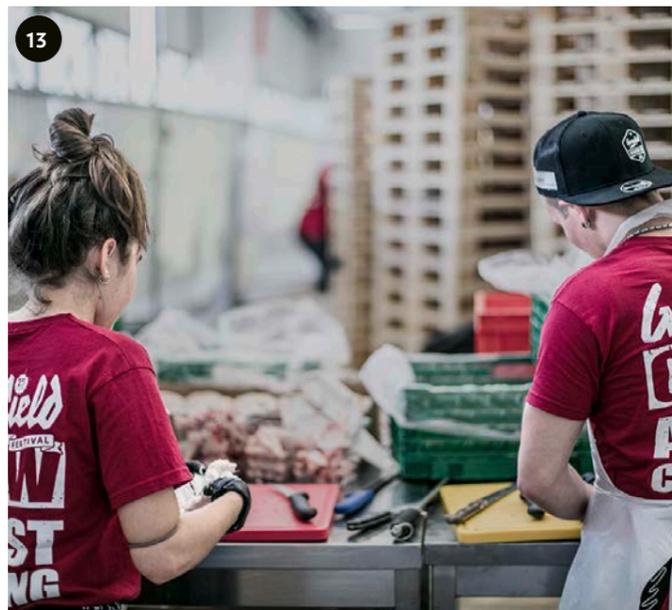
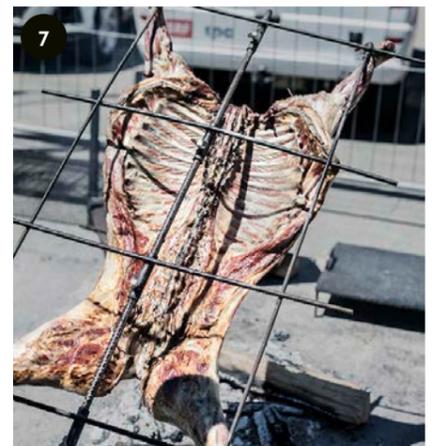


An Tagen wie diesen: Gourmet am Greenfield

Von der Bühne hallt es «An Tagen wie diesen». Tausende Punk- und Metal-Fans singen gemeinsam mit den «Toten Hosen». Man hört es bis in die Küche. Dort kochen, backen und servieren Lernende, die Mitglied der Hotel & Gastro Union sind, für die Bands und VIPs des Greenfield Festivals in Interlaken/BE. Schon zum fünften Mal trägt TV-Koch René Schudel das Projekt «Raus aus der Komfortzone» mit den jungen Talenten aus. Unter einfachsten Bedingungen wird Grossartiges geschaffen. Ab 4 Uhr in der Früh werden fürs Frühstück Zopf, Gipfeli und Co gebacken. Später kommen Rinderviertel auf die offene Feuerstelle. Pizza, Pasta, Poulet – alles wird frisch zubereitet. Mit dabei ist auch Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands. Er packt an, hilft René Schudel, das

ganze Lamm zu drehen, das über dem Feuer sechs Stunden lang schmort. «Was die Jungen leisten, ist beeindruckend», findet Reto Walther. «Sie kennen sich noch kaum, aber aufgrund der aussergewöhnlichen Umstände bildet sich schnell ein Team.» Melina Schenk und Nico Mazzolini stehen beide vor ihrer Abschlussprüfung. Dass sie Poulets ausnehmen müssen, kommt ihnen entgegen. Nico Mazzolini: «Das müssen wir für die Prüfung können. Eine perfekte Vorbereitung.» Schon fertig mit der Lehre ist Vanessa Hauser. «Als ich noch in der Lehre war, durfte ich nicht freinehmen», erzählt sie. «Da ich die Musik liebe und privat schon am Greenfield Festival war, wollte ich unbedingt mal mitmachen.» Sagt es und konzentriert sich wieder aufs Spargeln schälen. **BENNY EPSTEIN**



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite: www.facebook.com/hotelgastrounion

1 René Schudel zerlegte mit den Lernenden mehrere Rinderviertel.
2 Üppiges Frühstück: Die Stars wurden von früh bis spät verwöhnt.
3 Gesund und farbig: frisch geschnittenes Gemüse für den Salat.
4 Fritz Badertscher erklärte die Geheimnisse des Wurstens.
5 Gute Stimmung: Die Lernenden zeigten sich von A bis Z motiviert.
6 Die Pâtissiers mussten schon um 4 Uhr in der Früh auf.
7 Das Lamm schmort sechs Stunden über dem offenen Feuer.
8 Feine Vogelnestli: keine Convenience, alles frisch produziert.
9 Die Pizza- und Pastatheke war bei den VIPs sehr beliebt.
10 Nico Mazzolini nimmt fachmännisch ein Poulet aus.
11 Sogar Pralinen gab es – wahlweise mit Rum oder Grand Marnier.
12 Freude und Passion fürs Backen.
13 Melina Schenk und Nico Mazzolini – das Duo verarbeitete stundenlang Frischfleisch. **BILDER RAHEL SCHNEUWLY**