



freestylecooking.ch:

«Kids ab an den Herd»

Essen und Kochen ist eines der wichtigsten Tätigkeiten für Kinder und kann vorbeugend sein gegen Übergewicht, falsche Ernährung usw. Mit dem Projekt «Kids ab an den Herd» möchte der bekannte Koch Rolf Caviezel einen Beitrag zur Förderung des Unterrichts «Kochen in den Schulen» leisten. Dabei wird den Kindern aufgezeigt, wie wichtig das Kochen, der Umgang mit Lebensmitteln und die gemeinsame Essenskultur ist.

In den Schulen wird immer weniger gekocht, das Fach Hauswirtschaft beschränkt sich fast nur noch auf die Theorie und nicht auf die praktische Umsetzung. Hier geht eine wichtige Kultur und ein Aufklärungsgut verloren. Nicht jedes Kind hat die Möglichkeit, zu Hause mit den Eltern zu kochen, darum ist es umso wichtiger, dass dies in den Schulen vermittelt wird. Auch steigen die Krankenkosten immer mehr, im Berufsbild Koch findet man keinen Nachwuchs. So ist es für Rolf Caviezel eine Herzenssache, etwas Konkretes zu unternehmen und aktiv umzusetzen.

«Ich bin davon überzeugt, dass man die Berufsförderung bei den ganz Kleinen anfangen muss. Dabei bin ich schon über 6 Jahre mit «Kids ab an den Herd» in der ganzen Schweiz unterwegs», sagt Rolf Caviezel gegenüber GOURMET.

i

Über Rolf Caviezel

Rolf Caviezel wurde 1973 in St. Gallen geboren. Nach seiner Kochlehre im Gastrocenter St. Gallen arbeitete er unter anderem im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Quellenhof Bad Ragaz und im Suvretta House in St. Moritz. Er schloss die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich ab und liess sich zum Gastronomie-Koch Spital & Heim ausbilden. Auf der stetigen Suche nach der Weiterentwicklung der klassischen Küche liess er sich von den Molekular-Pionieren Ferran Adrià und Heston Blumenthal inspirieren. Die Molekulare Küche verbindet für ihn zwei wichtige Elemente: Das Kochen als Kunst und die Experimentierfreudigkeit. Seit dem 9. August 2010 führt er sein eigenes Restaurant in Grenchen Station 1. Bereits nach einem Jahr wurde er mit diesem in der Sparte Trend mit dem Best of Swiss Gastro Award ausgezeichnet. Im Mai 2014 erhielt er das Label Pro specie rare, und er wurde im Guide bleu unter den Entdeckungen aufgenommen. Heute führt er das Foodlab by Caviezel in Grenchen, das bereit auch wieder im Guide bleu als Entdeckung gelistet wurde. Er erhielt zahlreiche Auszeichnungen, so etwa vom Brauverband Schweiz den Innovation-Orden für sein Bier. Seine Bücher wurden bereits mehrfach mit Silber und Gold ausgezeichnet. Nebenbei bietet er mit seiner Firma freestylecooking GmbH Kurse an, in welchen er den experimentierfreudigen Teilnehmern die Grundregeln der Molekularküche vermittelt. Bei verschiedenen TV-Formaten ist oder war er bereits präsent, SRF, 10 vor 10, Schweiz Aktuell, SWR, ORF usw..