomie.ch)

**1** Die zusammengewürfelte Kochbrigade hat in der Form noch nie zusammengearbeitet. Umso eindrücklicher ist der feine Jubiläumslunch von Mario Garcia und Team.  
**2** Martin Mayer hat auch in Auckland (NZ) gearbeitet und dort seine Leidenschaft für Sauerteig entdeckt.  
**3** Seit zehn Jahren organisieren Pascal Braun (l.) und John Berner (r.) von Agrano den Bildungstag.  
**4** Netzwerken gehört an die Tagesordnung des Young-Star-Events.  
**5** Marcel Paa und Bea Raimann bringen den Gästen die vegane Linie von Emmi Food Service näher.  
**6** Sabrina Blum verrät den Teilnehmenden süsse Pâtisserie-Tipps.  
**7** Sind da schon zwei künftige Sauerteigprofis am Werk?  
**8** Volle Aufmerksamkeit für Sternekoch Dominik Hartmann.  
**9** Die Lernenden kommen in den Genuss vieler Goodies. Am Stand der Transgourmet Schweiz AG können sich Interessierte für die Junior Card registrieren.

BILDER CHRIS ISELI/ZVG

# Wissen von Profis

Das Interesse an der Jubiläumsausgabe des Bildungsevents Young Star war gross. Ende September holten sich in Luzern 130 Jugendliche exklusives Know-how von vier renommierten Dozentinnen und Dozenten.

Text: Tobias Hüberli | Fotos: Chris Iseli



Mit einem verschmitzten Lächeln steht René Schudel vor dem Stahlgrill direkt am Ufer des Vierwaldstättersees. Der Himmel ist wolkenverhangen, Regen hat sich für den Nachmittag angekündigt. Davon lässt sich der Fernsehkoch indes nicht aus der Ruhe bringen. Locker und eloquent unterhält er die Teilnehmenden seines Workshops am Nachwuchsevent Young Star.

Das Thema sind auf dem Grill hergestellte Desserts. Über dem Feuer schmort Schudel Ananas, gratiniert Beeren und karamellisiert Grapefruits. Letztere kombiniert er mit Mascarpone und einer Campari-Granita. Die Jungen sind sichtlich angetan von der Show. «Weiss je-

mand, was heiss ist?», fragt Schudel und schreitet mit einer Schaufel gefüllt mit glühender Kohle durch die Runde. «Das ist heiss, alles andere nicht.»

Bereits am ersten Young Star vor zehn Jahren wusste Schudel seine Audienz zu begeistern, unter anderem mit einem denkwürdigen Selfie mit allen Teilnehmenden. Der Nachwuchsevent hat sich seither zu einem in der Schweiz einzigartigen Bildungsanlass entwickelt. In den Räumlichkeiten der Fachschule Riehen gaben am 23. September noch drei weitere Profis ihre Expertise weiter. Dominik Hartmann, der frisch mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch, schilderte den Anwesenden, wie in



seinem vegetarischem Restaurant Magdalena Beurre blanc, vegane Mayonnaise oder aber Spooms hergestellt werden.

Viele Tipps und Hintergrundwissen lieferte Bäckermeister Martin Mayer. Unter anderen präsentierte er dem Branchennachwuchs verschiedene, zum Teil bis zu 70 Jahre alte Sauerteigkulturen. Anschliessend konnten die Teilnehmenden eine Starterkultur selbst herstellen und mit nach Hause nehmen. Um nichts Geringeres als die Architektur der Patisserie ging es im Workshop von Sabrina Blum. Dabei blieb die Spitzenpatissiere nicht nur im theoretischen Bereich, sondern veranschaulichte den Schulstoff auch mit einer Verkostung.

Insgesamt nahmen 130 Lernende oder frisch Ausgelernte an der Jubiläumsausgabe des Young Star teil. Unter der Leitung von Mario Garcia kochten 18 topmotivierte Nachwuchskräfte das Mittagessen für insgesamt 200 Personen. Pascal Braun, geistiger Vater des Young Star, zog anschliessend ein durchwegs positives Fazit: «Es ist schön zu sehen, dass der Event so viel Freude bereitet und dass die Partnerinnen und Partner, die Fachschule Richemont sowie das Team der Agrano, am gleichen Strang ziehen.» Bereits sicher ist: Der nächste Young Star findet am 9. September 2025 statt. Und wer sich einen kostenlosen Platz sichern möchte, kann sich bereits jetzt online dafür anmelden. ■ [youngstar.ch](http://youngstar.ch)