

Gastro-Profi Norman Hunziker über umweltbewusste Ernährung

«Alles, was aus der Region kommt, ist nachhaltig»

Norman Hunziker wurde 2018 Vizeweltmeister mit Koch-Nationalmannschaft der Junioren.

INTERVIEW: RACHEL HÄMMERLI

Norman Hunziker (24) aus Arch BE ist gelernter Bäcker-Konditor, Confiseur und Koch. Als Gastronom mit eigenem Restaurant und Hotel weiss er, was die Leute essen wollen. Und wie Food-Trends Köche beeinflussen.

Die Generation der Millennials ist kompromisslos. Das spürt man an ihren Forderungen zur Bekämpfung der Klimakrise. Wirkt sich diese Haltung auch auf die Trends in der Ernährung aus?

Norman Hunziker: Ich bemerke einen Widerspruch bei den neuen Food-Trends. Einerseits wollen alle ökologisch essen, andererseits muss jederzeit alles verfügbar sein. Jeder möchte Mangos von den Philippinen und gleichzeitig demonstriert die Jugend auf der Strasse für mehr Nachhaltigkeit.

Was bedeutet das für Sie als Koch?

Nachhaltigkeit und dauernde Verfügbarkeit miteinander zu vereinen, ist für Köche anspruchsvoll. Dazu muss ein Koch bereit sein, sich dauernd weiterzubilden. Man

kann aber beides miteinander vereinen – wenn man sich mehr mit den Lebensmitteln auseinandersetzt und mehr im Voraus plant. Wir müssten im Winter keine Kirschen importieren, wenn wir im Sommer die hiesigen Kirschen einkochen oder einfrieren würden. Wir sollten uns im Essverhalten wieder mehr auf die ältere Generation besinnen. Unsere Grosseltern haben nachhaltiger gegessen als wir.

Gleichzeitig spielt neuste Technologie gerade im Food-Bereich eine zentrale Rolle.

Neue Technologien sind eine Chance für Köche, beides miteinander zu vereinen. Aus der Kakaobohne kann man durch Technologie nun auch den Saft von der Frucht nutzen, beispielsweise für die Patisserie. Der Saft und das Fruchtfleisch werden normalerweise weggeworfen. Jetzt nutzt man das Fruchtfleisch der Kakaobohne als Zuckerersatz. Das ist ein weiterer Trend in der Branche: gesundes Kochen.

Die Technik macht es mittlerweile auch möglich, Laborfleisch aus dem Reagenzglas herzustellen.

Wenn Lebensmittel durch Technologien gesünder werden, ist

das ein Schritt in die richtige Richtung. Ich finde es aber absurd, wenn wir künstliche Lebensmittel erfinden, um natürliche zu ersetzen. Ein Beispiel sind die Veggie-Burger, die nach Fleisch schmecken. Ich befürworte die fleischlose Ernährung, sie zeugt von einem Bewusstsein für natürliche Lebensmittel und deren Produktion. Wenn aber durch den Wunsch nach Fleischersatz vor allem Unternehmen profitieren, die Lebensmittel aus dem Reagenzglas herstellen, dann hat das nichts mit bewusster Ernährung zu tun. Noch absurder sind die umweltschädlichen Soja-Plantagen, die für Fleischersatz Regenwälder zerstören. Wenn wir uns umweltbewusst ernähren wollen, müssen wir nur aus dem Fenster schauen. Alles, was aus der Region kommt, ist nachhaltig.

Das entspricht den Forderungen der jungen Konsumenten, die immer genauer wissen wollen, woher und auf welchen Wegen die Produkte zu ihnen kommen.

So ist es. Die Menschen wollen die Geschichte hinter einem Produkt kennen. Oft sehe ich, wie Leute das Handy zücken und

nach den Lebensmitteln googeln. Einmal ist ein Landwirt mit der bestellten Kiste Gemüse gleich durch den Restauranteingang gekommen. Alle Gäste wurden aufmerksam. Sie wollten wissen, wer ihr Gemüse liefert. Viele kauften danach auch privat von diesem Bauern Gemüse. Auch krumme Rüebli begeistern. Die Gäste sind aufgeklärter und wissen, dass krumme Rüebli normalerweise vernichtet werden. Sie sind happy, wenn sie ihren Teil zu mehr Nachhaltigkeit leisten können. Die Gäste essen verantwortungsvoller.

Sind sie auch bereit, dafür mehr zu bezahlen?

Von «Geiz ist geil» sind die Leute abgekommen. Wenn Qualität und Geschichte stimmen, bezahlen die Gäste auch mehr.

Wie verändern sich Food-Trends?

Der Trend zu nachhaltigem und gesundem Essen wird sich bestimmt halten. Aber es entwickeln sich auch vermehrt kurzweilige Food-Trends. Dafür muss nur ein Instagram-Star ein Bild von einer exotischen Frucht posten – und schon schreit jeder danach. ●