

Datum / Zeit

Dienstag, 19.11.2024 18:30 Uhr
Hotel Zermama

Vorsitz: Hermann Perren

Berichterstatter: Karlheinz Fux

Anwesenheit: 19 Rotarier

Gast: Urban Hasli Rotary Club Fribourg-Sense

Der Anlass

René Schudel zu Gast
beim RC Zermatt



Der Bericht

Der Präsident unseres Rotary-Clubs begrüßte die Anwesenden zum heutigen Meeting und stellte den Gastredner René Schudel vor, ein bekannter Koch und berühmte TV-Persönlichkeit. Ebenfalls wurde Urban Hasli vom Rotary-Club Fribourg-Sense als Gast willkommen geheissen.

René Schudel: Ein vielseitiger Koch mit Medienpräsenz

René Schudel ist nicht nur ein erfolgreicher Koch, sondern auch eine bekannte Fernsehpersönlichkeit. Er ist regelmäßig auf ProSieben Schweiz zu sehen und hat verschiedene Kochformate wie "Funking Kitchen", "Schudel on the Rocks" und "Schudel Food Stories" moderiert. Zudem ist er Werbepartner für die Uhrenmarke Breitling.

Neben seiner Tätigkeit als Koch hat Schudel auch ungewöhnliche Qualifikationen: Er ist ausgebildeter Helikopter-Pilot und Feuerwehrmann. Seine Leidenschaft für das Berner Oberland, das er als schönsten Ort bezeichnet (gefolgt von Zermatt), spiegelt sich in seinem Engagement wider.

Projekt: "Raus aus der Komfortzone Küche"

Der Hauptteil von Schudels Vortrag konzentrierte sich auf sein innovatives Projekt "Raus aus der Komfortzone Küche". Dieses Projekt zielt darauf ab, junge Talente in der Gastronomie zu fördern und ihnen praktische Erfahrungen unter herausfordernden Bedingungen zu ermöglichen.

Greenfield Festival als Lernumgebung

Das Projekt findet im Rahmen des Greenfield Festivals statt, einem bekannten Rockfestival. Lernende im zweiten Ausbildungsjahr können sich für die Teilnahme bewerben, wobei das Interesse gross ist: 53 Auszubildende aus der ganzen Schweiz wurden anhand eines Castings ausgewählt.

Herausforderungen und Lernziele

Die Teilnehmer werden aus ihrer Komfortzone geholt, indem sie mit minimaler Infrastruktur arbeiten müssen. Sie lernen, mit den vorhandenen Mitteln umzugehen und alle Gerichte mit frischen Produkten zuzubereiten. Schudel betont: "Die Prozesse müssen wieder verstanden werden." Die Lernenden werden von erfahrenen Coaches begleitet und müssen sich an einen 24-Stunden-Betrieb gewöhnen.

Beeindruckende Zahlen

- 900 Essen an drei Show-Tagen
- 7`300 VIP-Member-Portionen in drei Tagen
- 12 Stunden à la carte-Service pro Tag

Philosophie und Ansatz

Schudel legt Wert darauf, dass die Lernenden aus der Praxis lernen. Er betont, dass der Geschmack wichtiger ist als die Anrichtung und dass jedes Gericht eine Geschichte hat, die das Rezept ausmacht. Ein wichtiger Aspekt des Projekts ist auch das Zeitmanagement, da der Kochprozess über den ganzen Tag verteilt wird.

Förderung junger Talente

Schudel zeigt grosses Engagement für die Förderung junger Talente in der Gastronomie. Er betont, dass die junge Generation nicht das Problem sei, sondern dass es charismatische Führungspersönlichkeiten brauche, um sie zu motivieren und anzuleiten. Das Projekt wird von 23 hochkarätigen Coaches aus der Schweizer Gastroszene unterstützt. Bisher haben über 400 Lernende daran teilgenommen.

Der kurzweilige Vortrag von René Schudel zeigte eindrucksvoll seine Leidenschaft für das Kochen und sein Engagement für die Ausbildung junger Menschen in der Gastronomiebranche. Sein innovatives Projekt "Raus aus der Komfortzone Küche" bietet eine einzigartige Plattform, um praktische Erfahrungen zu sammeln und wichtige Fähigkeiten für eine erfolgreiche Karriere in der Gastronomie zu entwickeln.

Die nächsten Termine

- | | |
|----------------|---|
| 21./22.11.2024 | Rotary Jugendaustausch Weekend |
| 26.11.2024 | Rotary Oberwallis Forum (mit Partnerin): Es hat noch Plätze frei. |

03.12.2024	Lunchmeeting, Kantine Imboden (mit Partnerin)
10.12.2024	Referat Adolf Ogi
17.12.2024	Weihnachtsfeier, Restaurant Chez Heini

Der Berichtstatter: Karlheinz