

Roger Werth, Lebensmitteltechnologe in Sargans

— Richtungweisende Kochtöpfe —

Als Roger Werth aus Bonaduz noch ein kleiner Bub war, begeisterte es ihn sehr, wenn seine Mutter in der Küche werkte, es in Töpfen und Pfannen brutzelte und dampfte und sie die leckersten Speisen auf den Tisch brachte. Aber noch eine Faszination ging von diesen Pfannen und Töpfen aus. Sie machten Lärm, wenn man mit Kellen darauf schlug, dass es nur so schepperte. Aus Kling und Klang wurden Rhythmus und ein brennender Wunsch: Roger wollte Schlagzeuger werden.

Er vermochte seine Eltern zu überzeugen und endlich, im zarten Alter von 8 Jahren, konnte er Mamas Kochutensilien mit einem richtigen Schlagzeug tauschen. Weil von nichts auch nichts kommt, besuchte er fleissig den Unterricht. Erst in der Musikschule, dann bei einem privaten Schlagzeuglehrer in Chur. Mehr als 10 Jahre intensives Üben brachten entsprechende Fortschritte und erste Auftritte. In der Schülerband der Primarschulklasse spielte er Rockmusik, bekannte Titel von Nirvana und anderen Grössen. Der Schülerband folgten weitere Bands, bis er schliesslich in seiner aktuell Formation angekommen war: The Dr!ve, wobei das umgekehrte «i» bzw. «!» gewollt und Programm ist. Die Formation aus Sängerin, Gitarrist, Bassist und Schlagzeuger widmet sich vornehmlich Klassikern aus dem härteren Rockgenre und produziert nachweislich satten Sound mit entsprechendem Drive. Gegründet wurde die Band in Pandemiezeiten, weshalb der Weg aus dem Übungskeller auf die Bühnen erst jetzt so richtig Fahrt aufnimmt. Gefragt nach seinem Idol nennt Roger Werth ohne zu zögern Mikkey Dee, der bis zur deren Auflösung Taktgeber bei Motörhead war. «Es sind seine Präzision und die Geschwindigkeit, die mich bei ihm faszinieren», so Roger. «Er ist live fantastisch und sehr solide.» Die leuchtenden Augen zeigen, dass er Bilder vor Augen hat. Und tatsächlich liebt es Roger Werth, Livekonzerte und Festivals zu besuchen. «Green Field, Lumnezia, Rock the Ring, die Rolling Stones, AC/DC, Metallica, Eric Clapton und viele mehr.» Es sprudelt förmlich aus ihm heraus.



Im zarten Alter von 8 Jahren, konnte er Mamas Kochutensilien mit einem richtigen Schlagzeug tauschen.

«Es sind seine Präzision und die Geschwindigkeit, die mich bei ihm faszinieren», so Roger. «Er ist live fantastisch und sehr solide.» Die leuchtenden Augen zeigen, dass er Bilder vor Augen hat. Und tatsächlich liebt es Roger Werth, Livekonzerte und Festivals zu besuchen. «Green Field, Lumnezia, Rock the Ring, die Rolling Stones, AC/DC, Metallica, Eric Clapton und viele mehr.» Es sprudelt förmlich aus ihm heraus.

Richtungsweisend waren Mamas Kochtöpfe im Falle von Roger Werth aber nicht nur musikalisch. Er entwickelte grossen Gefallen am Kochen und an Lebensmitteln. Schon als junger Bursche versuchte er sich in der Küche, probierte sich an klassischen Rezepten und neue Kreationen. Koch stand deswegen als Berufswunsch im Raum. Schliesslich entschied er sich aber für die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe EFZ. Nach einer berufsbegleitenden, dreijährigen Weiterbildung zum Dipl. Techniker HF in Lebensmitteltechnologie, die er 2020 am Strickhof in Zürich abschloss, startete er im Juli 2021 bei Ospelt in

Sargans, wo er seitdem als Mitarbeiter Regulatory Affairs tätig ist. Als Teil der Qualitätssicherung zählen zu seinen Kernaufgaben das Einholen, Prüfen und Verwalten der Spezifikationen von Rohmaterialien bis zur Erstellung von Spezifikationen der Fertigprodukte. «Die Aufgabe ist sehr vielfältig und spannend. Wir arbeiten eng mit bereichsübergreifenden Abteilungen, wie

der Produktentwicklung zusammen. Ich schätze mein Arbeitsumfeld sehr», beschreibt er seine Tätigkeit. Aktuell befindet er sich in einem Nachdiplomstudium in Unternehmensführung bei der ibW in Chur. «Dass ich das Studium neben meinem 100%-Job machen kann und dabei auf die Unterstützung von Ospelt als Arbeitgeber zählen darf, freut mich enorm!»

«Die Aufgabe ist sehr vielfältig und spannend.»

Auch heute kocht Roger noch gerne, für Freunde und für seine Frau Riccarda. Geheiratet hat das junge Paar am 2. Juli 2022. Sie komme aus Bonaduz, wie er selbst, berichtet Roger: «Wir kennen uns seit Kindesbeinen, aber wir hatten lange keinen Kontakt. Bis es so richtig funkte». Man glaubt es ihm auf's Wort. Riccarda und Roger wohnen heute in Maienfeld. Seine junge Ehefrau scheint Rogers Küchenambitionen sehr zu schätzen. Zum Geburtstag durfte er von ihr ein Sous Vide Gerät entgegennehmen. Und natürlich fehlt auch die Leidenschaft für Wein nicht, wenn man schon in der Bündner Herrschaft wohnt.

Wenn er nicht gerade auf dem Mountainbike oder Rennvelo sitzt, auf Skiern oder dem Snowboard winterliche Hänge herunterfegt, schwimmt oder joggt, braut Roger ausserdem mit seinem Vater Bier auf einer 20-Liter-Anlage. In bisher rund 15 Brauereien konnten so Pils, Weizen, Maibock, Kölsch und IPA der Eigenmarke Hügli-Bräu, dem Namen seines Vaters, abgefüllt werden. «Schliesslich», so Roger Werth mit Augenzwinkern, «lernt einem die Lebensmitteltechnologie auch viel über die Braukunst!»

«Schliesslich lernt einem die Lebensmitteltechnologie auch viel über die Braukunst!»

