

# Am Anfang jeder Entscheidung steht eine Idee

«Technologie wirkt unterstützend, doch schlussendlich machen Erfahrung und Intuition den Unterschied.»

Alfredo Häberli

**Sabrina:** Was verbindest du mit dem Wort Entscheidung?

**Alfredo:** Ich denke an eine Weggabelung, die Wahl zwischen Kopf oder Zahl, Mut und Vision.

**Sabrina:** Im Kontext deines Berufs, was bedeutet Entscheiden für dich?

**Alfredo:** Es bedeutet, eine Vision zu haben oder zumindest eine leise Ahnung. Und es erfordert, eine klare Haltung einzunehmen.

**Sabrina:** Genau. Entscheiden bedeutet Verantwortung und Auswirkung. In meinem Fall geht es auch darum, stets die richtige Balance zwischen unternehmerischer Gestaltung und kulinarischer Kreativität zu finden.

**Alfredo:** Als Designer muss ich eine klare Vision haben und dann Schritt für Schritt entscheiden, wie ich diese umsetze. Und wie gehst du bei der Auswahl von Zutaten für ein Gericht vor?

**Sabrina:** Für mich beginnt alles mit einer Idee. Ich bevorzuge saisonale und regionale Produkte und lasse mich oft von einem bestimmten Hauptbestandteil inspirieren. Dann experimentiere ich, bis das Gericht perfekt ist.

**Alfredo:** Bei mir ist es ähnlich. Die Wahl der Materialien für ein Designprojekt ist entscheidend. Ich suche nach der optimalen Balance zwischen Ästhetik und Funktionalität. Und wie wichtig ist dir die Präsentation eines Gerichts?

**Sabrina:** Sehr wichtig. Das Wichtigste ist das Geschmackserlebnis, was ich durch die Präsentation unterstützen möchte. Es geht darum, die Sinne zu begeistern und eine Verbindung zwischen Auge und Gaumen herzustellen.

**Alfredo:** Ich stimme zu. Die Präsentation eines Designs ist entscheidend für den Gesamteindruck. Es geht darum, die richtige Balance zwischen Ästhetik und Funktionalität zu finden.

**Sabrina:** Wie denkst du, wird sich Technologie in Zukunft auf unsere Berufe auswirken?

**Alfredo:** Technologie wird uns sicherlich unterstützen, aber am Ende des Tages sind es immer noch unsere Erfahrung und Intuition, die den Unterschied machen.

**Sabrina:** Absolut. Es geht darum, wie wir diese Technologie nutzen, um unsere Arbeit zu verbessern und nicht um sie zu ersetzen.

**Alfredo:** Genau. Es geht darum, die richtige Balance zu finden zwischen Tradition und Innovation, zwischen Handwerk und Technologie. Es ist wichtig, dass wir uns weiterentwickeln und anpassen, aber gleichzeitig unsere Werte und unsere Leidenschaft nicht aus den Augen verlieren.

**Alfredo:** Für dich als Profi in der Küche. Kannst du dir vorstellen mit Gerichtererkennung mittels Kamera & KI, welche das richtige Programm wählt zu kochen?

**Sabrina:** Im professionellen Bereich zähle ich weiterhin auf meine Erfahrung und Intuition, im privaten Rahmen kann ich mir sehr gut vorstellen, mich auf diese neue Erfahrung einzulassen.

**Alfredo:** Bestimmt nimmt mir diese Technik eine gewisse Hektik ab. Den Geschmack und die Kreation werde ich weiterhin bestimmen, ein grosser Teil der Arbeit wird es mir bestimmt erleichtern.

«Entscheiden bedeutet Verantwortung und Auswirkung.»

Sabrina Cipolla