



## David Richards

---



Geboren am 4.9.1988  
in der Dominikanischen Republik

Restaurant Bären, Gnuss und meh.  
GmbH, Schwarzenburg

Sous-chef

Der Steffisburger David Richards konnte im Victoria Jungfrau Grand Hotel & SPA in Interlaken dank seinem grossen Vorbild, Manfred Roth, die Koch-Ausbildung machen. Sein damaliger Chef habe sein Potenzial gesehen und an ihn geglaubt, sagt David stolz. Heute arbeitet er als Souschef im Restaurant Bären in Schwarzenburg.

Seine Ambitionen konnte David schon bei diversen Wettbewerbsteilnahmen zeigen. Seine bisher beste Platzierung – den dritten Rang – hat er sich 2017 beim Swiss Culinary Cup erkocht. Am Goldenen Koch nimmt er teil, weil es auf nationaler Ebene der grösste Kochwettbewerb ist und er sich mit den besten Köchen messen will.

David Richards hat seine Wurzeln in der Dominikanischen Republik. Dies zeigt sich auch in seinen Hobbies Latino Musik hören und tanzen. Ausserdem verbringt er seine freie Zeit am liebsten mit der Familie, mit Kochen oder mit Fitness.