

NORMAN HUNZIKER

«WIR BEKAMEN STANDING OVATIONS VON 460 GÄSTEN»

Am Unspunnen-Fest sorgte die Junioren-Kochnationalmannschaft für einen der Höhepunkte: die Unspunnen-Auftischtet. Gemeinsam mit Landfrauen wurde zum Motto «Bestes von Berg und Tal» gekocht.

HGZ: Norman Hunziker, welche Erfahrung haben Sie und Ihre Mannschaft bei der Unspunnen-Auftischtet gemacht?

NORMAN HUNZIKER: Eine sehr schöne. Die Mehrheit des Teams kennt sich ja schon, und auch die neuen Mitglieder haben sich gut in die Mannschaft integriert. Das hat sich an diesem Grossanlass einmal mehr gezeigt. Für uns war es vor allem eine grosse Ehre, an so einem traditionsreichen Anlass mitwirken und Teile unseres Vize-Olympiasieger-Menüs aus Erfurt nochmals präsentieren zu können.

Insgesamt wurden 460 Gäste bekocht, eine stattliche Zahl. Was nimmt Ihr Team vom Event für die Zukunft mit?

Mit einer Wettbewerbssituation kann man das nicht vergleichen, aber wir haben an diesem Abend gesehen, dass die Harmonie und Zusammenarbeit im Team stimmen. Das ist wichtig, denn man kann noch so gut kochen – wenn ein Team nicht harmoniert, kann es auch nicht gewinnen. Auch organisatorisch hat alles funktioniert, das war eine der grössten Herausforderungen des Anlasses.

Welche Herausforderungen gab es noch?

Dadurch, dass es sich beim Unspunnen-Fest um so einen grossen, traditionsreichen Anlass handelt, war der Druck natürlich hoch.

«Wenn ein Team nicht harmoniert, kann es auch nicht gewinnen.»

Zudem mussten wir die Gerichte in einem Raum mit hohen Temperaturen anrichten und standen dabei auch unter grossem Zeitdruck. Ich bin aber sehr stolz auf mein



Norman Hunziker, Teamchef der Junioren-Kochnationalmannschaft.

ZVG

Team, welches alle Herausforderungen perfekt gemeistert hat.

Es gab also keine unerwarteten Zwischenfälle oder Pannen?

Nein, es ging zum Glück alles glatt. Einzig eine kleine Überraschung gab es: Unter all den Gästen gab es keinen einzigen Vegetarier. Normalerweise geht man von etwa fünf Prozent Vegetariern aus.

Wie funktionierte die Zusammenarbeit mit den Landfrauen?

Sehr gut. Allerdings hatten wir während der Zubereitung auch gar nicht viel miteinander zu tun, da wir für Vorspeise und Dessert und die Landfrauen für Apéro und Hauptspeise zuständig waren. Die Gerichte bereiteten wir in separaten Küchen zu.

Zum Anlass gehörte auch viel Medienpräsenz. Wie hat das Team diese erlebt?

Ja, es waren mehrere Fernsehsender sowie Publikumszeitschriften vor Ort. Dadurch stieg natürlich der Druck, sauber zu arbeiten und anzurichten. Bei Wettbewerben ist das aber ähnlich, daher sind wir es gewohnt, immer die gleiche Leistung zu erbringen.

Und wie hat es den Gästen geschmeckt?

Am Ende erhielten wir Standing Ovations. Bei 460 Gästen war das schon ein eindrücklicher Moment. Durchs Band haben wir nur sehr positive Rückmeldungen erhalten, die Gäste schätzten die Qualität der Gerichte und das Niveau, auf dem wir kochen. Insgesamt war die Auftischtet für uns ein voller Erfolg.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

Kontakte knüpfen und Insekten kosten

Am Donnerstag startet das elftägige «Food Zurich».

Welche Anlässe drängen sich für Gastronomen auf? Hier gibt's ein paar Tipps.

Mit dem Opening im Jelmoli startet diesen Donnerstag die zweite Auflage des Festivals «Food Zurich». Während sich dieser Abend für die Vertreter der Gastroszene besonders zur Pflege des Kontakt-netzes eignet, lassen sich unter den mehr als 150 Events zwischen dem 7. und 17. September diverse Anlässe finden, die nicht nur für Foodies und andere Interessierte spannend sind. Sie bieten auch Gastronomen Mehrwert und Inspiration.

So bitten etwa die Insekten-Revolutionäre von Essento am 12. und 13. September zum Insekten-Viergänger für 120 Franken in der Kunstkantine in Zürich-Enge. «Wir servieren die Insekten mal süss, mal salzig, versteckt und sichtbar, kalt und

warm», erklärt David Bär von Essento, «so lernt man die ganze Vielfalt kennen.» Insekten gelten als die alternative Proteinquelle der Zukunft. Vielleicht entdeckt der eine oder andere Gastronom an diesem Dinner seine Vorliebe für die krabbelnden Kleintiere.

