

Weltmeisterlich

Culinary Artist Norman Hunziker, Biel

Sein Hotel in Biel, die Restaurants, Catering-Angebote, Kochkurse in der halben Schweiz und Engagements als Privatkoch übersteigen eigentlich die Kapazität eines einzelnen Mannes. Trotzdem hat Norman Hunziker noch Zeit für seine Lieblingssportarten: Biken, Wakeboarden auf dem Bielersee und Rennradfahren.

Dass Norman Hunziker in der Gastronomie gross geworden ist, ist kein Zufall. Seine Eltern betreiben in Arch nahe Biel eine grosse Bäckerei mit Café und Confiserie. «Ich bin mit Eltern aufgewachsen, die genau das machen, was ihnen Freude bereitet», sagt er. Er liess sich vom elterlichen Enthusiasmus anstecken, machte zuerst eine Lehre als Bäcker/Konditor, bildete sich als Confiseur weiter und absolvierte danach eine Ausbildung zum Koch.

Schon bald kamen erste Erfolge: Mit der Schweizer Junioren-Koch-Nationalmannschaft holte er 2016 an der Olympiade der Köche in Erfurt die Silbermedaille. «Archer Jungkoch führt Nationalmannschaft zu Silber», jubelte die Lokalpresse. 2018 errangen er und seine Equipe in Stuttgart den Gesamtsieg mit Ehrenpreis in der Disziplin «Modernist Buffet». An der Koch-WM im November desselben Jahres in Luxemburg holten sie, mit Hunziker als Teamchef, zwei Goldmedaillen in den Kategorien «Contemporary Buffet» und «Dreigang-Menü für siebzig Personen» und belegten in der Gesamtwertung mit knappem Abstand zu den Siegern den zweiten Platz. Im Jahr 2018 veröffentlichte Hunziker mit vier weiteren Pâtisseries aus ganz Europa und dem Matthes Verlag aus Deutschland das Fachbuch «Törtchen». Es wurde vom Gourmand World Cook Book Award 2019 zum weltbesten Dessertbuch erkoren und wird im Alfred Nobel Museum in Stockholm ausgestellt und archiviert.

Als 21-Jähriger gründete Hunziker seine eigene GmbH. Als Privatkoch arbeitete er für Musikgruppen, für Botschaften, für eine schwedische Industriellenfamilie. Elton John gehörte zu den Stars, die er verköstigen durfte, Bryan Adams ebenfalls. Und als der damalige schwedische Botschafter Peer Thöresson den Schweizern das Kampfflugzeug Gripen schmackhaft zu machen versuchte, bewirtete Hunziker die Gäste des Botschafters mit Köstlichkeiten.

Dann kam sein 3-Sterne-superior-Hotel «Artist» in Biel hinzu, Ende August 2019, nach umfassender Renovation neu eröffnet. Die Idee seines Gastronomiekonzepts kam Norman Hunziker schon Anfang 2018. Doch die geeigneten Lokalitäten zu finden, war nicht ganz einfach: Ein ehemaliges Tattoo-Studio in der Solothurner Altstadt erwies sich als zu klein und besass zudem keine Parkplätze. Der Umbau einer alten Kaffeerösterei im Industriedesign wäre zu aufwendig gewesen. Schliesslich stiess er auf das Objekt an der Bözingenstrasse 51 in Biel: eine alte Töpferei, angebaut an ein ehemaliges Zeughaus. Es diente bereits als Hotel und Restaurant.

«Cooles Verhältnis zu WIR»

Mit zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, unter ihnen vier Köche, wollen das «Hotel Artist» und die Restaurants, die unter dem Namen «Culinary Artists» laufen,



Norman Hunziker.
Fotos: Adrian Ehrbar



Norman Hunziker ist viel unterwegs – hier an einem externen Kochkurs.

Gastfreundschaft auf hohem Niveau bieten. Das elegante Drei-Sterne-superior-Hotel hat siebzehn sorgfältig und geschmackvoll ausgestattete Zimmer. Bei der Besichtigung weist Norman Hunziker besonders auf die hochwertigen, handgefertigten Möbel hin, auf die Boxspringbetten, die Sessel und die Kaffeemaschinen. Drei weitere Zimmer in der ehemaligen Wirte-Wohnung werden nach einer umfassenden Renovation bald wieder benutzbar sein.

