

**STETIG WEITERENTWICKELN**

Schon als kleiner Junge hat Werner Kuhn seinen Eltern in der Backstube geholfen. Dort hat er von 1964 bis 1967 auch seine Lehre absolviert. Seit 1976 führt er die Familien-Bäckerei, die seit 1888 existiert. Der Familienbetrieb hat zwei Ableger in St. Gallen und einen in Schönengrund. Heute arbeiten 80 Fachleute im Betrieb: «Man muss sich stetig weiterentwickeln, Trends erkennen und Nischen besetzen», sagt der Bäckermeister. In diesem Jahr übergab Werner Kuhn die Geschäftsführung an seinen Sohn Richard. «Ich werde aber weiterhin für die Ausbildung der Lehrlinge zuständig bleiben, weil ich gerne mit jungen Menschen arbeite, und ich glaube, dass diese auch Freude an mir haben.»



Kuhn Bäckerei-Café | Werner Kuhn  
Dorfstrasse 28 | 9125 Brunnadern  
071 374 12 35 | baeckerei-kuhn.ch



Dank seiner  
Lehrtochter, Lea  
Stillhart, wurde  
Werner Kuhn aus  
Brunnadern zum  
«Lehrmeister des  
Jahres» gekürt.

**BESTER  
BÄCKER-  
LEHRMEISTER**

# Ausgezeichnet

**Zwei Drittel aller Jugendlichen entscheiden sich nach der obligatorischen Schulzeit für eine Berufslehre. Wir haben die vier Gewinner des diesjährigen «Zukunftsträgerpreises», das heisst die besten kulinarischen Lehrmeister der Schweiz, besucht und ihnen gratuliert.**

Text: Christine Buschor & Andrin C. Willi | Fotos: Bruno Bolinger

Können Sie sich noch erinnern, was Sie als Kind einmal werden wollten? Auf die Frage nach ihren Berufswünschen nennen Kinder oftmals Berufe wie Pilot, Anwalt, Schauspieler oder Prinzessin. Fakt ist, dass rund ein Drittel der Jugendlichen direkt nach Abschluss der obligatorischen Schule in die berufliche Grundbildung eintritt, die wenigsten davon jedoch in eine Lehre zum Schauspieler oder zur Prinzessin. In der Schweiz stehen rund 230 berufliche Grundbildungen zur Auswahl. Seit 1997 wird im Auftrag des Bundesamtes für Bildung und Technik eine Markt- und Sozialforschungsanstalt beauftragt, die in zwei Erhebungswellen einen sogenannten Lehrstellenbarometer eruiert. In der Schweiz gab es im Jahr 2010 192 000 Unternehmungen, 64 500 bildeten Lehrlinge aus. Das Lehrstellenangebot insgesamt lag bei rund 90 000. Davon wurden 83 000 Lehrstellen bis zum 31. August 2010 definitiv vergeben. Das heisst: 7000 Lehrstellen blieben unbesetzt.

Vor allem in den Bereichen «verarbeitendes Gewerbe», «technische Berufe» und «Landwirtschaft» konnten viele der angebotenen Lehrstellen nicht vergeben werden. Das Gastgewerbe kämpft kaum mit fehlenden Lehrlingen, doch die Absprungrate der Jugendlichen, die nach der Lehre nicht mehr im Gewerbe bleiben, steigt stetig. Umso wichtiger wird daher die Rolle des Lehrmeisters. Die Ausbilder müssen es verstehen, die Motivation ihrer Zöglinge zu fördern und das Verständnis für das Handwerk (wieder) zu fördern. Aus diesen Motivationsgründen werden heuer die besten Lehrmeister in den Berufsfeldern Bäcker, Fleisfachleute, Restaurationsfachmann und Koch mit dem Zukunftsträgerpreis ausgezeichnet. Die Verleihung steht unter dem Patronat der Branchen- und Berufsverbände Gastrosuisse, Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband, Schweizer Fleisfachverband SFF und der Hotel & Gastro Union. Unserer Fahrt durch die Schweiz zu den →

Glücklich sieht auch der Preisträger in der Kategorie Fleischfachmann aus: Bernard Limat mit Lehrtochter Gwenaëlle Bourqui.

**BESTER METZGER-LEHRMEISTER**

diesjährigen Preisträgern steht nichts mehr im Wege. Auf gehts.

