

Eröffnung des Zentrums für Rohkost und Gesundheit

Dass das Interesse an der Rohkost in der Gesellschaft in schnellem Wachstum steht, ist schon an der steigenden Zahl der Besucher und der Aussteller an der Rohkostmesse *Rohvolution* <http://rohvolution.de> ersichtlich. Die Rohvolution Berlin am 29. - 30. März hat alle vorherigen Volumina und auch die Erwartungen übertroffen.



Langsam erreichen wir die Dimensionen, die mir in meinen Visionen vor 25 Jahren, beim Einstieg in die Rohkost, vorschwebten. Obwohl ich für das Thema schon immer unterwegs war und die Welt bereiste, sind Rita und ich in den letzten Jahren so viel unterwegs gewesen, dass wir regelrecht reisemüde

geworden sind. Trotzdem, dass unsere Tätigkeit als Reisende auch seine schönen Seiten zeigte, und wir dadurch viele Menschen erreichen konnten, die wir eventuell sonst nicht erreicht hätten, erlaubte



uns diese Version des Unterrichts nicht die gewünschte Effizienz und es war uns nicht möglich, unsere Ressourcen voll auszuschöpfen. Es blieb an einem Punkt einfach eine Improvisation. Die vielen tausend Kilometer, die wir im Auto hinter uns brachten, beanspruchten so viel Zeit und Energie, die wir gerne wirksamer einsetzen wollten. Die Idee einer festen Lokalität drängte sich immer mehr auf.

Es war ein Bauchgefühl, das mich Ende letzten Jahres dazu brachte, an der Türe des leerstehenden Restaurants *Rebstock* anzuklopfen. Beim Eintreten in die Räumlichkeit, fühlte es sich an, als würde ich die Zukunft betreten. Es fühlte sich gut an,



obwohl die Lokalität unmittelbar vor dem Umbau in Büroräumlichkeiten stand. Der Kochherd in der Küche war bereits entfernt, und das gefiel mir. Die Idee mit der Nutzung als Schulungszentrum für Rohkost setzte sich durch und fand schnell die Begeisterung aller Beteiligten.

Bereits am 22. März 2014 fand das erste Seminar im neuen Zentrum im Rebstock statt. Am 12. April 2014 begrüßten wir dann die Gäste zu dieser speziellen Eröffnungsfeier. Am liebsten hätten wir die ganze Welt eingeladen, aber die Grösse der Räumlichkeiten setzte uns natürlich in dieser Hinsicht Grenzen und beschränkte sich auf ein Publikum von 50 Personen.

Zwischen 12 und 13 Uhr fanden sich die Gäste bei uns ein. Dank schönem Wetter konnten wir den Apéro auf der Terrasse servieren. Es wurden Amuse-Bouches dazu gereicht. Diese bestanden aus kleinen, runden Rohkost-Kamuthbrötchen, die mit einer Rosette aus Kürbis-Sonnenblumenpaste und einem Gemüsesegel garniert waren.



Als Getränk konnte aus vier verschiedenen Chi-Sorten gewählt werden. Ebenso standen frischer Mandelmilchshake aus Wassermelonen und ein Safran-Orangencocktail, mit Apfeldicksaft gesüsst, zur Auswahl.

Kurz vor 13:00 Uhr spielte die sechsköpfige Band *eleven36* <https://facebook.com/eleven36> ihr erstes Stück, was gleichzeitig die Gäste ins Lokal an den Tisch rief. Die junge Band spielte hervorragend und hatte für jedermann/frau etwas auf Lager.



Nach meiner Eröffnungsrede wurde die Suppe serviert. Es war eine Kürbis-Mango-Suppe mit frischem Curcuma. Anschliessend sorgte die Band nochmals für Stimmung und dann wurde der nächste Gang serviert. Er bestand aus Nüsslisalat mit Wildkräutern und Nüssen an einer Apfel-Senfsauce.



Jetzt war es Zeit für etwas Magie. Der Auftritt des Ballonkünstlers und Magiers *Andreas Paffrath* <http://andreas-paffrath.de> war ein voller Erfolg und sorgte für Staunen und Ausgelassenheit.

Danach war der Hauptgang an der Reihe. Eine Gemüse-Terrine mit Kohlrabi-Spirelli al Pesto, Romanesco auf Sauce Cocktail, garniert mit einer gefüllten Minipaprika, sorgte für Gaumenfreude. Separat dazu wurde eine Meerrettich-Rahmsauce serviert. Anschliessend rief mich Zauberer Andreas vor das Publikum und demonstrierte zur Freude der Gäste, dass er in Sachen Zaubertricks einiges mehr drauf hatte als ich. Nichts desto trotz fühlte man sich durch seine sympathische, einfühlsame und nette Art nie als Verlierer, sondern Bestandteil seines Geschickes.



Die raumfüllende, angenehme Musik untermalte die Atmosphäre zwischen Zauberei und dem Dessertgang, hinderte die Gäste aber nicht daran, ein angenehmes Gespräch miteinander führen zu können. Das Dessert war ein Blaubeeren-Diplomat auf Kaki-Vanillesauce.

Der Gemeindepräsident von Effingen, Herr Andreas Thommen, würdigte in seiner Ansprache unsere Absichten und hiess uns mit unserem Unternehmen in seiner Gemeinde herzlich willkommen. Seine freundliche, ansprechende und einladende Art wurde mit einem grossen Applaus quittiert.



Über diesen Anlass wurde vom Schweizer Fernsehen 5 für die Sendung *TimeToDo* <http://timetodo.ch> mit Norbert Brakenwagen aufgezeichnet.

Diese Feier ist ein Meilenstein in unserer Tätigkeit. Die Vorarbeiten und Zubereitungen beflügelten uns, denn wir konnten endlich wieder professionell arbeiten und der Hauch des Gastgewerbes konnte in neuem Gewand aus mir hervorgeholt werden. Ich fühlte mich hervorragend unterstützt und begleitet von Rita, Jasmin und den helfenden Händen des Teams.

Nach diesem gelungenen Event sind wir motiviert, noch viele weitere Anlässe zu organisieren - vielleicht sogar auch mit Ihnen. Durch unser neues Zentrum sind wir inspiriert und in der Lage, unser Wissen nun zusätzlich auch an Menschen weiterzugeben, die in dieser Thematik professionell arbeiten möchten, oder die Absicht haben, selber erfolgreich Seminare abzuhalten. Die geplanten Seminare sind auf unserer Homepage <http://urshochstrasser.ch> ersichtlich.

Wir freuen uns auf eine interessante Zukunft mit dem
Zentrum für Rohkost und Gesundheit

Im Rebstock
Dorfstrasse 23
CH-5078 Effingen / Schweiz

und wünschen uns, dass möglichst viele Menschen davon profitieren können.