Alleinreisende haben übrigens die Möglichkeit, von der Rezeption ein kleines Aquarium mit aufs Zimmer zu nehmen und dort die Fische zu füttern, «so dass Sie sich nicht allein fühlen», heisst es auf der Homepage. Auch das digitale Check-In/Check-Out-System per Mobiltelefon ist erwähnenswert.

Finanziert wurde der tiefgreifende Umbau unter anderem mit Geld der Bank WIR. «Auch meine Eltern und mein Onkel arbeiten mit ihren Betrieben eng mit WIR zusammen», sagt Hunziker in der Lounge seines Hotels. «Wir haben ein cooles Verhältnis zur Bank WIR. Sie verstehen die spezifischen Herausforderungen der Hotellerie und Gastronomie. Auch haben wir Kader von WIR beherbergt, die mit unseren Dienstleistungen rundum zufrieden waren.»

Kulinarische Köstlichkeiten

«Culinary Artists» bieten verschiedene Restaurant-Angebote. Im «Tic Tac Toe» werden von Montag bis Freitag Mittagsmenüs serviert: Es gibt jeweils drei Vorspeisen, drei Hauptgänge (Fleisch, Fisch, vegetarisch) und drei Desserts zur Auswahl, zu sehr vernünftigen Preisen (ein

Hauptgang kostet 20 Fr., Vor- und Nachspeise jeweils 8 Fr.). Abends, auf der gedeckten Terrasse, wird «Füür & Flamme» zelebriert: Gerichte, die vor den Augen der Gäste auf dem Feuerring zubereitet werden. In der Showküche der Chefs Table schliesslich entfalten Norman Hunziker und seine Köche ihr ganzes Können. Der gediegene Gastraum, in dunklen, warmen Tönen gehalten, wird von einem Tisch aus edlem Holz dominiert, der die Form des Raumes nachzeichnet.

In einem angrenzenden Shop können Gäste Senf, Saucen, Sirup, Schokolade, aber auch Gewürze, Honig, Konfitüre und weitere kleine Köstlichkeiten kaufen. Ausgestellt sind hier auch die zahlreichen Pokale und Medaillen, die sich der Hausherr erkocht hat.

Norman Hunziker pflegt eine radikal regionale, saisonale und von Wettereinflüssen bestimmte Küche. Fleisch, Gemüse, Früchte und auch die Weine stammen aus der näheren oder weiteren Umgebung. «Pure Swiss» nennt er sein Konzept. «Wir verwenden fast nichts aus dem Ausland. Wir haben etwa fünfzig Lieferanten, Winzer, Käser, Bäcker, Fleischproduzenten.» Sogar das Besteck stammt aus Biel: Es wird in einem Atelier von Hand geschmiedet.

Dann kam Corona

Hotel und Restaurants, auch der Kulturraum und zwei multifunktionale Nebenräume, in denen kleinere Gruppen unter sich bleiben, Sitzungen abhalten oder auch tafeln können, erfreuten sich schon bald grosser Beliebtheit: Uhrenhändler kamen, spezialisierte Journalisten, Angestellte und Kader der Uhrenfirmen – der Hauptsitz der bekannten Marke Armin Strom befindet sich auf

der gegenüberliegenden Strassenseite; und nicht weit daneben befindet sich das bekannte Omega Gebäude wie auch die Swatch-Gruppe mit dem ersten Drive-In. Rolex und Swisstennis sind nur ein paar Strassenzüge entfernt. Auch Familien und Mitglieder von Vereinen, Töffclubs oder Velogruppen stiegen hier ab. Und wenn im Quartier gebaut wurde, verpflegten sich die Arbeiter im «Culinary Artists». «Bei uns werden alle Gäste gleich behandelt», betont der Chef.