Der Tag beginnt wenige Stunden nach Mitternacht. Die Fahrt endet nach Brunnadern-Neckertal, das liegt im Toggenburg. Werner Kuhn ist dort Bäckermeister und: Er ist Lehrmeister des Jahres in der Kategorie Bäcker-Konditor / Konditor-Confiseur! Herzliche Gratulation, sagt man dazu. Mit mehligten Händen empfängt er uns bestens gelaunt in seiner Backstube. Sein Tag beginnt dann, wenn sich die anderen in Brunnadern noch im Tiefschlaf befinden. Lea Stillhart, seine Lehrtochter zur Bäckerin-Konditorin im zweiten Lehrjahr, hat sich ans frühe Aufstehen gewöhnt, aber, um auf Nummer sicher zu gehen, «stelle ich immer mehrere Wecker gleichzeitig», erklärt sie. Dem Frühaufstehen kann sie sogar etwas Positives abgewinnen: «Wer früh beginnt, hat auch früh Feierabend.»

Werner Kuhn zeigt uns sein Revier, die Backstube mit den Maschinen und den bereits gefertigten Produkten, wie sie im Laden präsentiert werden. «Reine Handarbeit», fügt er stolz hinzu. «Wir machen jedes Produkt selber. Die Bödeli, die Cremerollen, die Füllungen, alles wird hier produziert.» Wenn einer so arbeitet, dann hat er viel zu erzählen und wer viel über seinen Beruf zu erzählen hat, verfügt zu Recht auch über einen Berufsstolz. Für ihn ist die Lehrlingsausbildung Ehrensache: «Wichtig ist mir, dass meine Auszubildenden hier das Handwerk von Grund auf kennenlernen.» Durchschnittlich bildet Werner Kuhn zwei Lehrlinge pro Jahrgang aus, das Casting für seine Lehrstellen ist kein Zuckerschlecken. «Es gibt eine akribische Prüfung», erklärt er. Eigens dafür habe er Dossiers und Konzepte entwickelt, die bereits bei der Schnupperlehre ansetzen würden. Die potentiellen Lehrlinge beantworten beim

Schlussgespräch einen Fragebogen, auf dem unter anderem folgende Frage zu lesen ist: «Bist du bereit, das Mittelmass zu überschreiten?» Wie alle möchte Kuhn mit solchen Fragen die richtigen Menschen finden, bei denen man ein veritables feu sacré entfachen kann. «Schliessendlich entscheidet aber auch bei uns das Bauchgefühl. Wenn jemand in der Backstube extrem begeisterungsfähig ist und ein gutes Händli beweist, geben wir dieser jungen Person trotz schlechter Schulnoten eine Chance.» Das sei bisher noch nie ein Problem gewesen: «Wenn sie zufrieden sind mit ihrer Berufswahl, lernen sie auch dafür», ist Kuhn überzeugt. Seine Taktik scheint aufzugehen, in den vielen Jahren gab es einen einzigen Lehrvertrag, der gelöst werden musste. Lea, die ihren Chef zum Wettbewerb angemeldet hat, bestätigt: «Die Atmosphäre in der Backstube ist entspannt. Der Chef hat mich noch nie angeschrien, aber natür-

## «Mein Chef hat mich noch nie angeschrien»

Lea Stillhart

lich weist er uns auf Fehler hin und gibt Tipps, was man besser machen könnte.» Sie bereut ihre Berufswahl jedenfalls nicht. Zukunft gesichert.

Weiter geht die Reise. Und zwar ins 852-Seelen-Dorf Prez-vers-Noréaz im Kanton Fribourg. Bernard Limat, Preisträger in der Kategorie Fleischfachmann, und seine Lehrtochter Gwenaëlle Bourqui begleiten uns durch den Familienbetrieb, den er in der zweiten Generation führt. Diverse Diplome und Auszeich-