Regionale Insekten und Pilze im ehemaligen Fussballstadion

Wer auf den Geschmack kommt, der kauft sich am besten gleich noch ein Ticket für eine einmalige Veranstaltung am 14. September: Lolo Devallier, der innovative Branchenwart des legendären Hardturm-Stadions, gibt während drei Stunden Einblicke in eine mögliche Zukunft der Schweizer Landwirtschaft. Dabei legt er den Fokus auf Insekten und Pilze.

Erstere serviert Devallier als schmackhafte Häppchen. Dazu zeigt er, wie die heimische Pilzzucht im Freiland funktioniert und weicht in die Geheimnisse eines geschlossenen Nährstoffkreislaufes auf Stadtboden ein. 60 Franken kostet die Teilnahme



Vom Insekt zum Burger.

TINA STURZENEGGER

am Event auf dem Hardturm-Areal.

Wer sich noch nicht an die Insekten wagt, dem sei ein Anlass rund um den Apfel empfohlen: Die Swiss-Tavolata-Frauen Vreni Hofer-Galli und Regula Fäh zeigen am 9. September im Hotel Basilea, wie man einen spannenden Apéro runde rund um die Grundzutat Apfel kreiert. Süssmostcreme, vor Ort gebackene Apfelwaffeln, selbst gepresster Süssmost und weitere Leckerbissen bieten wertvolle Einblicke in die Welt der monothematischen Gastronomie.

Mehr Infos zu diesen und zahlreichen weiteren Anlässen unter foodzurich.com. (EPS)

Ernährungssicherheit: unbestrittene Vorlage mit wenig Inhalt

Am 24. September stimmt die Schweiz über den Verfassungsartikel zur Ernährungssicherheit ab. Darum geht es.

Die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln muss auch in Zukunft sichergestellt werden. Der Bund soll die dafür nötigen Voraussetzungen schaffen – das verlangt der neue Verfassungsartikel, über den das Schweizer Stimmvolk am 24. September abstimmt. Der Verfassungsartikel ist ein direkter Gegentwurf des Ständerats zur mittlerweile zurückgezogenen Volksinitiative «Für Ernährungssicherheit», die vom Schweizer Bauernverband 2014 eingereicht worden war.

Der neue Verfassungsartikel legt fest, wie die Versorgung der Schweizer Bevölkerung mit Lebensmitteln langfristig gesichert werden soll. So muss unter anderem das Kulturland geschützt werden, damit die von der Landwirtschaft genutzten Flächen erhalten bleiben und auch in Zukunft Lebensmittel produziert werden können. Zudem soll die einheimische Lebensmittelproduktion an die örtlichen Gegebenheiten angepasst sein, damit die Ökosysteme nicht überbelastet und Ressourcen geschont werden. Damit sich die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft auf dem Markt besser behaupten kann, muss ihr Angebot weniger vom Staat, dafür stärker vom Markt gelenkt werden. Das Angebot soll sich in erster Linie an den Bedürfnissen der Konsumenten orientieren. Da die Schweiz auf die Einfuhr von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produktionsmitteln ange-



Die Schweizer Landwirtschaft soll vermehrt vom Markt gelenkt werden. PIXABAY

wiesen ist, werden gute Handelsbeziehungen als zentral bezeichnet. Der Artikel hält fest, dass der Bund bei Entscheidungen in diesem Bereich wirtschaftliche, ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen muss. Schliesslich sollen Lebensmittelabfälle reduziert werden, indem die Bevölkerung sensibilisiert wird und nachhaltig produzierte Produkte besser gekennzeichnet werden.

Es wird sich wenig ändern

Dass die Abstimmung zur Ernährungssicherheit angesichts der Diskussionen zur Rentenreform,

über die ebenfalls am 24. September abgestimmt wird, in den Hintergrund gerückt ist, ist kein Wunder. Die Vorlage gilt als unbestritten, alle Parteien haben sich für ein Ja ausgesprochen.

Ein Grund dafür ist wohl, dass sich mit dem neuen Artikel wenig ändert. Die Vorlage ist sehr allgemein gehalten und bereits heute ist das Ziel, die Ernährungssicherheit für alle Bewohner in der Schweiz zu garantieren, in der Verfassung festgehalten. Eine SRG-Umfrage zeigt dann auch, dass die Abstimmung Anfang August mit 65 Prozent angenommen worden wäre. ANGELA HÜPPI



Die Junioren-Kochnationalmannschaft am Unspunnen-Fest.

SWISS-IMAGE.CH



Mehr Informationen unter:
www.unspunnenfest.ch



Mehr Informationen unter:
www.admin.ch/gov/de/start/dokumentation/abstimmungen