«Noch im Januar 2020 waren wir am Chefs Table komplett ausgebucht», erzählt Hunziker. Dann, wenige Monate nach der Eröffnung, kam Corona. Auf einen Schlag fielen die ganzen ausländischen und viele schweizerische Gäste weg. Norman Hunziker ist zwar froh, dass er dank Kurzarbeit alle Angestellten behalten konnte, und dass auch alle durchgehalten haben. Aber momentan ist er voll damit beschäftigt, «die Krise zu überstehen und den Betrieb wieder hochzufahren».

Auf sein Team ist Norman Hunziker stolz. Es muss tadellos funktionieren, auch wenn der Chef weg ist. Und das ist er oft: Neben seinem Betrieb in Biel gibt Norman Hunziker mehrere Dutzend Kochkurse in der halben Schweiz. Er bietet einen Catering-Service an. Wer auf dem Bielersee das «Kulturschiff Romandie I 1952» chartert, kommt unter Umständen ebenfalls in den Genuss von Hunzikers Kochkünsten: Das inzwischen private Zwanzig-Meter-Schiff, mit einem exklusiven Innenausbau des Designstudios Atelier Oi in La Neuveville am Bielersee ausgestattet, bietet das Gourmet-Catering von Norman Hunziker mit verschiedenen Diner-Angeboten an, die er «Flying Dinner» nennt. Seine Küche passt bestens zu einer romantischen Fahrt über Bieler-, Neuenburger- und Murtensee.

Neben all diesen Aktivitäten findet Unternehmer Hunziker noch Zeit für sportliche Betätigungen. Im Sommer liebt er es, auf dem Bielersee zu Wakeboarden. Gern schwingt er sich auch aufs Mountainbike oder aufs Rennrad und bricht in der Gruppe manchmal zu strapaziösen Fahrten z.B. über den Weissenstein oder über Alpenpässe auf.

Den Clou dieser Geschichte hätte der Autor beinahe vergessen: Was wie die Erzählung eines langen, ausgefüllten Berufslebens klingt, hat Norman Hunziker in Wirklichkeit in eine sehr kurze Zeitspanne hineingepackt: Er ist nämlich erst 26 Jahre alt.

● Artur K. Vogel

WIRmarket.ch > Culinary Artist
normanhunziker.ch



Eines von gegenwärtig 17 Hotelzimmern und ein Sitzungszimmer.



Lounge (oben) und Showküche mit Chefs Table.

Tel un champion du monde!

Norman Hunziker, «culinary artist», Bienne

En y regardant d'un peu plus près, l'exploitation de son hôtel et de ses restaurants à Bienne, les prestations de traiteur, les cours de cuisine dans la moitié de la Suisse et les engagements en tant que cuisinier privé dépassent les capacités d'un seul homme. Néanmoins, Norman Hunziker trouve encore du temps pour ses sports favoris: le VTT, le wakeboard sur le lac de Bienne et le vélo de course.

Si Norman Hunziker a fait carrière dans la restauration, cela n'est pas dû au hasard. Ses parents gèrent à Arch, près de Bienne, une grande boulangerie avec café et confiserie. «J'ai grandi avec des parents qui font exactement ce qui leur plaît», explique-t-il. Il a hérité de cet enthousiasme parental et a commencé par faire un apprentissage de boulanger-pâtissier avant de suivre des formations complémentaires de confiseur et de cuisinier.

Très rapidement, Norman Hunziker obtient ses premiers succès: avec l'équipe nationale suisse de cuisiniers junior, il a décroché en 2016 la médaille d'argent à l'Olympiade des cuisiniers à Erfurt. «Un jeune cuisinier originaire d'Arch mène l'équipe nationale à la médaille d'argent», titre alors en une la presse locale. En 2018, son équipe et lui-même décrochent à Stuttgart la victoire globale avec prix d'honneur dans la discipline «Modernist Buffet» («buffet moderne»). Lors des Championnats du monde des cuisiniers en novembre de la même année à Luxembourg, l'équipe dirigée par Norman Hunziker décroche deux médailles d'or dans les catégories «Contemporary Buffet» et «Menu à trois plats pour septante personnes» et se place au deuxième rang du classement général avec seulement un très faible écart par rapport aux vainqueurs. En 2018, M. Hunziker publie avec quatre autres pâtissiers originaires de toute l'Europe et la maison d'édition Matthäus Verlag d'Allemagne le livre spécialisé «Törtchen» («Tartelettes»). Ce dernier a été distingué par le Gourmand World Cookbook Award 2019 en tant que meilleur livre de desserts du monde. Il est exposé et archivé au Musée Alfred Nobel à Stockholm.

