

# HGU-Lernende rocken wieder mit René Schudel



Erster Händedruck: René Schudel lernt die HGU-Lernenden kennen.

ZVG

**Der TV-Koch verwöhnt zum vierten Mal mit den Gastro-Talenten die Stars des Greenfield Festivals. Diesmal geht es um die Wurst.**

The Prodigy, Limp Bizkit, The Offspring – einmal mehr geben sich in der Schweiz die Grössen aus Punk, Metal und Rock die Klinke in die Hand. Das Greenfield Festival, das vom 7. bis 9. Juni auf dem Flugplatz Interlaken steigt, lässt bei Open-Air-Fans auch dieses Jahr keinerlei Wünsche offen.

Dass diese Überflieger-Bands hauptsächlich wegen der leckeren Verpflegung ins Berner Oberland pilgern, ist unwahrscheinlich. Doch es dürfte sich mittlerweile herumgesprochen haben: Das Catering im Backstage- und VIP-Bereich ist hier einzigartig gut. Und



David Affentranger ist sbkpv-Geschäftsführer. Sein Erfolgsrezept fürs Greenfield: «Wir müssen eine Einheit sein – wie eine Band.»

dies, obwohl – oder gerade weil – die Stars und Sternchen am Greenfield Festival von Lernenden bekocht und bedient werden.

Der grosse Macher hinter dem Catering ist René Schudel. Das Projekt des sympathischen TV-Kochs: Wer Teil seiner Greenfield-Crew sein will, muss Mitglied in einem Verband der Hotel & Gastro Union sein: im Schweizer Kochverband skv, im Berufsverband Restauration bvr oder im Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv. Wer dabei sein will, muss sich im zwei-

ten Lehrjahr befinden oder eine Zusatzlehre in einem der entsprechenden Berufe absolvieren.

Unter allen Interessierten wählte eine Jury um René Schudel und sbkpv-Geschäftsführer David Affentranger die 30 coolsten Bewerbungen aus. «Wir wollen motivierte Mitarbeiter», erklärt René Schudel. «Man spürt recht bald heraus, ob es Junge sind, die nur Party machen wollen, oder die keine Teamplayer sind. Das liegt nicht drin.»

*Kann der letztjährige Erfolg überhaupt getoppt werden?*

Vergangene Woche empfing Schudel die Auserwählten im Luzerner Hotel Continental-Park. Das Programm: sich beschnuppern, die Coaches kennenlernen und Fotos vom Team schießen. Die Vorfreude, das Projekt unter dem Motto «Raus aus der Komfortzone» mit den Gastro-Talenten bereits zum vierten Mal anzugehen, war dem bekannten Chef deutlich anzumerken: «Wahnsinn, wir haben vor vier Jahren mit zwölf Lernenden und zwei Coaches begonnen. Jetzt besteht die Crew aus fast fünfzig Personen.»

Kann diese Mannschaft den letztjährigen Erfolg noch toppen? Mit einem breiten Lachen im Gesicht erinnert sich Schudel an die letztjährige Ausgabe. «Die Kultband Green Day war zu Gast. Während alle anderen Bands bei uns assen, hatten die ihren eigenen Koch dabei, der seine eigene Küche aufbaute.» Doch irgendwann musste sogar der Privatkoch kapitulieren. «Letztlich assen die Bandmitglieder doch bei uns und nicht vom eigenen Koch.» Der Green-Day-Koch selbst gestand damals, nachdem er sich einen Burger aus der Backstage-Küche gönnte: «Ein besseres Hamburger Brot hatte ich noch nie.»

Schudel und die Lernenden – das bedeutet Gourmet-Catering. Trotz erschwelter Bedingungen.

Gekocht wird nämlich nicht etwa in einer topmodernen Küche, wie sie manch einer der Lernenden aus dem eigenen Betrieb kennt. «Gastronomie heisst nicht immer Schockfroster und Platten aus Chromstahl», betont Schudel. «Man kann auch auf einem Holzbrett hygienisch schneiden. Wir arbeiten am Festival mit Holz, Asche und Glut. Das kennen wohl viele vom Betrieb her nicht.»

*Charcuterie: René Schudel will noch einen Schritt weiter gehen*

Wie schon im vergangenen Jahr werden die Künstler und deren Manager im Backstage-Bereich mit Leckereien wie Pasta, Flamm-lachs, Schweinebauch oder gemixten Smoothies verköstigt. Selbstverständlich wird alles frisch vor Ort produziert. Doch diesmal will der hemsärmelige Koch noch einen Schritt weitergehen. «Wir machen Charcuterie», verrät er. «Aus gesetzlichen Gründen können wir zwar auf dem Gelände nicht schlachten und sinnvoll wäre es auch nicht, da das Fleisch ja erst mal abhängen muss.» Deshalb beginnt Schudel mit dem HGU-Gastro-Nachwuchs beim halbierten Tier. «Wir produzieren Bratwürste, Fleischkäse und Hamburger von A bis Z selber. Wir nehmen Poulets auseinander. Ich zeige euch, wie man sie à l'américaine schneidet.»

Doch nicht nur für die Köche steht ein spannendes, anspruchsvolles Programm an. «Mit wenig Hilfsmitteln werden wir die besten Wähen und Guetzi sowie richtig schöne Dessertteller machen», verspricht er den Back-Talenten. Hohe Ansprüche unter einfachsten Umständen – das gilt

«Es gibt nicht nur Chromstahl – auch auf dem Holzbrett schneidet man hygienisch.»

RENÉ SCHUDEL

auch fürs Servicepersonal. «Es wird eine Mischung sein aus am Boden sitzen und Service der Spitzenklasse.» So wird etwa der köstliche Flamm-lachs nicht schon in der Küche portioniert, sondern direkt und vor den Augen der VIP-Gäste vom Holz auf den Teller geschabt. Der Wein wird aus Magnumflaschen feierlich eingeschenkt.

Ein happiges Programm für die Lernenden, das mit Aufstellen und Abräumen fünf Tage dauert. Doch Schudel garantiert unvergesslich tolle Erlebnisse, eine lehrreiche und spassige Zeit: «Die Hotel & Gastro Union und ich werden euch beweisen, dass ihr den tollsten Beruf der Welt gewählt habt.»

BENNY EPSTEIN

WARUM  
HAT KALK  
IM DAMPF-  
GARER  
NICHTS ZU  
SUCHEN?

**MIT BRITA PROFESSIONAL.**

**PURITY C Steam** – Bewährte Filtrationstechnologie und Maschinenschutz für Dampfgarer und Backöfen. Reduziert zuverlässig die Kalkbildung sowie im Wasser enthaltene unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe. Für knusprig frische Backwaren und auf den Punkt gegarte Speisen. Erfahren Sie mehr unter: [www.brita.ch](http://www.brita.ch)



THINK YOUR WATER