

Schudel und Lernende rockten!

Der TV-Koch und die HGU-Lernenden begeisterten die Stars am Greenfield Festival.

«Very cool» findet ein Typ und zeigt mit dem Daumen nach oben. Schwarzes Shirt, schwarze Jeans, schwarze Schuhe, schwarze Sonnenbrille, Tattoos am Hals und an den Armen. Er schaut Michi zu, wie dieser an der Schneidemaschine eine Wurst in feine Rädchen schneidet. Der Mann in Schwarz gönnt sich ein paar davon und deutet mit vollem Mund an, dass es ihm mundet.

Michi schliesst dieses Jahr seine Lehre als Koch in der Aar-Reha in Schinznach-Bad ab. Doch die Wurst schneidet er nicht dort, sondern am Greenfield Festival in Interlaken/BE. Er ist einer von 30 Lernenden, die vom 6. bis 10. Juni unter der Schirmherrschaft der Hotel & Gastro Union zusammen mit René Schudel im Backstage-Bereich die Stars und VIPs verwöhnen. «Es ist schon sehr toll», meint Michi. «Obwohl ich demnächst fertig bin mit der Lehre, hatte ich noch nie mit Charcuterie zu tun.»

Die Charcuterie ist das neue Highlight, das Schudel in diesem Jahr erstmals in sein Catering einbaute. Mit abgehängenen Rindervierteln kamen die Metzger aus dem Hause Jumi ans Rock- und Punk-Festival. Schudel: «So erleben die Lernenden Dinge, die sie im alltäglichen Küchenbetrieb nicht sehen.» Hackbraten, Filets, Würste – alles zubereitet in der Backstage-Küche. Lukas Lieben-dörfer von Jumi: «So frischen Hotdog gibt's sonst nirgends.»

Schudels HGU-Crew war eine gemischte Truppe. Sie bestand aus Mitgliedern des Schweizer Kochverbands skv, des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personalverbands sbkpv und des Berufsverbands Restauration bvr. Mit Pizza, Pasta, Smoothie-Bar, Salat-Station und herrlich duftendem Gebäck brachten sie die Stars zum Staunen.

Im Betrieb verboten – am Greenfield gefordert

«Der Teamspirit war grossartig, das Feedback durchwegs positiv», freute sich Schudel. «Die Veranstalter lobten, die positive Energie der Lernenden versprühte sich über das ganze Festival.» Der TV-Koch, der dieses Projekt zum vierten Mal durchführte, sprach gar von einer der besten Greenfield-Ausgaben, die er je erlebt habe. Und Schudel weiss, wovon er spricht: Er war an jeder der 13 Ausgaben dabei.

Unter dem Motto «Raus aus der Komfortzone» forderte er die Lernenden auf, unter einfachen Verhältnissen Spitzenleistungen abzurufen. Vor allem spornte Schudel sie an, Entscheidungen selbständig zu treffen, für die sie im eigenen Betrieb noch den Chef fragen müssen. Ist die Sauce gut abgeschmeckt? Kann man diesen Teller so schicken? Raus aus der Komfortzone!

Auch sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger war überwältigt: «Es ist unglaublich schön zu sehen, wie viele motivierte, junge Leute es gibt. Sie haben alles gegeben. Während der Arbeit, als Kollegen und in der Freizeit.» Nächstes Jahr soll die Zusammenarbeit mit Schudel in die fünfte Runde gehen.

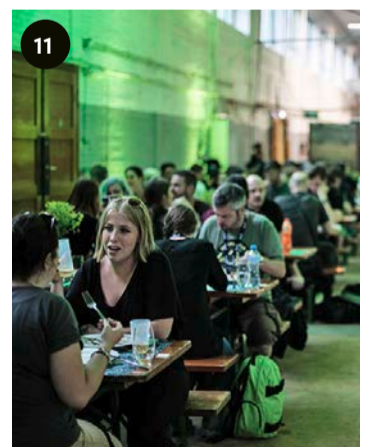
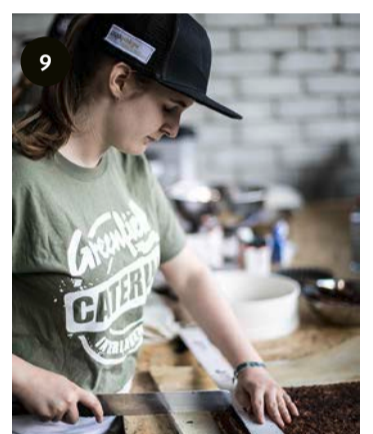
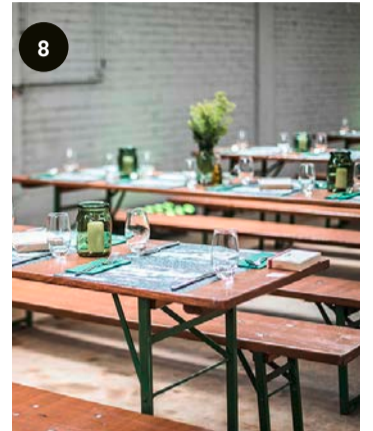
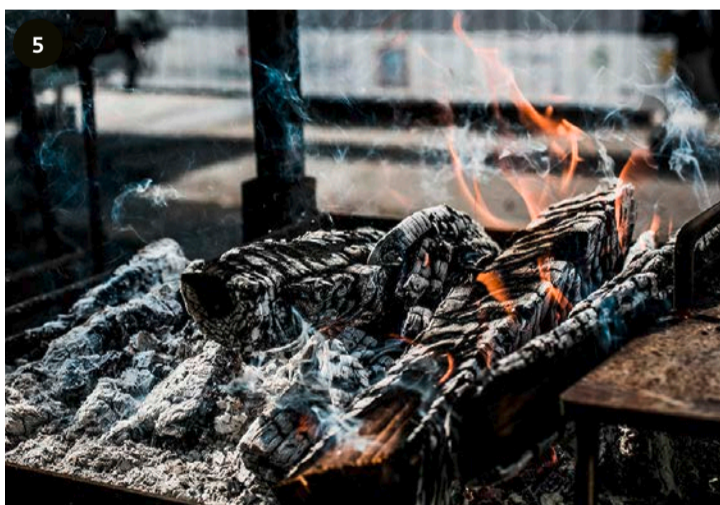
BENNY EPSTEIN



2019 dabei sein? Melden Sie Ihr Interesse ganz unverbindlich via marketing@hotelgastrounion.ch.



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf: www.hotelgastrounion.ch/lernende



- 1 Feine Kost am Greenfield: Gnocchi mit Rindsragout alla Nonna.
- 2 Innert weniger Tage wuchsen die HGU-Lernenden zu einem Team zusammen.
- 3 Meeting mit den Coaches: René Schudel (r.) leitete das Projekt.
- 4 Rindfleisch aus dem Hause Jumi: kam als Rinderviertel und ging als Hotdog, Hackbraten und Wurst.
- 5 Auf dem Holzkohlegrill wurden grosse Fleischstücke zubereitet.
- 6 Raus aus der Komfortzone: Während es draussen die Bands krachen liessen, kochten die Lernenden im Backstage-Bereich.
- 7 Immer frisch: die Fleisch-Station.
- 8 VIPs wurden an Tischen bedient.
- 9 Nicht wie im eigenen Betrieb: Hier fielen die Lernenden Entscheidungen selbständig.
- 10 Auch René Schudel war vom Essen der Lernenden begeistert.
- 11 Die gute Stimmung der Lernenden schwappte aufs Festival über.