Âgé de 21 ans, Norman Hunziker fonde sa première société à responsabilité limitée. En qualité de cuisinier privé, il travaille alors pour des groupes de musiciens, des ambassades, une famille d'industriels suédois. Elton John fait également partie des stars qui ont bénéficié de ses prestations culinaires, tout comme Bryan Adams. Lorsque l'ancien ambassadeur suédois Peer Thöresson a tenté de convaincre les Suisses d'acheter l'avion de combat Gripen, M. Hunziker a servi divers délices culinaires aux invités de l'ambassadeur.

Fin août 2019, il inaugure ensuite son hôtel trois étoiles de la catégorie Superior «Artist» à Bienne après d'importants travaux de rénovation. Norman Hunziker a eu l'idée de son concept gastronomique début 2018. Cependant, il n'était pas aisé de trouver des locaux adéquats: un ancien studio de tatouage dans la vieille ville de Soleure était trop petit et ne disposait d'aucune place de parc. La transformation d'un ancien atelier de torréfaction de café au design industriel aurait été trop coûteuse. Finalement, son choix s'est porté sur le bâtiment situé à la Bözingenstrasse 51 à Bienne: un ancien atelier de poterie, adossé à un ancien arsenal, qui était précédemment déjà utilisé en tant qu'hôtel et restaurant.

«Excellents rapports avec WIR»

Avec leurs douze collaborateurs, parmi lesquels on compte quatre cuisiniers, l'hôtel «Artist» et les restaurants exploités sous le nom de «Culinary Artists» entendent proposer une hospitalité de très haut niveau. Cet élégant hôtel trois étoiles de la catégorie Superior dispose de dix-



*Norman Hunziker.
Photos: Adrian Ehrbar*



Norman Hunziker est souvent en déplacement – ici lors d'un cours de cuisine externe.

sept chambres, minutieusement aménagées avec beaucoup de goût. Lors de la visite, Norman Hunziker nous présente tout particulièrement les meubles de haute qualité, fabriqués à la main, ainsi que les lits Boxspring, les fauteuils et les machines à café. Trois autres chambres situées dans l'ancien appartement des gérants du restaurant seront bientôt également disponibles après une rénovation en profondeur.

Les voyageurs individuels ont par ailleurs la possibilité de demander à la réception qu'un petit aquarium leur soit livré en chambre pour qu'ils puissent y nourrir les poissons, «afin qu'ils ne se sentent pas trop seuls», explique le site web de l'établissement. On mentionnera également le système numérique de check-in et de check-out par smartphone.

Ces importants travaux de transformation ont été financés en particulier par la Banque WIR. «Mes parents et mon oncle travaillent également très étroitement avec WIR dans leurs propres établissements», explique M. Hunziker dans le salon d'accueil de son hôtel. «Nous avons un excellent rapport avec la Banque WIR. Cette dernière comprend très bien les défis très spécifiques que doivent relever l'hôtellerie et la restauration. Nous avons également accueilli des cadres de la Banque WIR qui étaient très satisfaits de nos prestations de services.»

Délices culinaires

Les «Culinary Artists» proposent diverses prestations de restauration. Le midi, le «Tic Tac Toe» sert des menus du jour du lundi au vendredi: l'assortiment comprend trois entrées, trois plats principaux (poisson, viande, végétarien) et trois desserts, à des prix très raisonnables (un plat principal coûte 20 francs, entrées et desserts 8 francs). Le

soir, sur la terrasse couverte, les restaurants célèbrent «Füür & Flamme» («Feu et flamme»): des mets préparés sur le cercle de feu devant les yeux des clients. Enfin, dans la cuisine-spectacle du «Chefs Table», Norman Hunziker et ses cuisiniers font la preuve de tout leur talent. Le salon de restauration, aux teintes foncées et chaleureuses, est dominé par une table en bois noble qui reproduit la forme de la pièce.

