

SECTION
HEAVEN

HELD AM HERD

NICHT NUR EIN ERFOLGREICHER
GASTRONOM UND FERNSEHKOCH,
SONDERN AUCH BEGEISTERTER
HELIKOPTER-PILOT
UND FEUERWEHRMANN -
RENÉ SCHUDEL IST EIN MANN
MIT SINN FÜR GESCHMACK.

Eat GOOD feel GOOD



TEXT: Dodi Moser

FOTOS: zVg, Stephan Gubler

It's all about taste. Starkoch René Schudel ist bekannt für wahre Gaumenfreuden. Der TV-Koch und erfolgreiche Gastro-Unternehmer vermittelt mit seiner ganz unverwechselbaren Art neue Lust am guten Geschmack ohne viel Firlefanz am Teller. Back to the roots – damit meint er ein einfaches und verständliches Kochen. Denn er nennt sich selbst lieber Volkskoch als Starkoch und plädiert für Ernährungslehre als Pflichtfach in Schulen.

In seiner Kochsendung „Flavorites“ begeistert er wöchentlich mehr als 60.000 Zuseher mit ehrlichen und gesunden Kreationen für den Alltag, die nicht nur zum Nachkochen einladen, sondern auch einfach zum Nachkochen sind. Ein wichtiger Punkt in unserer Gesellschaft, die immer mehr den Sinn für Geschmack verliert und das Kochen verlernt.

Die Lust an der Kulinarik wurde dem in Wilderswil als Arztsohn Geborenen nicht einfach so in die Wiege gelegt. Erst nach seiner Kochlehre und unter der Anleitung einiger Spitzenköche entdeckte er die Leidenschaft an der Gastronomie. Sein langjähriges Engagement in der Show- und Musikszene half ihm schliesslich dabei, neuartige Sendeformate für ProSieben zu entwickeln und erfolgreich umzusetzen. Sein „Funky Kitchen Club“ ging im April 2008 auf Sendung, und auch das Buch zur Sendung ist ein Bestseller geworden. Klar und ehrlich, ohne grosses Theater, das scheint das richtige Erfolgsrezept zu sein.

Bei einer Kooperationen mit einem Fast-Food-Riesen scheiden sich jedoch so mancherorts die Geister. Wie kann so viel gesunde Einstellung zu Burger und Fritten passen? Aber auch dieses Thema geht unser Gourmet völlig entspannt an. „Es ist das einseitige Verhalten, das ungesund

ist, nicht ein gelegentlicher Besuch im Fast-Food-Restaurant. Es herrschen (leider) schnelllebige Zeiten und schnelles Essen ist gefragt, dann sollten einfach die Grundzutaten stimmen und eben auch der Geschmack“, so René Schudel ganz ehrlich und direkt. ▶



Das „Emergency Culinary Notebook“ ist seine neueste Kreation.

DAS ESSEN WIEDER FÜHLEN

In seinem Heimatort Unterseen hat er bereits zwei Restaurants eröffnet. Das „benacus“, 2010 ausgezeichnet mit 13 Gault-Millau-Punkten und das „Stadthaus“. Ein Blick auf die Speisekarten verrät, Klassiker werden hier clever neu interpretiert. Die ausgezeichnete Küche liefert keine fein drapierten Endprodukte, sondern aktiven Genuss, der unkompliziert und zugänglich ist.

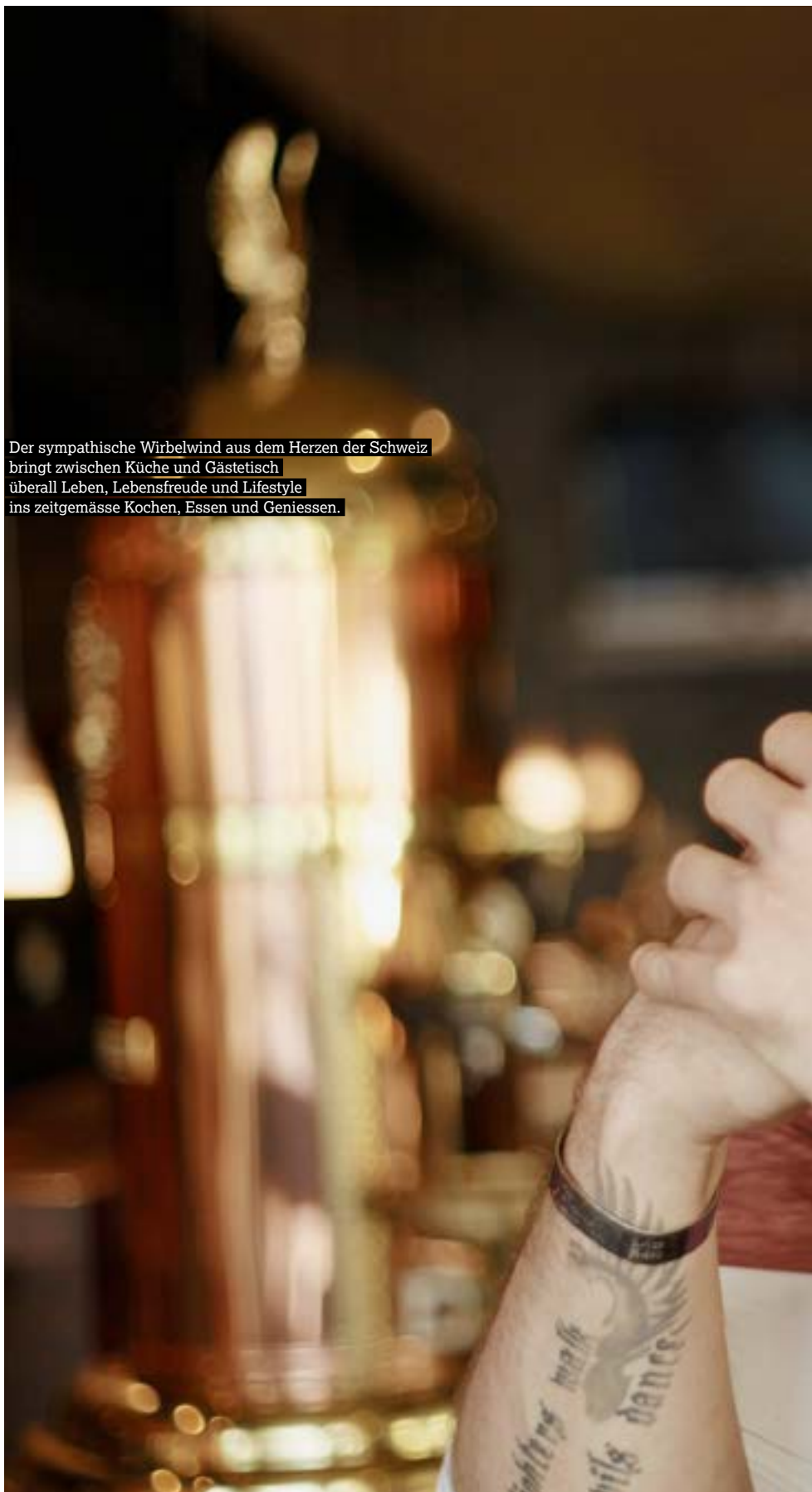
Leidenschaft hat René auch für die Fliegerei, die er aktiv in seiner raren Freizeit betreibt. Damit hat sich der Berner einen Lebenstraum erfüllt.

