**Mit Leidenschaft gegen den Fachkräftemangel**

**TV-Koch René Schudel inspiriert junge Talente am Greenfield**

**Das Greenfield Festival ist am 13. Juni 2024 gestartet und mit ihm das Lernenden-Projekt von TV-Koch René Schudel. Da immer weniger Menschen sich für eine Karriere in der Gastronomie entscheiden, will Schudel den Nachwuchstalenten zeigen, warum der herausfordernde Beruf auch voll von Glücks- und Erfolgsmomenten ist. Bei seinem Herzensprojekt arbeitet er mit 50 Lernenden, die mitten auf dem grössten Rockfestival der Schweiz die Challenge meistern, in dem hektischen Umfeld Musiker:innen, VIP Gäste und Festivalmitarbeitende zu bewirten.**

Während immer mehr junge Menschen das Handtuch werfen und sich gegen eine Kochlehre entscheiden, gibt es einen, den man vom Herd nicht wegbekommt: Der Schweizer TV-Koch René Schudel beweist, dass die Kochlehre der richtige Weg ist und inspiriert junge Talente für die Branche.

**René Schudel nimmt Lernende an der Hand**

Schudels Herzensprojekt “Raus aus der Komfortzone” in Zusammenarbeit mit Hotel Gastro Union ist sein Rezept gegen den Fachkräftemangel in der Gastronomie. Dass er das mit seinem Lieblingsevent der Schweiz, dem Greenfield Festival in Interlaken kombinieren kann, freut den 47-Jährigen umso mehr. Seit 2015 gehört René Schudel zum Greenfield Festival so wie Aromat aufs Ei. Jedes Jahr aufs Neue bringt er Lernende aus den Bereichen Küche, Bäckerei, Konditorei und Restauration zusammen, um sie für ihre Lehre zu begeistern, ihnen den Spass an der Gastronomie nahezubringen und ganz viel Erfahrung mitzugeben. Für viele der Teilnehmenden ist es eine 180 Grad Wende im Vergleich zu ihrem Lehralltag. “Ich arbeite im Altersheim ohne à la carte, da bin ich umso gespannter, was nachher im VIP-Zelt läuft,” sagt Melissa Müller (18), Lernende aus Winterthur. “Egal, wo du im Leben stehst, hier finden wir zusammen und kochen, lachen, schwitzen – das ist schon geil. Wenn man für den Beruf brennt, sollte man in dieses Gefühl vertrauen”, schwärmt Céline Grossmann (18), angehende Köchin aus Trimstein. Innerhalb von drei intensiven Festival-Tagen erleben die Jungköch:innen hautnah, was es heisst, in einem dynamischen und kreativen Umfeld zu arbeiten. “Hier werden Erinnerungen geschaffen, die ein Leben lang halten”, ergänzt Schudel.

**Eine neue Generation an Talenten**

Schudel ist sich den Herausforderungen bewusst, mit denen die Gastronomiebranche konfrontiert ist. Vor allem der Mangel an qualifizierten Fachkräften ist ein riesiges Problem. Der TV-Koch möchte seinen Schützlingen zeigen, dass die professionelle Küche ein tolles Umfeld sein kann. Durch die Förderung von Talenten und die Schaffung eines positiven und inspirierenden Umfelds motiviert er junge Menschen zu einer Karriere in der Gastronomie. „Wenn ich am Sonntag 50 müde, aber glückliche Lernende sehe, erfüllt mich das mit purem Stolz”, so Schudel.

In der temporären Greenfield-Backstage-Küche schaffen die Lernenden nicht nur kulinarische Meisterwerke, sondern erleben auch die besondere Atmosphäre des grössten Rockfestivals der Schweiz. Gemeinsam bewirten die jungen Talente die unterschiedlichsten Gäste – von internationalen Musiker:innen, VIP Gästen bis zu Helfer:innen im Backstage und auf dem Gelände. “Am meisten Spass macht es mir, am offenen Feuer zu zeigen, wie man aus wenigen Zutaten das absolute Maximum herausholen kann”, verrät Schudel. Doch nicht nur die hohe Qualität der Gerichte ist ein absolutes Muss, Teamgeist und die Freude am gemeinsamen Schaffen stehen für ihn und sein Team an vorderster Stelle.

Mit dem heutigen Festivalauftakt verwandelte sich das Greenfield Festival 2024 in eine Bühne für die Zukunft der Gastronomie. Schudel hat einmal mehr gezeigt, dass die Gastronomie nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist, die mit Leidenschaft und Hingabe ausgeübt wird. Auch die nächsten beiden Festivaltage wird Schudel mit seiner Crew den VIP- und Backstage-Bereich des Festivals kulinarisch verwöhnen.

**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.

**Über Funkysoulfood:**

Mit "Funky Soulfood" bringt René Schudel frischen Wind in die Gastronomieszene. Das Projekt ist weit mehr als nur eine kulinarische Initiative – es ist eine Bewegung, die darauf abzielt, jungen Talenten die Begeisterung für die kreative Küche zu vermitteln und gleichzeitig die Bedeutung von Nachhaltigkeit und regionalen Zutaten hervorzuheben. Schudel kombiniert dabei traditionelle Techniken mit modernen Einflüssen und schafft so einzigartige Geschmackserlebnisse, die sowohl die Sinne als auch das Herz berühren. Mehr Informationen bekommen Sie [hier](https://www.reneschudel.ch/).