

ZUKUNFTS TRÄGER 2011

LEHRMEISTER DES JAHRES



Kurt Rösli LEHRMEISTER DES JAHRES

Kategorie: Koch

Angemeldet durch Lernender Reto Brändli



Waldhaus-Küchenchef Kurt Rösli ist ein leidenschaftlicher Lehrmeister. Wenn er vom Kochen und vom Respekt den Menschen gegenüber spricht, dann ist das authentisch. Rösli, der Zukunftsträger 2011 in der Kategorie Koch.

«Ich wollte es besser machen als die autoritären Lehrmeister meiner Zeit», erklärt Kurt Rösli. Ein ruhiger und freundlicher Umgang in der Küche ist ihm ein Anliegen. Das Verhältnis zwischen ihm und seinen Lernenden ist deshalb auch sehr kollegial. Mit der Nominierung zum Lehrmeister des Jahres habe er dennoch nicht gerechnet.

«Wenn man junge Menschen ausbildet, dann tut man das aus Überzeugung», stellt der Küchenchef klar. «Es braucht viel Zeit und Ressourcen.» Man dürfe aber nicht vergessen, dass die Lernenden auch viel zurückgeben. Seinen Jungen möchte er vor allem Menschlichkeit, ein solides Handwerk und einen natürlichen Umgang mit den Ressourcen auf den Lebensweg mitgeben.

Kurt Rösli setzt sich nicht nur für seine Lernenden ein, sondern ist auch in verschiedenen Verbänden und als Prüfungsexperte tätig. Alles unter einen Hut zu bringen, ist nicht immer ganz einfach und erfordert viel Disziplin, aber auch Verständnis von Seiten seiner Familie. Denn kochen ist für den Waldhaus-Küchenchef nicht nur Beruf, sondern Berufung.

Neue Welten entdecken, das wollte Kurt Rösli, und so führten ihn seine Wanderjahre unter anderem in die Küche des Ritz Carlton nach Singapore wie auch in die Cantinetta Antinori nach Florenz. «Obwohl diese Aufenthalte nur kurz waren, konnte ich immer wieder meinen Horizont erweitern», sagt er. Neue Welten entdecken, das sollen auch seine Lernenden. Deshalb ermöglicht er ihnen auch Stages im In- und Ausland. «So können sie Erfahrungen machen, die sie im Leben weiterbringen», ist Rösli überzeugt.

Hotel Waldhaus, 7514 Sils Maria
www.waldhaus-sils.ch

Lebenslauf

Kurt Rösli wurde 1965 in Flühli geboren. Seine Kochlehre absolvierte er im Hotel Cristal Sörenberg. Er erwarb das Diplom zum Diätkoch, das Wirtepatent und machte die Berufsprüfung als Gastronomiekoch. In seinen Wanderjahren arbeitete er im Steigenberger Hotel in Saanen, im Ritz Carlton in Singapore und in der Cantinetta Antinori in Florenz. Seit 1996 ist Kurt Rösli Küchenchef im Waldhaus in Sils Maria.

Nominiert waren auch ...

Raphael Tuor
Gasthof Adler, 6244 Nebikon
www.adler-nebikon.ch

Jürgen Hügin
Merian Iselin Klinik, 4009 Basel
www.merianiselin.ch

Eine Preisverleihung im Besitz von: JST

PRÄSENTATION DER PREISTRÄGER 2011

- 5. MAI Koch
KURT RÖSLI
- 12. MAI Bäcker-Konditor /
Konditor-Confiseur
- 19. MAI Restaurationsfachmann
- 19. MAI Fleischfachmann

WWW.ZUKUNFTSTRÄGER.CH

Hauptponsoren

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

Bischofzell

Culinarium

**GASTRO
Journal**

Sponsoren

Traitafina

SWICA

Tenti



**James
Communication**

Patronat



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

**Hotel & Gastro
Union**

GASTRO SUISSE

Medienpartner

**Sonntags
Blick**

marmite

expresso

FLEISCH UND FREIKOST
VIANDE ET TRAITEURS
CARNI E COMMESTIBILI

panissimo

Partner

[echtzeit]
Künstler & Eventmanagement

Cash+Carry
CC A Angehrn
Frühe für Topfs

ReproscanGroup



Fotos: Bruno Bullinger