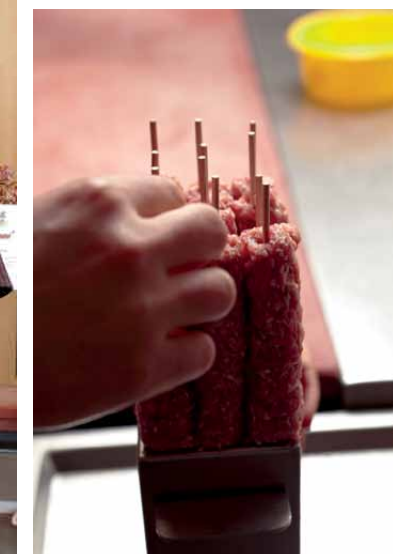
nungen mit Goldmedaillen und ohne hängen an den Wänden. Bernard Limat wollte schon immer Metzger werden, sagt er, «obwohl ich kurze Zeit mit dem Gedanken gespielt habe, eine Kochlehre zu machen». Nicht so seine Lehrtochter. «Nein», lacht die 17-Jährige. «Ich hatte andere Pläne und wollte Kindergärtnerin werden.» Kindergärtnerin? Metzgerin? «Ja, ich weiss. Die Schnuppertage in einem Kinderhort haben mir gar nicht gefallen, und so habe ich den Job als Fleischfachfrau gewählt.» Für Gwenaëlle kein unbekanntes Gewerbe. «Mein Grossvater führt eine Metzgerei. Ich habe ihm schon oft geholfen, um mir Sackgeld zu verdienen.» Sie hat in verschiedenen Metzgereien geschnuppert und konnte zum Schluss sogar zwischen drei Lehrstellen wählen. «Für den Betrieb von Bernard Limat habe ich mich entschieden, weil hier alles so gut organisiert ist», sagt die Lehrtochter, und es klingt fast ein bisschen blauäugig. «Am Beruf gefällt mir die Vielseitigkeit. Hier gibt es nie nichts zu tun.» Das wird wohl auch in nächster Zeit so bleiben. Der Fleischkonsum im Jahr 2010 war in der Schweiz so hoch wie seit zehn Jahren nicht mehr. 427 138 Tonnen, davon sind knapp 95 Prozent Schweizer Fleisch. Dennoch ist die Zahl der Metzgereibetriebe in der Schweiz rückläufig. Vor allem kleine und mittelgrosse Metzgereibetriebe leiden, schliessen und öffnen ihre Türen nie wieder.

Aber nicht nur die Zahl der Metzgereibetriebe, auch die Anzahl der Lehrlinge in dieser Branche ist rückläufig. Bernard Limat hat jahrelange Erfahrung in der Lehrlingsausbildung, er bildet meist einen Lehrling pro Lehrjahr aus. «Es wird immer schwieriger», sagt er und fügt etwas mitleidig an, dass sich die Jungen von diesem Beruf nicht mehr angezogen fühlten. «Um das Handwerk stärker zu →



## AUF BESTEM KURS

1984 begann Bernard Limat im Metzgereibetrieb seiner Eltern seine Ausbildung zum Metzger, heute sagt man Fleischfachmann dazu. Ab 1990 leitete er das Geschäft gemeinsam mit seinem Vater, im Jahr 2000 hat er die Metzgerei alleine übernommen. Heute arbeiten neben Bernard Limat seine Frau, zwei weitere Angestellte und meistens zwei Lehrlinge im Betrieb. Die Metzgerei ist bekannt für diverse Wurstspezialitäten und darf sich mit zahlreichen Auszeichnungen in diesen Bereichen schmücken. Einen Ausgleich zum strengen Berufsalltag findet er in der Natur. Beim Snowboarden, Spazieren oder auch beim Wandern in den Bergen findet er Erholung. «Ausserdem haben meine Frau und ich angefangen, Schwiizerörgeli zu spielen.»



Boucherie Limat Bernard  
Plancy l'Abbaye 3  
1746 Prez-vers-Noréaz  
026 470 15 22

Gasthof Kreuz | Mimi Bischofberger  
 Oltnerstrasse 11 | 4622 Egerkingen  
 062 398 03 33 | kreuz-egerkingen.ch



#### STARKES TEAM

Mimi Bischofberger kam über einen Umweg zum Beruf der Restaurationsfachfrau. Zuerst schloss sie ihre Kochlehre in Davos ab. «Als Frau war ich in diesen grossen Brigaden immer alleine.» Als sie Louis, ihren heutigen Mann im Montreux-Palace kennenlernte, kam bald die Phase, in der sie dem Kochberuf den Rücken zuwendete. «Zwei in der Küche sind einer zuviel. Ich sah mich eher als Gastgeberin.» Also wurde sie erst Gouvernante, und im Jahr 1976 kam der endgültige Wechsel in den Service. Danach verbrachte sie mit ihrem Mann ein Jahr als Butler und Maid in Kalifornien. Nach intensiver Weiterbildungszeit in Bern (Wirtpatent, Weinhandelsdiplom, eidg. Küchenchef) eröffneten die beiden 1984 die Braui z' Buchsi. Seit 1990 führen sie das Kreuz in Egerkingen mit 30 Mitarbeitern, darunter 10 Lehrlinge.



