

# Mit René Schudel die Toten Hosen verwöhnen

Schon zum fünften Mal kochen und backen junge HGU-Mitglieder am Greenfield Festival für VIPs. Die Vorfreude beim Starkoch ist riesig.

Die Freude war riesig, als René Schudel beim Milestone 2018 den zweiten Platz (Kategorie Innovation) feiern durfte. Ausgezeichnet für sein Engagement am Greenfield Festival, mit dem er dieses Jahr in die fünfte Runde geht: Mit Lernenden, die in einem Berufsverband der Hotel & Gastro Union Mitglied sind, verwöhnt er die Gäste im VIP-Bereich.

Die Crew schafft es dabei Jahr für Jahr, in der rustikalen Umgebung ein schönes Ambiente zu zaubern und trotz vieler fehlender Hilfsmittel und Geräte grossartige Gerichte zu kreieren. Hackbraten, Filets, Würste – alles wird ebenso vor Ort frisch zubereitet wie Brote, Kuchen oder Pasta. Während Schudel und seine Coaches den Jungen am ersten Tag noch zahlreiche Anweisungen und Tipps geben, arbeiten sie be-

reits am zweiten Tag sehr selbstständig. Ist eine Sauce perfekt abgeschmeckt? Ist ein Teller bereit zum Schicken? Für einmal steht kein Lehrmeister zur Seite – oder getreu dem Motto von TV-Koch René Schudel: «Raus aus der Komfortzone!»

Noch bis 8. März bewerben

Die Jungen? Das sind Lernende, die Mitglied des Schweizer Kochverbands skv, des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personalverbands sbkpv und des Berufsverbands Restauration bvr sind. Wer vom 12. bis 16. Juni dabei sein

**«Vor Starallüren habe ich keine Angst. Die Grössten sind unkompliziert.»**

RENÉ SCHUDEL  
TV-KOCH UND GREENFIELD-FAN

will, muss sich bis 8. März bewerben, ehe René Schudel die geeigneten Kandidaten auswählt. «Es ist eine einmalige Erfahrung, die die Wertigkeit unserer Berufe auf-



Anmeldungen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



HG  
+  
Film

Lehrmeister, Mentor, Glücksfall: René Schudel zeigt den HGU-Lernenden am Greenfield Festival, was man mit minimalen Ressourcen bewegen kann. ZVG

zeigt», schwärmt Schudel. «Wir bereiten den VIPs Freude und Zufriedenheit. Hier sieht man, was Köche, Bäcker und Restaurateure mit minimalen Ressourcen bewirken können.»

Die grossen Stars der diesjährigen Ausgabe des Punk- und Rock-

festivals auf dem Flugplatz Interlaken/BE sind die Toten Hosen, bekannt für Hymnen wie «Tage wie diese» oder «Zehn kleine Jägermeister». «Ich freue mich sehr auf die Toten Hosen», so Schudel. Angst vor Starallüren und Spezialwünschen? «Nein, die Grössten

sind meist die Unkompliziertesten.» Wenn es einer genau weiss, dann René Schudel. Das Greenfield Festival ist für ihn ein Heimspiel. «Mit dem Velo bin ich in drei Minuten vor meiner Haustür. Ich habe noch kein Greenfield Festival verpasst.»

Beim einen oder anderen Konzert

Die Arbeit in der Backstage-Küche sei intensiv. Doch mache sie auch Spass. «Wir hören alles, was auf der Haupttribüne gespielt wird und man kommt auch dazu, beim einen oder anderen Konzert dabei zu sein. Meine Vorfreude ist schon wieder riesig.»

Auch sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger kann es kaum erwarten, bis wieder unter Punk-Lärm gekocht, gebacken und serviert wird: «Am meisten freue ich mich auf den zweiten Tag. Es ist schön zu sehen, wie die Lernenden selbstsicher werden und sich trauen, selbst zu entscheiden.»

Affentranger: «Wir freuen uns auf jede weitere Bewerbung»

Für Affentranger ist die Zusammenarbeit mit René Schudel ein einzigartiger Glücksfall. «René vermittelt den Jungen viel Freude und Stolz. Zudem lehrt er sie, die Materie zu verstehen. Nicht die luxuriösen Küchen machen ein Filet perfekt, sondern der Koch, der sein Handwerk versteht und Herzblut reinsteckt.» Gleiches gelte für die Bäcker und Restaurateure.

Und wie steht es zurzeit um die Anzahl Bewerbungen? Affentranger: «Es haben uns schon viele erreicht, aber wir freuen uns auf jede weitere.» BENNY EPSTEIN

ANZEIGE

**GASTROJOB.ch**  
DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

**SUCHST DU EINE NEUE STELLE?**  
Du findest sie gratis unter  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)

Ein renommiertes Berg Hotel und Restaurant, an hoch frequentierter Lage, mit grossem Anteil an anspruchsvoller Stammkundschaft sucht nach Übereinkunft, langfristig

**eine/n neue/n  
Küchenschef/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter **Chiffre 27 039** an **Hotellerie Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 29/27 6002 Luzern** oder **online** an [inserate@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:inserate@hotellerie-gastronomie.ch)

**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE VERLAG**

**57,9%**

125 000 Leserinnen und Leser sind im mittleren oder höheren Kader. Für Sie der richtige Ort zum Inserieren.  
Telefon 041 418 24 44

**SWISS  
CULINARY  
CUP  
2019**

**JETZT ANMELDEN**  
[swissculinarycup.ch](http://swissculinarycup.ch)

**Zeig der Kochbranche,  
was du draufhast!**

Wettbewerbs-Thema: **Feuer**

Member of

**union** HOTEL & GASTRO  
seit 1886

**skv** SCHWEIZER KOCHVERBAND

Beatina Jenzer, Gewinnerin SCC 2018