

16.04.2025 – 08:28 Uhr

René Schudel : Direkt aus dem Leben mit Herz und Feuer



Es wird wieder heiss am Grill und ehrlich auf dem Teller: In der sechsten Staffel von «Schudel's Food Stories» nimmt René Schudel die Zuschauer:innen mit auf neue kulinarische Abenteuer zwischen Berggipfel, Steinbruch und der Sonne Ibizas. Die frischen Folgen gibt's ab sofort auf Joyn und ab dem 23. April auf ProSieben Schweiz.

MEDIENMITTEILUNG

«Schudel's Food Stories»: Neue Folgen ab dem 16. April

René Schudel : Direkt aus dem Leben mit Herz und Feuer

Zürich, 16. April 2025 – Es wird wieder heiss am Grill und ehrlich auf dem Teller: In der sechsten Staffel von «Schudel's Food Stories» nimmt René Schudel die Zuschauer:innen mit auf neue kulinarische Abenteuer zwischen Berggipfel, Steinbruch und der Sonne Ibizas. Die frischen Folgen gibt's ab sofort auf Joyn und ab dem 23. April auf ProSieben Schweiz.

Mit seinem ganz eigenen Mix aus bodenständiger Küche, wuchtigen Schauplätzen und persönlichen Geschichten hat René Schudel das Kochen im TV auf ein neues Level gebracht. «Schudel's Food Stories» ist nicht nur ein Format – es ist eine Liebeserklärung an echte Aromen, gute Gesellschaft und das Kochen am offenen Feuer. Oder wie es Schudel selbst sagt: *«Für mich gibt's nichts Schöneres, als sorgfältig ausgewählte Zutaten über dem Feuer zu veredeln – einfach, ehrlich, gut.»*

Zwei Grundzutaten: Herz und Feuer

In Staffel 6 bleibt René seinem Konzept treu – und geht trotzdem neue Wege: Zwischen dem Berner Oberland und Ibiza macht er halt an Orten, die ihm besonders am Herzen liegen. Ob ein traditionelles Schlachtfest mit ibizenkischer Familie, ein Fondue im Schnee oder ein währschafter Búezer-Znacht im Steinbruch – hier geht's immer um echtes Essen, echte Menschen und um den Moment.

Auch Highlights aus früheren Staffeln sind mit dabei – ein Best-of voller Geschmack und Geschichten. In der neusten Staffel wagt sich der Berner Koch erneut an schmackhafte Gerichte mit viel Seele. Besonders angetan hat es ihm dabei die Zubereitung von ehrlichen Gerichten über offenem Feuer.

Episodenübersicht

Folge 1|16.04./23.04: Fondue Extra (Neue Folge)

Käsefondue ist das Schweizer Nationalgericht par excellence. Es gibt wohl keinen Ort, wo nicht schon ein Fondue gegessen wurde. Denn es lässt sich locker aus dem Rucksack zubereiten. Schudel treibt es in die Berge, wo er direkt am Pistenrand ein Fondue mit raffinierten Extras zubereitet. In dieser atemberaubenden Kulisse schmeckt ein Fondue sowieso noch viel besser.

Folge 2 | 23.04./30.04: Wilde Spargeln (Best-Of-Folge)

Wilde Spargeln haben etwas geheimnisvolles und gelten nicht umsonst als Delikatesse. Im Frühjahr sind sie vor allem im Mittelmeerraum zu finden. René durchstreift die Wälder im Norden Ibizas und wird tatsächlich fündig. Die aromatischen Spargeln schmecken am besten, wenn man nicht zu viel mit ihnen anstellt. Am Meer bereitet Schudel eine Kreation mit Fisch, Fenchel und einem Hauch Meeresbrise zu.

Folge 3 | 30.04./07.05: Sobrasada Eggs Benedict (Neue Folge)

Die Sobrasada ist eine typische luftgetrocknete Wurst der Balearen. Die unverkennbare orangefarbene Wurst wird meist traditionell bei familiären Schlachtfesten hergestellt. René kann an einem solchen Fest dabei sein und erlebt die Tradition hautnah mit. Zu Hause brutzelt er ein Egg Benedict mit Sobrasada zum Zmorge und kombiniert die schmackhafte Wurst so mit einem Klassiker.

Folge 4 | 07.05./14.05: Gartengemüse (Best-Of-Folge)

Ein Garten wie zu Grossmutterns Zeiten lässt das Herz höher schlagen! Vermehrt sieht man wieder Gärten wie anno dazumal. Ein Trend, der René besonders gut gefällt. Denn ein grosser Garten mit eigenem Gemüse-Anbau ist ein Schlaraffenland für jeden Koch. Schudel vergräbt Rande und Rüebli in der Asche und räuchert Rotchabis direkt am offenen Feuer.

Folge 5 | 14.05./21.05: Schweinshals am Feuer (Neue Folge)

René fertigt aus Eisenstangen im Eigenbau eine Grill-Aufhängung an. Auf diese einfache Art lässt sich Fleisch und Gemüse über Stunden am offenen Feuer schmoren. René hängt einen ganzen Schweinshals übers Feuer, dazu gibt es im Rauch geschmorte Rüebli mit Erbsen. Im Steinbruch Balmholz tischt René den Büzern nach Feierabend ein herzhaft rauchiges Menü auf.

Folge 6 | 21.05./28.05: Ensalada Payesa (Best-Of-Folge)

Die fruchtbare Erde und das ausgewogene Klima beschenken Ibiza eine reichhaltige Landwirtschaft. In der Nähe von San Antonio pflückt René die Zutaten für seinen Salat direkt vom Baum. Mitten im Feld bereitet er eine Anlehnung an den traditionellen Bauernsalat «Ensalada Payesa» zu, wie man ihn hier seit jeher isst.

[Alle Staffeln](#) von Schudel's Food Stories sind auf Joyn zu sehen.

«Schudel's Food Stories» wird unterstützt von [Lidl Schweiz](#).

JOYN

Auf Joyn finden die Nutzer:innen kostenlos ein umfangreiches und anbieterübergreifendes Programm-Angebot. Die Streaming-Plattform der ProSiebenSat.1 Media SE stellt mehr als 50 Live-TV-Sender und rund 50'000 Format- und Programm-Stunden ohne Abogebühr zum Abruf bereit. Dazu gehören Realitys wie "Forsthaus Rampensau", Serien wie der SAT.1-Erfolg "Die Landarztpraxis", zahlreiche US-Filme, Dokumentationen und Serien in ganzen Staffeln zum Bingen bis hin zu Mediatheken und Sportinhalten von ProSiebenSat.1 sowie weiterer Inhalte-Partner. Im Premium-Bereich gibt es exklusive Programm-Vorschauen auf die Highlight-Formate der Sendergruppe sowie zusätzliche Pay-TV-Channels, TV-Channels und VoD-Inhalte in HD-Qualität. Die Joyn GmbH ist eine hundertprozentige Tochter der ProSiebenSat.1 Media SE. Weitere Infos unter www.joyn.ch

Medieninhalte



Fondue kann man prinzipiell überall essen – aber im Schnee schmeckt's bestimmt noch ein bisschen besser. Bild: ProSieben Schweiz.



Bild: ProSieben Schweiz



Bild: ProSieben Schweiz

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100096081/100930595> abgerufen werden.