

Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Sandbichlweg 7, 83700 Rottach-Egern
Tel 08022 / 26221 mobil 0179.6952111 e-mail : Siegfried.Arlt@t-online.de

www.Koeche-bayern.de

MÜNCHEN – Man nehme eine Hand voll auserwählter Köchinnen und Köche mit zartem, aber ausgeprägtem Charakter. Eine Prise Theorie, reichlich Kreativität und die Lust am Kochen, angerührt mit der Reife erfahrener und berühmter Köche lässt man das Ganze langsam ziehen, bis sich – gewürzt mit einem Schuß Tradition und Geduld – das volle Aroma entfaltet.“

Klingt lecker und ist das Rezept zur „ Zubereitung talentierter Jungköche“, das der Landesverband der Köche Bayern jüngst umgesetzt und durchgeführt hat.

„ Die qualitativ hochwertige Küche in Bayern genießt international einen hervorragenden Ruf und trägt dazu bei, dass Gäste sich bei uns wohlfühlen. Um diesen Standart halten und weiter ausbauen zu können, kommt neben der Aus-, vor allem der Weiterbildung von jungen Talenten große Bedeutung zu “ beschreibt Siegfried Arlt, Vorstandsmitglied des Landesverbandes, die Idee für das 1. Jugendcamp zur Förderung des bayrischen Köche-Nachwuchses.

In diesem Jahr wird das Hauptaugenmerk der Schulungen auf Ausstellungen und der fachgerechten Präsentation auf Wettbewerben gelegt.

Zuständig für die Umsetzung der „ Zutaten “ waren natürlich Profis der Branche, die der Landesverband für seine Idee gewinnen konnte, unter anderem auch der bekannte Küchenmeister und Fernsehkoch Alexander Herrmann, der für die Auftaktveranstaltung mit dem Thema „ keine Angst vor Aromen “ verantwortlich zeichnete.

Um perfekte Fülltechniken von Schlachtfleisch und Fischgerichten, Gartechiken von Ausstellungstücken mit anschließender Präsentation vermittelte der Vizepräsident und „ alter Ausstellungsfuchs “ Axel Rühmann den interessierten Teilnehmern in einigen Trainingseinheiten in der Institutsküche.

Thomas Gugler (Trainer der Jugendnationalmannschaft) und Volker Neufang (Teamchef des Landesverbandes Bayern) vervollständigten den Trainerstab.

Engagiert und begeistert ließen sich die jungen Talente von den Großen ihrer Zunft Tricks und Kniffe zeigen. Wie die Süddeutsche Zeitung schrieb „ sperrte keiner der Trainer die Türen zu, damit ihnen niemand auf die Finger schaut “ sondern sie gaben ihr Wissen und Können mit vielen Kniffen die für den Erfolg wichtig sind weiter.

Besonders fasziniert waren die Jugendlichen von der Arbeit mit Detlef Dörsam, dem Pâtissier der deutschen Köche-Nationalmannschaft, bei der Schaffung von Zuckerskulpturen in der Verbindung vom Synergie aus Kunst und Küche.

Von den ausgewählten 16 kulinarischen Himmelsstürmer aus ganz Bayern wurde also drei Tage lang in der Münchner Hotelfachschule Kermeß hingebungsvoll gefüllt, geformt, gegart, glaciert, tranchiert, angerichtet und präsentiert.

Bei einem Empfang konnten die Medien und Gäste über die Strukturierung und Idee des Camps informieren und alles Wissenwerte erfahren. Die Teilnehmer boten dazu ihre hergestellten Produkte zur Verkostung an.

Der Vorsitzende des Landesverbandes Bernd Malter dankte vor allem den Sponsoren, die durch ihr finanzielles Engagement zur Weiterbildung der Jugendlichen erst die Durchführung des Camps möglich machten.

Auch der Präsident des Verbandes der Köche Deutschland Reinhold Metz nutzte die Möglichkeit sich über diese neue Institution zu informieren und dankte den verantwortlichen Kollegen für die zeitaufwendige und intensive Vorbereitung und Durchführung.

In einem Seminar für Motivation und Karriereplanung wurde ferner die richtige Übernahme von Verantwortung, sowie das Erreichen von Zielen mit Küchenmeister Andreas Lingl ebenso erarbeitet, wie „Fooding“-Trends aus der Nokia Studie bearbeitet.

In der knappen Freizeit während des Camps konnten sich die Teilnehmer auch persönlich kennenlernen. So wurde ein Abend genutzt um in geselliger Runde im Lokal des BHG-Präsidenten Ludwig Hagn in Haidhausen zwischen den Vertretern des Landesverbandes, sowie den jungen Köchinnen/Köchen persönliches und fachliches auszutauschen.

Einblicke in die Arbeit von Profis erhielten die Teilnehmer nebenbei auch von einer ungewohnten Stelle. Als das bayrische Fernsehen einen Bericht über das Camp drehte, der in der Abendschau gesendet wurde, erfuhren die Talente vor Ort von der aufwändigen Arbeit einer Reportage.

Bei der Abschlußbesprechung konnten die Jugendlichen ihr persönliches Resumé ziehen und bei Teamkoordinator Manfred Versal und Jugendbeauftragten Ortwin Adam Wünsche und Verbesserungsvorschläge anbringen.

Zweimal jährlich soll nun eine Auslese an jungen, hochtalentierten Köchinnen/-Köchen die Möglichkeit haben, auf diese Weise gefördert und gefordert zu werden.

Informationen für Interessierte gibt es auf der Web-Site des Landesverband der Köche Bayern. (www.koeche-bayern.de)

Arlt Siegfried