Die fünf Lehrtöchter im Service haben ihre Chefin, Mimi Bischofberger, angemeldet. Stellvertretend im Bild: Corinne Knüsel.

**BESTE RESTAURATIONS-LEHRMEISTERIN**

fördern, würde ich sogar zwei Lehrlinge pro Jahr nehmen. Aber meist fehlt es an fähigen Bewerbern.» Der Problematik ist sich auch Elias Welti, stellvertretender Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, bewusst: «Jedes Jahr beginnen rund 300 Fleischfachleute und -assistenten ihre Lehre. Wie viele Lehrstellen angeboten werden, wird nicht erfasst, es sind aber eindeutig mehr als 300», ist sich Welti sicher. «Unsere Branche hätte Potential, aber Tatsache ist, dass zu wenig qualifizierte Interessierte vorhanden sind.»

Bernard Limat kann die rückläufigen Zahlen teilweise nachvollziehen: «Sicher, es ist ein hartes Metier, und bei uns arbeitet man oft am Samstag.» Dennoch überwiegen beim Metzgermeister die positiven Seiten: «Wir kaufen die Tiere bei den Bauern aus der Region. Dabei wählen wir die Bauernhöfe aus, die uns mit Schlachtvieh beliefern und nicht umgekehrt», betont er. «Die gesamte Verarbeitung des Fleisches und die Herstellung der verschiedenen Produkte liegen in unseren Händen.» Auch Gwenaëlle Bourqui ist überzeugt von ihrer Berufswahl und von ihrem Chef: «Er nimmt sich Zeit, wenn ich Hilfe brauche. Wenn es nötig ist, setzt er sich mit mir sogar eine halbe Stunde hin, um Mathematikaufgaben zu lösen.»

Auf nach Egerkingen, dem Ort, den man gut aus den Radio-Verkehrsmeldungen kennt. Dort wartet eine Gruppe junger Frauen, die auch ihrerseits sehr zufrieden scheinen. Es ist kurz nach Mittagsservice. Irmgard Bischofberger, genannt Mimi, steht vor dem Gasthof Kreuz und begrüsst uns. Ihr Beruf: Gastgeberin des Jahres! Gratulation. Die frisch ausgezeichnete Restaurationsfachfrau strahlt, und ihre ehrliche Freude über den Titel «Zukunftsträgerin» ist immer noch sichtbar spürbar. «Ich war sehr gerührt, als

ich davon erfahren habe», sagt sie. Wie alle anderen Preisträger hat auch sie viel Erfahrung mit der Ausbildung von Lehrlingen. «Mein Mann und ich haben in den 27 Jahren in unserem Betrieb über 100 Lehrlinge ausgebildet», erzählt sie nicht ohne Stolz und fügt an: «Meine Lehrlinge hatten an der LAP einen Notendurchschnitt von 5,41.» Aber nein, versichert sie, sie nehme nicht nur die besten. Vielmehr trage ein gutes Team auch etwas schwächere Personen. In den Jahren der Ausbildung versucht Mimi Bischofberger den jungen Leuten ebenfalls beizubringen, mit beiden Beinen im Leben zu stehen. «Ich lebe vor, denn ich bin keine Frau der grossen Worte. Ich werde nie laut und halte keine Vorträge. Manchmal

**«Mimi ist die Beste. Sie ist sachlich, fair und hilfsbereit»**

Corinne Knüsel

genügt ein Blick, und meine Lehrlinge wissen, was ich damit sagen möchte.» Denn bei aller Liebe zu ihren Lehrlingen: «Wenn ich nicht zufrieden bin, greife ich radikal durch.»

Wer die Lehre bei Mimi Bischofberger starten will, muss folgendes Kriterium erfüllen: «Er oder sie muss mindestens ein Jahr im Welschland oder in einer anderen fremdsprachigen Region verbracht haben. Das macht die jungen Leute reifer, und sie hängen nicht mehr am Rockzipfel ihrer Mütter.» Die Bischofbergers stellen hohe Forderungen an ihre Lehrlinge, versuchen ihnen aber im Gegenzug das Leben so angenehm wie möglich zu gestalten, was in der Restauration nicht ganz

einfach ist. Die Chefin schreibe die Arbeitspläne zum Beispiel vier bis fünf Wochen im Voraus, bestätigt die junge Crew. Und auch Weindegustationen und Betriebsausflüge gehören zur Weiterbildung.

