

## Medienmitteilung 21. September 2018

Gala Dinner zugunsten der Kochschule (ACAC) in Kambodscha

### **Einfaches Essen für den guten Zweck im klassischen, edlen SHL-Ambiente.**

**Die Zutaten für einen gelungenen Abend sind «einfach»: Ein Sternekoch mit Unterstützung der SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, Studentinnen aus Kambodscha, Spitzenweine und eine Tombola mit attraktiven Preisen sorgen für Unterhaltung - die Gäste genießen. Alles zugunsten der «Academy of Culinary Arts (ACAC)» in Kambodscha.**

#### **Vom Einfachen das Beste**

Der Spitzenkoch des Abends, **André Jaeger**, gilt als Vorreiter der «Fusion»-Küche. Als F&B Manager im Peninsula in Hong Kong kam der 71-jährige Unternehmer bereits in jungen Jahren mit der asiatischen Küche in Kontakt. Er war einer der Ersten, der asiatische Elemente in sein Kochen einbezog und somit seine Küche vielseitig und reich an Geschmacksnuancen machte. Der Michelin Sternekoch kocht zudem nach den Prinzipien von yin und yang, mit Gegensätzen, welche sich ergänzen, aber auch gegenseitig anziehen. «Einfach alles was das Essen und den Genuss spannend machen», schwärmt der pensionierte Spitzenkoch.

Zusammen mit der «Academy of Culinary Arts Cambodia» zauberte er ein aussergewöhnliches 5-Gang-Menü, welches unter dem Motto «Vom Einfachen das Beste» stand. Die Gäste zeigten sich begeistert von den einfachen, aber durchaus überraschenden Kompositionen. «Ich achte auf die Harmonie der Speisen. Mein Gast wird nicht von 17 versteckten Aromen überrascht. Er soll am Schluss wissen, was er gegessen hat.»

#### **Soziales Engagement als Herzensangelegenheit**

Unter dem Namen «Academy of Culinary Arts Cambodia ACAC» wurde Ende März 2017 die Kochschule in Phnom Penh eröffnet. <http://acac.edu.kh/>. Die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern hat sich zusammen mit ihren Partnern vor Ort zum Ziel gesetzt, jungen Menschen durch eine duale Ausbildung eine Chance auf dem Arbeitsmarkt zu bieten. Das Engagement der SHL hat dazu geführt, dass bereits über 150 junge Kambodschanerinnen und Kambodschaner die zweijährige Kochausbildung besuchen.

**Marc-André Dietrich**, Küchenchef der SHL, reiste im Juli in die kambodschanische Hauptstadt Phnom Penh um sich vor Ort ein Bild zu machen. «Etwas Gutes tun und das mit einem schönen Abend verbinden, das passt perfekt zur Schweizerischen Hotelfachschule Luzern», zeigt sich Marc-André Dietrich über das Gala Dinner erfreut. «Für die SHL ist dies eine optimale Plattform und für mich persönlich eine Herzensangelegenheit, habe ich vor Ort so viel Elend gesehen.»

Es war ein aussergewöhnliches Gaumenerlebnis, das viele Gäste angezogen hat, 80 waren es insgesamt. Das Essen, der Wein und die Studierenden des Semesters 2 Restauration, die den Service übernahmen, stellte die SHL kostenlos zur Verfügung. Pro Dinner bezahlten die Gäste 400 Franken. Der Erlös des Gala Dinners (rund 25'000 Fr.) geht zugunsten einer Fachbibliothek an die Kochschule ACAC in Phnom Penh.

Die Schweizer Stiftung Shift360 betreibt als gemeinnützige Organisation in Zusammenarbeit mit der SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern die «Academy of Culinary Arts (ACAC)», eine Kochschule in Phnom Penh, Kambodscha. Sie ermöglicht damit jährlich rund 200 jungen Menschen eine zweijährige schweizerische Qualitätsausbildung und die Chance ihren Lebensunterhalt selber bestreiten zu können.

[www.shift360.ch](http://www.shift360.ch)