

WAS WEISST DU VON ...



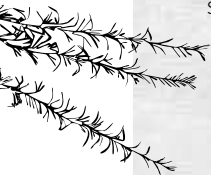
1. Ein Essen bei Paul Bocuse änderte die Lebenseinstellung von Frédy Girardet. Was war ihm davor wichtiger als seine Arbeit in der väterlichen Küche des Hôtel de Ville?

- A Dribbeln am Fußballfeld
- B Baggern im örtlichen Café
- C Wedeln auf der Piste



2. Worüber ärgert sich Frédy Girardet heute am meisten?

- A Köche, die glauben, dass der Zeitgeist bedeutet, seine Küche in ein Labor zu verwandeln
- B Servicepersonal, das meint, es wäre genauso wichtig wie der Koch selbst
- C Eigentümer, die behaupten, sie verstünden vom Wareneinsatz mehr als die Küchenbrigade

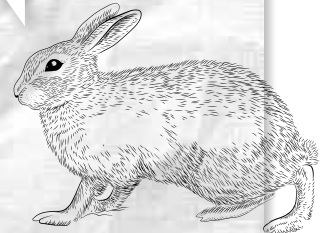


...FRÉDY GIRARDET?

Es war einmal vor einiger Zeit, da drehte sich das Gastronomieimperium auch um diesen Schweizer Koch. Was, du kannst dich nicht erinnern? Dieser Herr gehört zwar zur alten Garde – aber zum alten Eisen noch lange nicht. Hier ein bisschen Nachhilfe in Zeitgeschichte!

3. Auch wenn er der Mitentwickler der Nouvelle Cuisine war, wie nannte er sein 1985 erschienenes Kochbuch?

- A Cuisine impromptue
- B Cuisine spontanée
- C Cuisine au débotté



4. Welche gewichtige Auszeichnung wurde ihm in seiner Karriere zuteil?

- A Koch des Jahrhunderts
- B Drei Sterne in der ersten Ausgabe des Guide Michelin Schweiz
- C Ritter der Ehrenlegion



5. 1996 verkaufte Girardet sein Restaurant mit 60 Jahren an Philippe Rochat. Was war der Tipp, den er nicht nur ihm auf den Weg mitgegeben hat?

- A Die Sauce ist für die Kochkunst, was die Grammatik für die Sprache.
- B Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.
- C Man tut gut daran, die Rezepte auswendig zu lernen. Eine Minute im Kochbuch nachschauen kann im falschen Moment schon alles verderben.



Antworten: 1.a, 2.a, 3.b, 4.a | b | c, 5.c

