# DAVID RICHARDS

**SOUS CHEF,**
**SCHLOSS SCHADAU, THUN**

Bild: Jonas Weibel

## Berufliche Stationen

- Sous Chef und Küchenchef, Deltapark Resort Gwatt, Gwatt bei Thun
- Chef de Cuisine, Hotel Frohegg, Bern
- Sous Chef, Hotel Frohegg, Bern

**Porträt David Richards, 32, Sous Chef, Schloss Schadau, Thun**

Farbig und perfektionistisch, so beschreibt David Richards seinen Kochstil. Farbe steht für sein Heimatland, die Dominikanische Republik, Perfektion für die Schweiz. Seine Teller richtet er penibel an. «Ich hätte mir auch vorstellen können, Architekt zu werden», sagt er. Sein ehemaliger Chef, Manfred Roth aus dem Hotel Jungfrau Victoria in Interlaken, entdeckte Davids Lust am Kochen. Und animierte ihn, sich zum Koch ausbilden zu lassen. So wurde David von der Küchenhilfe zum Spitzenkoch. Noch heute bezeichnet er Manfred Roth als seine Inspirationsquelle.

Davids Freunde schätzen an ihm, dass er lieb, sympathisch, lustig und lebensfreudig ist. Der wichtigste Mensch in seinem Leben ist seine Mutter. Sollte sie eines Tages in die Dominikanische Republik zurückkehren wollen, würde ihr David mitsamt eigener Familie folgen. Und dort am liebsten eine TV-Kochshow, ein Kochbuch und vielleicht sogar eine Kochschule realisieren.

Bei einer früheren Austragung des Goldenen Kochs war er bereits Halbfinalist. Weitere Wettbewerbserfahrung hat er beim Marmite Youngster, dem Swiss Culinary Cup und dem TV Beef Club gesammelt. «Ich liebe es, mich mit den besten Köchen zu messen.»

**Davids Entweder-Oder-Liste:**

**Berge oder Meer?**
Als Latino natürlich Meer.

**Stadt- oder Landleben?**
Landleben. In der Stadt ist es mir zu laut.

**Sport oder Faulenzen?**
Sport, und zwar Fitness, Baseball und Basketball.

**Wein oder Wasser?**
Wasser. Ich trinke keinen Alkohol. Einfach so, ohne speziellen Grund.

**Zuhause oder Restaurant?**
Zuhause. In unserer Küche stehen entweder ich oder meine Mutter.

**Und zu guter Letzt…**

**Was zauberst du in 15 Minuten aus Wassermelone, Bitterschokolade und Hackfleisch?**

Die Wassermelone würze ich mit Pfeffer und lege sie kurz auf den Grill. Aus dem Fleisch forme ich Häcktätschli, dazu die Bitterschokolade als Sauce. Fleisch mit Schokoladensauce habe ich schon ausprobiert, das schmeckt hervorragend.

DER GOLDENE KOCH 2021

**Weitere Infos zum Goldenen Koch**
www.goldenerkoch.ch
info@goldenerkoch.ch