

## **Eine kulinarische Reise mit Florian Feckl in die Welt der vegetarischen und veganen Küche**

Wir als traditionelles familiengeführtes Schwarzwaldhotel mit 27 Zimmer, 4 Ferienwohnungen und seit 2021 neu auch einem Schwimmbad und Saunabereich, verfügen auch über einen grossen und weit bekannten Restaurantbereich im kleinen Waldau, einem kleinen Dorf nahe Titisee-Neustadt im Hochschwarzwald.

Hier zelebrieren wir mit unserer Familientradition von über 150 Jahre traditionell, klassischer Schwarzwälder Genuss.

Wenn es auch viele (noch nicht) denken oder wahrhaben wollen, aber die Zeit bleibt auch hier im Hochschwarzwald nicht stehen. In einer immer schneller drehenden Welt ist auch im Bereich Kulinarik viel Bewegung drin.

Wir möchten und können uns da nicht verschliessen und haben auch bei uns intern den Anspruch dem Wunsch und den Bedürfnissen unserer Hotel- und Restaurantgästen eine genussvolle, gesunde und abwechslungsreiche Küche anzubieten.

Doch wie bekommen wir das in einer sehr traditionellen auf klassischen Strukturen basierenden Region hin, wenn in vielen unseren Köpfen «Fleisch als das beste Gemüse» angesehen werden?

Sie können uns glauben, dies ist in einer bereits sehr herausfordernden Zeit mit viel Wandel und immer wieder neuen Situationen eine sehr grosse Herausforderung. Uns war bewusst wir brauchen hier Hilfe von einem Profi auf seinem Gebiet.

Unser Ziel war es, jemanden zur Unterstützung zu finden, der die Gegebenheiten des ländlichen Charmes und seinen «Gepflogenheiten» kennt und versteht. Jemand, der uns behutsam und ohne Dogmatismus an die Hand nimmt und uns unterstützt.

Auf der Suche half uns nebst dem Internet auch etwas der Zufall, um auf Florian Feckl zu stossen.

Innert kürzester Zeit nach Kontaktaufnahme fand das erste Kennenlerngespräch bei uns in Waldau statt und das Verständnis seitens Florian Feckl war super.

So kam es, dass wir bald schon das Vergnügen hatten, an einer Schulung mit Florian Feckl teilzunehmen, einem wahren Profi und Enthusiasten in der vegetarischen und veganen Küche. Florian ist nicht nur ein hervorragender Koch, sondern lebt regelrecht für seinen Beruf. Seine Leidenschaft und sein Engagement waren in jeder Minute spürbar und haben die Schulung zu einem Erlebnis gemacht in der auch der eine oder andere «Fleischtiger» sich leicht öffnen konnte.

Die Schulung fand bei uns in Waldau in somit vertrauter Atmosphäre für unser Team statt, was für uns optimal war. Sogar unser Lernender, welcher eigentlich auf der Landesberufsschule war, bat um «Freigabe» damit er mit dabei sein konnte.

Schon mit dem Skript und der Einleitung wurde deutlich, dass hier jemand am Werk ist, der sein Handwerk versteht.

Florian führte uns durch verschiedene Aspekte der vegetarischen und veganen Küche, angefangen von den Grundlagen bis hin zu fortgeschrittenen Techniken und raffinierten Gerichten. Er vermittelte uns nicht nur sein umfangreiches Wissen, sondern teilte auch seine persönlichen Erfahrungen und Tipps mit uns. Es war beeindruckend zu sehen, wie viel Hingabe und Kreativität er in jedes einzelne Gericht steckte.

Besonders positiv fiel mir persönlich auf, wie Florian es verstand, uns in die Welt der pflanzenbasierten Ernährung einzuführen, ohne dabei dogmatisch oder missionarisch zu wirken. Er ermutigte uns, unsere eigenen Geschmacksvorlieben zu erkunden und anzupassen, und betonte die Vielfalt und die zahlreichen Möglichkeiten, die die vegetarische und vegane Küche bietet. Dabei stand der Genuss immer im Vordergrund.

Die Schulung war nicht theoretisch, sondern total praktisch ausgelegt. Wir durften oder besser gesagt mussten wir, selbst Hand anlegen und unter Florians Anleitung verschiedene Komponenten für die Gerichte zubereiten. Es war erstaunlich zu sehen, wie köstlich und ausgewogen Gerichte gezaubert werden können, wenn man die Zutaten kennt. Florian stand uns dabei geduldig zur Seite und gab wertvolle Hinweise, um unsere Kochkünste zu verbessern.

Neben den fachlichen Aspekten war es auch die Persönlichkeit von Florian, die mich beeindruckte. Er war stets zugänglich, freundlich und geduldig. Seine Begeisterung für die pflanzenbasierte Küche war ansteckend und motivierend. Es war offensichtlich, dass er nicht nur sein Wissen teilen, sondern auch andere dazu ermutigen möchte, sich auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung einzulassen.

Alles in allem kann ich Florian Feckl und seine Schulung in der vegetarischen und veganen Küche wärmstens empfehlen. Er ist nicht nur ein herausragender Koch, sondern auch ein inspirierender Lehrer und Mentor. Wer sich für pflanzenbasierte Ernährung interessiert oder seine Kochfähigkeiten in diesem Bereich erweitern möchte, wird bei Florian mit Sicherheit eine bereichernde Erfahrung machen. Ich bin dankbar für die wertvollen Einblicke, die wir gewonnen haben und wünsche Florian weiterhin viel Freude, Erfolg und Spass.

Thomas Eiche