Das Team vom Gasthof Kreuz verbringt auch ausserhalb der Dienstzeit viel gemeinsame Zeit. Einen Grossteil davon im «Pintli», dem Mitarbeiterbeizli, in der ehemaligen Küche. «Hier wird am Mittag gegessen oder nach Feierabend ein Gläschen Wein getrunken.» In diesem Raum war es wohl auch, wo die fünf jungen Frauen Corinne Knüsel, Michaela Studer, Jessica Bucher, Tanja Hänni und Fabienne Kiefer, alles Lehrlinge zur Restaurationsfachfrau im zweiten oder dritten Lehrjahr, heimlich den Plan geschmiedet haben, ihre Lehrmeisterin für den Zukunftsträgerpreis anzumelden. «Mimi ist die Beste», sind sie sich einig. Sie sei sachlich und fair, aber auch hilfsbereit. Im Vergleich zu anderen Betrieben würden sie auch rasch den Umgang mit dem Gast erlernen und nicht bloss Teller-schlepper sein. «Wir werden voll eingesetzt, während andere im zweiten Lehrjahr nicht mal einen Wein öffnen dürfen.»

Fördern und fordern – Wörter, die man auch in Sils im Hotel Waldhaus lebt. Seit 1908 werkt dort dieselbe Familie, und seit dem Sommer 2010 ist mit Claudio und Patrick Dietrich die fünfte Generation am Ruder des legendären Hotelpalastes, wo man als Gast Jahr für Jahr wieder erkannt und persönlich begrüsst wird. Die Fluktuation der Mitarbeiter ist verhältnismässig niedrig, die Anzahl der Stammgäste hoch, gute Beweise für ein anständiges Betriebsklima. Ein Fünf-Sterne-Haus ohne Allüren. Wer durch die rechte Schwingtüre des imposanten Speisesaales tritt, verlässt die Gastwelt und findet sich unmittelbar →

Kurt Rösli vom Hotel Waldhaus in Sils ist der «beste Lehrmeister» für Köche. Zum Wettbewerb angemeldet hat ihn Reto Brändli.

**BESTER  
KOCH-  
LEHRMEISTER**

in einer modern illuminierten Küche mit riesigen Fenstern wieder. Seit 20 Jahren steht Kurt Rösli dort am Herd. Heute Nachmittag sitzt er in seinem Büroabüschchen, das Telefon klingelt, der Warennahme-Lift kommt hoch, und auch das Menü von morgen liegt dem Chef schon wieder im Nacken. Immer diese Abwechslung in der Küche... So oder so: Kurt Rösli grinst zufrieden. Dazu hat er auch allen Grund. Sein Kochstift Reto Brändli hat ihn nämlich zum Lehrmeister des Jahres angemeldet, und die Jury fand das eine gute Sache. Wir gratulieren!

Reto Brändli ist einer von über 2000 Jugendlichen, die sich jährlich für eine Ausbildung zum Koch entscheiden. Damit ist die Berufsgattung eine der 20 meistgewählten Berufe in der Schweiz! Im Sommer schliesst Brändli seine Lehre ab, «danach bleibe ich noch eine Saison, dann muss ich in die RS». Seine Zeit in Rösli's Küche wird er in bester Erinnerung behalten. «Kurt ist ein super Chef, sowohl fachlich auch als menschlich.» Reto bewundert, wie sicher sich der Küchenchef seiner Sache ist. Seine Sache ist nämlich immer eine Sache des Herzens. Rösli ist ein Motivator: «Wenn wir etwas lernen oder ausprobieren möchten, nimmt er sich Zeit für uns», bestätigt Brändli und fügt an, dass es ihn ehrlich beeindruckt, wie Kurt Rösli auf jede Frage in der Küche eine Antwort parat habe.

Auch Kurt Rösli hatte Glück mit seinem Lehrmeister: «Er hat meine Begeisterung fürs Handwerk geweckt», sagt er, der eigentlich gar nie Koch werden wollte. «Kochen war für mich zwar in greifbarer Nähe – meine Eltern sind leidenschaftliche Köche, mein Vater, ein gelernter Metzger, hat eine Zeit lang eine Gaststätte geführt –, doch ich konnte mir beim besten Willen nicht vorstellen, jeden Tag in einer Küche zu stehen. Ich wollte auf

einem Bauernhof leben, ich habe damals viele Stunden meiner Freizeit bei meinem Onkel oder meinem Grossvater auf dem Bauernhof verbracht», erzählt er. Bei aller Liebe zum Bäuerischen: Rösli wurde Koch. Einer, der die Natur sehr liebt. «Am Anfang sah ich nur die negativen Seiten. Ich fühlte mich in der Küche wie in einem goldigen Käfig eingesperrt. Irgendwann

