

Mike Wehrle Culinary Director des Bürgenstock Resorts bei den Kochlehrlingen der BBB



Nach René Schudel (Fernsehkoch und Restaurateur), Rolf Caviezel (Molekularkoch und Kochbuchautor), Gregor Zimmermann (Exekutive Küchenchef, Bellevue Palace Bern und Koch bei Staatsbesuchen) konnte dieses Mal von Werner Schuhmacher Mike Wehrle, eine weitere bekannte Persönlichkeit aus der Gastronomiebranche verpflichtet werden.

Er ist seit vier Jahren im Bürgenstock Resort als Culinary- Director tätig. Das Bürgenstock Resort umfasst drei Hotels im Fünf- und Vier-Sternebereich sowie 9 verschiedene Restaurants, Seminarräume, einen Ballsaal, einen fantastischen Spa-Bereich, mit 10'000 Quadratmetern, ein eigenes Kino und vieles mehr. Insgesamt bietet das Resort für ungefähr 800 Personen, davon 110 Köche, einen Arbeitsplatz und es ist der zweitgrösste Arbeitgeber im Kanton Nidwalden. Das Resort wurde für mehrere hundert Millionen Franken neu aufgebaut oder teilweise renoviert. Der Besitzer ist der Katar-Hospital-Staatsfonds.

Mike Wehrle absolvierte seine Kochlehre im Schwarzwald und begann dann seine Wanderjahre im Elsass bei Häberlein (Drei-Sterne-Restaurant) und zog weiter ins Grand Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken. Die weiteren Stationen waren London, Chicago, Bangkok und Manila unter anderen für die Peninsula-Gruppe. Die Peninsula Gruppe ist eine der besten Hotelketten der Welt. 2016 wurde er für die Eröffnung des Bürgenstock-Resorts angefragt.

Er hatte die Aufgabe mit den Kochlernenden des 2. Lehrjahres einen Workshop über die Arabisch-Libanesische Küche durchzuführen. Sein Küchenchef, Ashraf Abourissa vom Shark-Oriental, unterstützte ihn bei den praktischen Arbeiten.

Nach einem kurzen Referat über das Resort, die Organisation und Probleme bei einer Neueröffnung, ging es an die praktischen Arbeiten.

Folgende Gerichte wurden kreiert und anschliessend mit Freude degustiert: Wolfsbarschfilet auf Tahini-Sauce und Batata Harra, Hummus Sharq, Falafel, Roukak (eine Art Frühlingsrolle mit 4 verschiedenen Käsesorten, Schwarzkümmel und Minze).

Die Lernenden der drei Klassen des 2. Lehrjahres, waren mit grosser Begeisterung und Interesse an der Arbeit. Es war für sie eine grossartige Abwechslung zum Schulalltag.

Im Berufskunde-Unterricht haben wir das Thema fremdländische Küche und dieser Workshop ist ein toller Start in dieses Thema.
Nach dem obligaten Fotoshooting wurde der Workshop pünktlich beendet.

Die Kochlernenden der BBB schätzen es sehr, dass an unserer Schule solche Workshops angeboten werden.

Klasse KC19a





Roukak
Wolfsbarschfilet auf Tahini- Sauce