Dans un petit magasin attenant, les clients peuvent faire l'achat de moutardes, de sauces, de sirops, de chocolats mais aussi d'épices, de miel, de confitures et d'autres délices. C'est là également que sont exposés les nombreux trophées et médailles qu'a remportés le patron.

Norman Hunziker réalise une cuisine radicalement régionale, saisonnière et déterminée par les influences météorologiques. La viande, les légumes, les fruits et les vins proviennent de la région. Il appelle son concept «Pure Swiss». «Nous n'utilisons presque aucun ingrédient qui viendrait de l'étranger. Nous avons environ cinquante fournisseurs, des vigneron, des fromagers, des boulangers, des producteurs de viande.» Même le couvert vient de Bienne: ces éléments y sont forgés à la main dans un petit atelier.

C'est alors qu'apparut le coronavirus

Très rapidement, l'hôtel et les restaurants ainsi que l'espace culturel et deux locaux annexes polyvalents dans lesquels des petits groupes peuvent se rencontrer, se réunir ou banqueter, ont pu jouir d'une grande popularité: des négociants en horlogerie, des journalistes spécialisés et les cadres des sociétés horlogères s'y donnaient rendez-vous – le siège de la célèbre marque Armin Strom se trouve juste de l'autre côté de la rue; quelques dizaines

de mètres plus loin se trouve le fameux bâtiment Omega ainsi que le groupe Swatch avec son premier drive-in. Rolex et Swisstennis ont également leur siège à proximité. Des familles entières, les membres de diverses associations, de clubs de motards ou de groupes cyclistes s'y retrouvaient. Et lorsque des chantiers étaient ouverts dans le quartier, les ouvriers venaient également se restaurer au «Culinary Artists». «Chez nous, tous les clients sont traités de la même façon», souligne le patron.

«En janvier 2020 encore, le Chefs Table affichait complet», raconte M. Hunziker. C'est alors qu'est apparu le coronavirus, quelques mois après l'inauguration. D'un coup, nous avons perdu tous les clients étrangers et de nombreux clients suisses. Norman Hunziker se dit heureux d'avoir pu conserver l'ensemble de ses employés grâce au chômage technique et qu'ils aient tous tenu le coup. Cependant, il est actuellement fort occupé à «surmonter la crise et à relancer l'exploitation».

Norman Hunziker est très fier de son équipe. Tout doit fonctionner sans anicroche, même quand le patron est absent, ce qui arrive souvent: en plus de son établissement à Bienne, Norman Hunziker dispense plusieurs douzaines de cours de cuisine dans la moitié de la Suisse. Il exploite également un service traiteur. Si on loue le bateau «Kulturschiff Romandie I 1952» sur le lac de Bienne, on peut également bénéficier des prestations d'artiste cuisinier de Norman Hunziker: ce bateau de vingt mètres appartenant désormais à un privé se distingue par un aménagement intérieur réalisé par le studio de design Atelier Oï à La Neuveville sur les rives du lac de Bienne et propose les prestations du service traiteur pour gourmets de Norman Hunziker dans le cadre de diverses offres dînatoires qu'il appelle «Flying Dinner». Sa cuisine convient parfaitement à une croisière romantique sur les lacs de Bienne, de Neuchâtel et de Morat.

En plus de tous ces engagements professionnels en qualité de chef d'entreprise, Norman Hunziker trouve encore du temps pour diverses activités sportives. En été, il aime faire du wakeboard sur le lac de Bienne. Il apprécie également de faire du VTT ou du vélo de course et entreprend parfois avec un groupe des courses ambitieuses sur le sommet du Weissenstein ou par-dessus des cols alpins.

L'auteur aurait presque oublié la pointe de l'histoire: toutes ces réalisations qui font penser à une longue carrière professionnelle n'auront en réalité pris à Norman Hunziker que très peu de temps: en effet, il n'est âgé que de 26 ans.

● Artur K. Vogel

WIRmarket.ch > Culinary Artist
normanhunziker.ch



L'une des 17 chambres d'hôtel et une salle de réunion.



Lounge (en haut) et cuisine de démonstration avec la Chefs Table.