

Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Sandbichlweg 7, 83700 Rottach-Egern  
tel : 08022/26221 mobil 0179.6952111 e-mail [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de)

*schau doch mal rein* : [www.koeche-bayern.de](http://www.koeche-bayern.de)

## Camp für Köche/Köchinnen etabliert sich

Jugendliche Fachkräfte von der neuen Institution des Landesverbandes für Köche begeistert.

**München.** Zum zweiten Mal lud jetzt der Landesverband der Köche Bayern ausgewählte junge Köchinnen/Köche aus allen Regionen Bayerns zur Schulung und Weiterbildung zu einem Camp ein.

Sinn und Zweck der Veranstaltung, die im Kermess-Institut durchgeführt wird, ist in erster Linie, die Begeisterung ambitionierter junger Leute durch Weiterbildung mit professionellen Fachkräften Berufserfahrung zu vermitteln und die Teilnehmer zu fördern.

Ein zweiter Aspekt ist die frühe Sichtung von Talenten, mit anschließendem Heranführen an das Team des Landesverbandes um den Einblick in die Arbeit für Wettbewerbe und Ausstellungen zu vermitteln.

So konnte auch diesmal der Vorsitzende des Landesverbandes Bernd Malter zahlreiche Ehrengäste aus der Industrie, der Presse, des Südtiroler Köcheverbandes, der bayrischen Zweigvereine und des Berufsverbandes der Köche Deutschlands begrüßen. In seiner Begrüßungsrede sprach er vom Kochen als Lebensinhalt und Lebensphilosophie und somit von der Pflicht und Macht unseres Berufes andere Menschen glücklich zu machen und setzte das Wort Freude, die wir durch diese Tätigkeit empfinden können, dazu.

Dieses Ziel versuchen wir mit immer ausgereifteren Kochtechniken, viel Kreativität und Erfahrung zu erreichen. Wichtig ist dabei die ständige Auseinandersetzung und der Austausch um aus altbekannten Zutaten immer wieder kleine Geschmacks - wunder zu vollbringen. Dies zu erreichen wird um so schwieriger, je höher man den Gipfel erklimmt. Ähnlich einer echten Gipfelbesteigung. Die meisten scheitern weil ihnen die Kenntnis fehlt und ein erfahrener Führer nicht zur Seite ist, sinkende Motivation gibt den Rest. Ein hohes Ziel kann man nur erreichen, wenn das Team die perfekte Mischung hat, wie bei einem guten Rezept.

Diese Basis wolle man durch eine kontinuierliche Förderung den leistungsbereiten jungen Leuten zur Verfügung stellen.

Für den Erfahrungsaustausch standen den jungen Fachkräften diesmal folgende hochqualifizierte Trainer zur Verfügung.

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Roland Kestel</b>  | Fachlehrer an der Berufsschule Nürnberg, Jugendtrainer des Vereins Nürnberger Köche mit großartigen Erfolgen seiner Schützlinge bei Ausstellungen, Achenbachpokal, REWE Deutschland Pokal und deutscher Jugendmeisterschaft  |
| <b>Oliver Macher</b>  | Patissier der Nationalmannschaft VKD ( Teilnahme in Singapur, Erfurt, Basel )<br>Konditormeister, Chef der Firma Pastry Consulting ( <a href="http://www.pastry.de">www.pastry.de</a> )                                      |
| <b>Stephan Bollig</b> | Konditormeister, langjähriger Mitarbeiter im Hyatt-Konzern<br>( z.B. Köln, Jerusalem, Sham El Sheikh – Pastry Manager Middel East )<br>Chef der Firma Pastry Consulting ( <a href="http://www.pastry.de">www.pastry.de</a> ) |

**Martin Seidl**

Patissier im Team des Landesverbandes Bayern  
Chefpatissier im Gran Hotel Arabella/Sheraton, München

**Andreas Lingl**

Teammitglied und Trainer des Landesverbandes der Köche Bayern  
Leiter der Wirtschaftsbetriebe – Küche - im Zentralklinikum Augsburg

So begann der erste Tag für die Teilnehmer mit einem Motivationsseminar von Andreas Lingl in dem das Thema praktische Weiterbildung zur beruflichen Karriereplanung Priorität hatte und das Selbstbewußtsein der Nachwuchsleute gestärkt werden sollte.

Mit einer Einführung in die Welt der Schauplatten und deren Sinn und Zweck im Zuge von Wettbewerben und Kochkunstausstellungen begann die Schulung in der Küche mit Roland Kestel.

Mit der Einteilung von Arbeitsgruppen und der Vorgabe des Themas – Schauplatte plus Präsentationsteller und Degustationsteller vom Lachs und Zander begannen die praktischen Arbeiten die bis zum späten Abend andauerten.

