



W
Die
au
be
de

07.10.2019

«Männer rühren nicht nur Fondue»

Der junge Spitzenkoch und Vize-Olympiasieger Norman Hunziker führt ein eigenes Unternehmen mit Restaurant und Hotel. In Zusammenarbeit mit der Hans Eisenring AG gibt er «Meet and Eat»-Kochkurse. In einem Interview, das während eines «Meet and Eat» entstanden ist, spricht Hunziker über seine Bewältigungsstrategien für den stressigen Alltag als Spitzenkoch und Unternehmer, über die Geschlechterrollen beim Kochen und gibt einen exklusiven Koch-Tipp für den Herbst ab.

Norman Hunziker, beruflich unterrichten Sie öfters Profis. Hier bei «Meet and Eat» kochen Sie mit Hobbyköchen. Ist das kein Kulturschock?

Unterschätzen Sie die Hobbyköche nicht! Viele von ihnen sind sensationell. Es gibt immer mehr kompetente Hobbyköche. Viele von ihnen sind auch sehr gut ausgerüstet. Ich habe bei so einem Kurs schon ein paar Mal gehört: «Diese Maschine habe ich auch daheim.» Und ich dachte mir: Wow. Die haben wir nicht einmal in unserer Küche (lacht).

Sind die neusten Geräte entscheidend, wenn es um gutes Kochen geht?

Nein. Man kann auch in einer älteren Küche sehr gut kochen. Wichtig ist, dass man alle Elemente hat. Also einen funktionierenden Backofen mit Umluft, einen Herd etc. Aber es ist wie bei allem: Mit den besseren Geräten geht es oft einfach etwas leichter.

Hatten Sie schon einmal jemanden, dem Sie nichts mehr beibringen konnten?

Bisher nicht (lacht). Natürlich sind die Herangehensweisen der Teilnehmer sehr unterschiedlich. Es gibt immer die, die gleich die Ärmel hochkrepeln und loslegen. Und die, die erst einmal gemütlich ein Glas Wein trinken, zuhören und lernen wollen. Aber den einen oder anderen Trick konnte ich bisher noch jedem beibringen.

Wie ist die Geschlechterverteilung?

Ganz unterschiedlich. Mal mehr Frauen, mal mehr Männer.

Also wollen die Männer auch kochen?

Auf jeden Fall! Die Zeit, in der Männer nur Fondue rühren, ist längst vorbei. Kochen ist mittlerweile ein weit verbreitetes und akzeptiertes Hobby.

Und wer ist besser: Frau oder Mann?

Keiner von beiden (lacht). Im Ernst: Für meine Kurse spielt es eigentlich keine Rolle, ob mehr Männer oder Frauen dabei sind.

Vergangene Woche war die internationale Klimawoche. Das Thema Nachhaltigkeit ist auch bei der Ernährung angekommen. Bei Ihnen auch?

Bei mir ist das schon lange ein Thema. In meinem Restaurant wird nur mit Schweizer Produkten gekocht. Da bin ich extrem konsequent. Auch bei «Meet and Eat» lege ich grossen Wert auf Schweizer Produkte. Aber ab und zu mache ich in den Kochkursen auch eine Ausnahme. Zum Beispiel beim Dessert – da gehört manchmal auch eine exotische Frucht dazu.

Die Zusammenarbeit mit der Hans Eisenring AG besteht nun schon zwei Jahre. Wie kam es dazu?

Wir haben uns über zwei gemeinsame Themen gefunden: das Kochen und die Qualität. Sie bauen Küchen, ich koche. Und wir beide legen grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Dass eine Zusammenarbeit gut passt, war deshalb schnell klar. Und die Idee der Kochkurse «Meet and Eat» entstand dann ganz natürlich.

Sie sind Spitzenkoch und arbeiten fast nur mit Schweizer Zutaten. Ist das überhaupt möglich?

Ja. Natürlich braucht es viel Kreativität und eine sehr gute Planung. Wir machen beispielsweise viele saisonale Produkte mit der richtigen Behandlung haltbar, damit wir sie auch ausserhalb der Saison verwenden können. Beispielsweise durch Einkochen. Und die einheimischen Produkte haben natürlich auch ihren Preis.