## «Kurt ist ein super Chef, sowohl fachlich als auch menschlich»

Reto Brändli

machte es in meiner Lehrzeit dann zum Glück klick.» Diesen Moment hat er seinem Lehrmeister, Edi Maag, zu verdanken. «Damals habe ich begriffen, dass Koch sein mehr ist als nur Rüeblichälchen.» Er konzentrierte sich von diesem Klickpunkt an auf die schönen Seiten seines Berufes. «Kochen ist wie eine Sprache, mit deren Hilfe wir Köche die Welt entdecken können.» Er lernte also die Sprache und nutzte sie in diversen Betrieben in der Schweiz, aber auch in Berlin, Singapur, Wolfsburg, auf einem russischen Flussschiff oder auf Weiterbildungsreisen in Hongkong oder Japan. «Die Liste ist noch nicht komplett», sagt er spitzbübisch mit seiner typischen, brennenden Leidenschaft für den Kochberuf. «Auch nach 30 Jahren bin ich von meinem Beruf noch begeistert», sagt er, bevor schon wieder Gemüse angeliefert wird und schon wieder ein Koch ins Büro guckt und eine kleine Zwischenfrage stellt. Jedes Jahr bildet Kurt Rösli zwei bis drei neue Lehrlinge aus. Jugendliche in diesem Lernprozess zu unterstützen,

sieht er als Ehrensache: «Viele kommen aus dem Unterland zu uns hoch. Mitten in der Pubertät ist das ein wahnsinniger Prozess, denn wir leben und arbeiten hier oben fast wie auf einer Insel, abgeschottet von der Aussenwelt. Die Saisons sind intensiv, das Hotel bestens ausgelastet, wir haben also viel zu tun, nehmen uns aber auch das Recht heraus, zu tüfteln. Vieles stellen wir selber her, wenn möglich, arbeiten wir eng mit regionalen Bauern und Metzgern zusammen.» Und wie steht es um die negativen Seiten seines Berufes? Stress? Unregelmässige Arbeitszeiten? Ohne zu zögern, platzt es aus ihm Heraus: «Kochen hat für mich nichts Negatives. Ich stehe früh auf und falle gegen Mitternacht erschöpft ins Bett. Dazwischen kann ich jede Minute des Tages voll ausschöpfen.» ■

### ZUKUNFTSTRÄGER

Hinter dem Zukunftsträger-Preis steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Jedes Jahr werden die besten Lehrmeister in den folgenden Kategorien ausgezeichnet: Bäcker-Konditor/ Konditor-Confiseur, Fleischfachmann, Koch, Restaurationsfachmann. Bis Mitte Februar hatten die Lehrlinge Gelegenheit, ihre Lehrmeister anzumelden. Diese wurden nach Vorgaben des Bundesamtes für Berufsbildung beurteilt. Lehrmeister, die die formalen Bedingungen erfüllen, kommen in die erste Bewertungsrunde der Jury – dabei werden pro Kategorie drei Lehrmeister nominiert, die für den Titel «bester Lehrmeister des Jahres» in Frage kommen. Daraufhin besuchte die Jury jeden Nominierten. Ausgezeichnet wird, wer das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch die soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes lebt.

Infos: [zukunftsraeger.ch](http://zukunftsraeger.ch)



### DER MOTIVATOR

Kurt Rösli stammt aus dem Entlebuch. Schon als kleiner Junge war er sehr naturverbunden und liebäugelte mit einer Lehre zum Landwirt. Als es jedoch um die Lehrstellensuche ging, entschied er sich für eine Ausbildung zum Koch. Seine grosse Bewunderung für die Landwirtschaft ist geblieben. Dies spiegelt sich auch in seiner Küche wider, die sich durch frische, möglichst naturbelassene Produkte aus der Region auszeichnet. Kurt Rösli sammelte seine Berufserfahrung an den aussergewöhnlichsten Plätzen und war schon in diversen Betrieben in der Schweiz aber auch in der weiten Welt tätig. Seit 1991 arbeitet er und seit 1996 leitet er die Waldhaus-Küche. Ein Leben ohne zu kochen, kann er sich nicht mehr vorstellen. An seinen freien Tagen verbringt er viel Zeit mit seiner Frau und seinen beiden Kindern in der Natur.



Hotel Waldhaus | Kurt Rösli  
7514 Sils-Maria  
081 838 51 00 | [waldhaus-sils.ch](http://waldhaus-sils.ch)