HOCH HINAUS ALSO, UND DOCH NICHT ABGEHOBEN!

Als Einsatzleiter der freiwilligen Feuerwehr Unterseen pflegt er mehrmals die Woche sein grosses Verantwortungsbewusstsein. Für alle Einsätze optimal ausgerüstet, da liegt es wahrlich auf der Hand, ein neues Kochbuch zu präsentieren. Das „Emergency Culinary Notebook“ entstand in enger Zusammenarbeit mit der Uhrenmarke Breitling. Klein und handlich passt dieses Notfallkochbuch quasi in jede Jackentasche und liefert neben 21 lukullischen Survival-Beiträgen auch Rezepte für den Ernstfall: nämlich Insektenstiche, Fieber oder einen ganz schlimmen Kater. Bei der Umsetzung zeigt der Meister seines Handwerks wieder einmal mehr viel Geschmack und Kreativität.

www.reneschudel.ch

Der sympathische Wirbelwind aus dem Herzen der Schweiz bringt zwischen Küche und Gästetisch überall Leben, Lebensfreude und Lifestyle ins zeitgemässe Kochen, Essen und Geniessen.





GESCHMACKSENTWICKLUNG

- 2015 Dritte Staffel „**Flavorites**“, ProSieben Schweiz
- 2014 Eröffnung Restaurant „**Stadthaus**“, Unterseen www.restaurantstadthaus.ch
- 2014 McDonald's, „**The Prime Burger**“ by René Schudel
- 2013 Neue TV-Sendung „**Flavorites**“, ProSieben Schweiz www.flavorites.ch
- 2011 100. Folge „**Funky Kitchen Club**“, ProSieben Schweiz
- 2010 **13 Punkte Gault-Millau** für sein Restaurant „benacus“
- 2008 Start „**Funky Kitchen Club**“, ProSieben Schweiz www.funkykitchenclub.ch
- 2006 **Best of Swiss Gastro**, Kategorie Newcomer
- 2006 Gastgeber im Restaurant „**benacus**“, Unterseen www.benacus.ch
- 2003 Gastgeber und Küchenchef im **Motel Luna**, Wilderswil
- 2002 Küchenchef im **Roggenmoser**, Hotel Eden Arosa
- 2001 Küchenchef in **Caduff's Wineloft**, Zürich
- 1993 Kochlehre im **Victoria-Jungfrau**, Interlaken
- 1976 Geboren in **Wilderswil**, Region Jungfrau



CHILI CON CARNE

REZEPT: René Schudel
FOTOS: zVg

ZUM
NACHKOCHEN

ZUTATEN

1 EL Öl	½ TL Kreuzkümmelpulver
500 g Rinderhackfleisch	3 Tomaten, klein gewürfelt
3 Zwiebel, in Spalten geschnitten	500 g getrocknete Kidney-Bohnen, über Nacht eingeweicht
2 Knoblauchzehen, gepresst	2 dl Schwarzbier
1 rote Peperoni, klein gewürfelt	2 dl Bouillon
2 EL Tomatenpüree	2 gedämpfte Maiskolben
2 zerstossene Chilischoten	Salz, Chiliflocken
2 TL mildes Paprikapulver	

ZUBEREITUNG

- ▶ Öl in einem grossen Topf erhitzen, Hackfleisch darin anbraten
- ▶ Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Tomatenpüree dazugeben und anschwitzen
- ▶ Mit zerstossenen Chilischoten, Paprikapulver und Kreuzkümmel bestäuben
- ▶ Tomatenwürfel und Bohnen begeben
- ▶ Mit Bier & Bouillon ablöschen
- ▶ Alles aufkochen und zugedeckt ca. eine Stunde köcheln lassen, bis die Bohnen gar sind
- ▶ Maiskörner vom Kolben schneiden, während den letzten 10 Minuten zum Chili geben und mitköcheln
- ▶ Mit Salz und Chiliflocken pikant abschmecken