Sie verwenden kein einziges Produkt aus dem Ausland?

Es gibt drei kleine Ausnahmen: Pfeffer, Kakao- und Kaffeebohnen. Auf sie können wir nicht komplett verzichten, aber sie wachsen schlicht nicht in der Schweiz.

Wir hätten auch noch eine persönliche Frage.

Nur zu.

Sie sind erst 24 Jahre alt, führen ein Hotel, sind Spitzenkoch und Kochbuchautor. Kamen Sie noch nie an Ihre Belastungsgrenze?

Doch. Während der Vorbereitungen auf die Koch-Olympiade im Jahr 2016 und die Weltmeisterschaft im Jahr 2018 war ich definitiv im Grenzbereich. Damals war ich schon fast komplett emotionslos, habe einfach nur noch funktioniert.

Was hilft Ihnen im Alltag, mit dem Stress umzugehen?

Ich habe viel vom Mentaltraining gelernt, dass wir im Nationalteam besuchten. Anfangs war ich überhaupt nicht überzeugt. Aber ich habe schnell gemerkt, dass es mir sehr geholfen hat.

Was haben Sie davon in den Alltag übertragen?

Ich musste lernen, loszulassen. Insbesondere wenn man ein eigenes Unternehmen führt, ist das nicht einfach. Man ist mit dem Kopf ständig bei der Arbeit. Ich habe mir angeeignet, die Arbeit bis zu einem gewissen Teil in der Küche zu lassen. Und einige Aufgaben auch zu delegieren.

Trotzdem: Der Alltag in einer Gastronomie-Küche ist stressig. Nicht jeder ist dafür gemacht.

Natürlich, unsere Tage sind meist etwas länger als acht Stunden. Und häufig hat die Woche auch sechs und nicht fünf Tage. Aber die Arbeit in der Küche ist auch sehr schön. Wir fangen jeden Tag von vorne an. Auf einer sauberen Arbeitsplatte. Eine Carte Blanche sozusagen.

Ein schöner Schlusssatz. Jetzt brauche ich aber natürlich noch einen Koch-Tipp für den Herbst.

Puh, da gibt es so viel. Ganz spontan: Marroni-Gnocchi mit rohem «Chabissalat» an Kräuteröl und Rehrücken an Birnen-Jus. Das klingt sehr kompliziert, ist aber einfach und rasch zubereitet. Und keine Angst vor dem Rehrücken: Bei «Meet and Eat» haben sie Teilnehmenden davor immer am meisten Angst. Und nach dem Kurs sagen sie: «Ach, das ist ja ganz easy.»

Mehr zu den Kochkursen auf meet-eat.ch

Zur Person

Der 24-jährige Spitzenkoch und Unternehmer Norman Hunziker aus Arch (BE) absolvierte ursprünglich einer Bäcker-Konditor-Lehre. Anschliessende bildete er sich zu Confiseur und Koch weiter. Er war fünf Jahre Teil der Koch-Nationalmannschaft und massgeblich an diversen Erfolgen beteiligt. Ein Höhepunkt war die Weltmeisterschaft 2018. Das Schweizer Team wurde Vize-Weltmeister. Über sein Unternehmen, die Culinary Artist AG, betreibt Hunziker ein Hotel, Restaurant, bietet Catering-Services und Schulungen an. Seit zwei Jahren führt er in Zusammenarbeit mit der Hans Eisenring AG unter dem Titel «Meet and Eat» auch Kochkurse für Private durch.

Der Verlag

MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
CH-9000 St.Gallen

Tel. +41 71 272 80 50
leader@metrocomm.ch
www.metrocomm.ch

LEADER digital

News
Jobs
Specials
Agenda
Eintragen

Spotlights
[east#digital](#)

Galerien
Abo
LEADER-Hauptausgaben
LEADER-Sonderausgaben
Award
Dossier
Partnerschaften
Corporate Publishing
Verlag
Mediadaten
Newsletter