**René Schudel kämpft gegen den Fachkräftemangel**

**Lernende rocken die Küchen am Greenfield Festival**

**Am Donnerstag, 12. Juni 2025, wurde in Interlaken das Greenfield Festival eröffnet – drei Tage lang rocken hier internationale Top-Acts wie Slipknot die Bühnen. Doch auch abseits des Rampenlichts wird Grosses geleistet: Hinter den Kulissen kümmern sich TV-Koch René Schudel und rund 50 Lernende aus der ganzen Schweiz um das VIP-, Crew und Backstage-Catering. Mit Leidenschaft und kulinarischer Kreativität zeigen sie, wie gelebte Nachwuchsförderung in der Branche aussehen kann.**

Laute Musik, hungrige Bands, enger Zeitplan – und mittendrin rund 50 Lernende, die alles geben. Für René Schudel ist genau das der richtige Ort, um die jungen Berufsleute für die Gastronomie, Bäcker- und Confiseurbranche zu begeistern und somit gegen den Fachkräftemangel anzugehen. Bewusst rückt er die jungen Talente ins Scheinwerferlicht: „Wenn man den Lernenden das richtige Umfeld gibt, brennen sie für ihren Beruf – und genau das wollen wir hier zeigen. Ich bin jedes Jahr aufs Neue stolz auf diesen Spirit.“

**Ein Projekt für die Zukunft**

Bereits zum achten Mal bringt Schudel mit dem Projekt “Raus aus der Komfortzone” in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro Union und dieses Jahr erstmals in Zusammenarbeit mit der Initiative Avanti! von GastroSuisse junge Lernende aus den Bereichen Küche, Bäckerei, Konditorei und Restauration beim Rockfestival in Interlaken zusammen, um ihr Handwerk in diesem besonderen Umfeld auf die Probe zu stellen. Von der Backstage-Verpflegung für internationale Musiker:innen bis hin zu aufwändigen Menüs im VIP-Zelt oder stärkende Gerichte für die Festivalcrew: Die Lernenden stellen mit Eigenverantwortung ihr Können unter Beweis. Für viele ist der Einsatz in der temporären Festivalküche ein echtes Kontrastprogramm zum Berufsalltag: „Am meisten Freude macht es, wenn wir zusammen lachen und kreativ sein können – und am Ende zufriedene Gäste haben“, sagt Janina Ulrich, angehende Servicefachfrau. „Ich bekomme hier ganz neue Einblicke, wie man sie im Betrieb nie hätte. Und obwohl die Musik nicht ganz mein Geschmack ist, macht die Arbeit richtig Spass.“ Auch für Bäckerin Fiona Kuster ist der Festivalalltag eine besondere Erfahrung: „Die Ausrüstung ist reduziert, das Wetter heiss und das Feuer wärmt zusätzlich – aber genau das macht den Reiz aus. Und das Beste: Ich lerne viele neue Leute kennen, wir sind ein super Team.“

Während der drei Festivaltage stehen nicht nur Qualität und kulinarisches Niveau im Fokus, sondern auch die Freude am Beruf und der Zusammenhalt im Team. „Das Projekt zeigt auf beeindruckende Weise, wie moderne Nachwuchsförderung aussehen kann – praxisnah, inspirierend und mit echtem Impact für die Branche“, so Stefan Kogler, Projektverantwortlicher Hotel & Gastro Union. „Bei dem grössten Rockfestival der Schweiz trifft kulinarisches Handwerk auf diese einzigartige Energie. Ich finde es toll zu sehen, wie unsere Berufe in diesem ungewöhnlichen Umfeld leben,” ergänzt Nikolaj März, Projektmanager bei GastroSuisse und Leiter der Initiative Avanti!.

**Begeisterung, die bleibt**

Ob aus dem Aargau, Zürich, Bern oder St. Gallen – aus allen Ecken der Schweiz haben sich Lernende für das Projekt beworben. Sie alle vereint der Wille, sich ausserhalb des gewohnten Lehrbetriebs einer grossen Herausforderung zu stellen und mit Herzblut ihren Beruf auszuüben. „Hier ist nichts wie im Alltag – es ist rustikaler, mit offenem Feuer statt Induktionsherd. Aber genau das ist spannend. Auszuprobieren, was im Feuer funktioniert und was in der Pfanne möglich ist”, sagt Koch Manuel Eggimann.

Schon der erste Festivaltag hat gezeigt, wie viel Potenzial im Gastro-Nachwuchs steckt. Auch in den kommenden beiden Tagen wird die engagierte Lernenden-Crew unter Leitung von Schudel und seinen Coaches in der temporären Festival-Küche weiter den Kochlöffel schwingen und mit kulinarischen Highlights begeistern.

**Über René Schudel:**

René Schudel ist ein Schweizer Gastronom und TV-Koch, der sich seit vielen Jahren für die Ausbildung und Förderung von jungen Talenten in der Gastronomie einsetzt. Sein Herzensprojekt "Raus aus der Komfortzone" auf dem Greenfield Festival ist ein beeindruckendes Beispiel für sein Engagement und seine Leidenschaft für die Branche. Mehr Informationen bekommen Sie [hier](https://www.reneschudel.ch/).

**Über „Raus aus der Komfortzone“**

„Raus aus der Komfortzone“ ist ein Nachwuchsförderprojekt von TV-Koch René Schudel. Ziel des Projekts ist es, Lernenden aus den Bereichen Küche, Service, Bäckerei und Confiserie ein einzigartiges Praxisumfeld zu bieten – und sie für die Vielfalt, Dynamik und Sinnhaftigkeit ihrer Berufe zu begeistern. Einmal im Jahr – mitten im Greenfield Festival – übernehmen Lernende aus der Schweiz unter der Leitung von René Schudel das komplette Backstage- und VIP-Catering.

„Raus aus der Komfortzone“ verbindet Praxis, Begeisterung und Persönlichkeitsentwicklung – und macht Gastronomieberufe auf eindrückliche Weise erlebbar. Für dieses Engagement wurde Schudel bereits mit dem Schweizer Tourismuspreise “Milestone” ausgezeichnet.

**Über Hotel & Gastro Union**

Die Hotel & Gastro Union ist die Arbeitnehmerorganisation im Schweizer Gastgewerbe, in der Hotellerie und der Bäcker-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für berufliche Vernetzung, Aus- und Weiterbildung und soziale Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert der gastgewerblichen Berufe zu fördern. Die Hotel & Gastro Union hat knapp 20’000 Mitglieder und vereinigt unter ihrem Dach fünf Berufsverbände. Darunter der Schweizer Kochverband sowie die Berufsverbände Service·Restauration, Hotellerie & Hauswirtschaft, Hotel, Administration & Management sowie Bäckerei & Confiserie. Integriert ist ausserdem der Hotellerie Gastronomie Verlag mit seiner Wochenzeitung, den Themenmagazinen sowie der Stellenplattform [gastrojob.ch](http://gastrojob.ch)

**Über Avanti! von GastroSuisse**

Avanti! ist eine Initiative von GastroSuisse und verfolgt 4 Themen: Verbesserung des Branchenimages, mehr Fachkräfte in der Branche, Verbesserung der Anstellungsbedingungen und Förderung des Nachwuchses.

Ziel ist es, den Fachkräftenachwuchs durch neue Impulse, gezielte Kommunikation und praxisnahe Unterstützung zu sichern.