Am nächsten Tag erfolgte die Weiterführung und das Anrichten der Objekte bis zur Präsentation mit anschließender Verkostung. Selbstverständlich gehörte eine Diskussion über die Arbeiten der diversen Gruppen, sowie ein Abschlußgespräch zum Programm.

Den Teil der Patisserie übernahmen anschließend Stephan Bollig und Oliver Macher. Die beiden Spitzenkräfte „fütterten“ die wissensbegierigen jungen Leute mit allen erdenklichen Techniken und Tricks der „süßen“ Zunft.

Dem richtigen Temperieren von Kuvertüre für diverse Arbeiten, kochen und verarbeiten von Zucker, der Herstellung von Cornet´s und der Vermittlung der Schnurzugtechnik für fließende Garnituren, oder der Zubereitung von Tonkabohnenkrokant folgten die Produktion von Gingersnap, Hippenmasse, Schokoladensouffle, Zitronengrassorbet oder einem Portweineisparfait ohne Sahne um nur wenige der hergestellten Patisserieprodukte zu nennen.

Was aber hier die meiste Freude bereitete, so Vorstandsmitglied Siegfried Arlt, war neben der fachlichen Weiterbildung, der Wissensdurst der Teilnehmer, der die beiden Trainer regelrecht mit fachlichen Fragen bis zur Erschöpfung trieb, um ihnen alle möglichen Tricks und Tipps zu entlocken.

Zum Abschluß des zweiten Tages und zur Förderung der Kommunikation untereinander lud der Veranstalter die gesamte Mannschaft zu einem „Wies´n warm up“ in die Pasinger Gaststätte Franz ein. Bei Blasmusik, Wies´nbier vom Faß, Brez´n und allerlei Schmankerln konnten die Teilnehmer in lockerer Atmosphäre kommunizieren und diskutieren.

Besonderes genutzt wurde dies unter anderem mit dem jungen Südtiroler Kollegen Hannes Pignater, den der Landesverband zu diesem Camp eingeladen hatte um auch auf internationaler Ebene einen Austausch zu suchen und zu finden. Andreas Köhne, Teamchef im Südtiroler Köcheverband, als Begleiter ebenfalls vor Ort, war begeistert von der neu geschaffenen Institution und schrieb in einem Dankeschreiben wie folgt: „Wir sind von der Idee, der tollen Organisation, dem Programm und den damit gewonnenen Eindrücken des großartigen Trainingscamps, sehr beeindruckt“.

Zuckerarbeiten, wie der Herstellung eines Schwans, Dekorblätter, Engelshaar oder kreativen Arbeiten für Desserts vermittelte nun Martin Seidl dem Nachwuchs.

Alle Arbeiten wurden zusammengeführt und die erarbeiteten Themen auf Tellern angerichtet. „Natürlich folgte wieder eine „Manöverkritik“ zum Abschluß, um Fehler für die Zukunft zu vermeiden.

Bei der Verabschiedung bedankte sich Vorstandsmitglied Siegfried Arlt für die Unterstützung aller Beteiligten, die zum Erfolg des Camps beigetragen haben, allen voran den Firmen Raps-Gewürzwerk, Servicebund –Rittner/Strobel/Troiber, Develey, Ecolab, Paulaner, Bierbichler, Villeroy & Boch als Sponsoren des Camps, der Familie Passian, die dem Landesverband bei der Durchführung mit ihren Mitarbeitern und Räumlichkeiten im Kermess-Institut unterstützt, allen Kollegen und interessierten Gästen, die an allen Tagen die Veranstaltung besuchten und vor allem der Presse die für die Publikation unserer ehrenamtlichen Arbeit zum Wohle des Fachnachwuchses für Köchinnen/Köche unentbehrlich ist.

Bernd Malter dankte allen Teilnehmern für ihr herausragendes Engagement, versprach eine Weiterführung der Arbeit für Talente bei dem Training im Team des bayrischen Landesverbandes und stellte das Ziel mit der Aufnahme in den Kader der Jugendauswahl und der ersten nationalen Ausstellung bei der Hoga in Nürnberg dar. Um auch die beiden Camps im Jahre 2003 sicherzustellen, bat er Firmen ihre Sponsorentätigkeit im nächsten Jahr bei dem Landesverband der Köche Bayern in diese Institution zum Wohle der Jugend zu investieren.

### Stimmen der Teilnehmer die zum Abschluß in einem Fragebogen erarbeitet wurden :

#### ***Welche Erwartungen hatten Sie, als Sie zum Camp fahren ?***

Das es organisatorisch gut gestaltet ist / Tipps und Tricks aus der Patisserie zu erfahren / Es sollte genau so genial wie beim ersten Camp sein / Vorbereitung für den Wettkampf / neue Sachen und Kollegen kennen lernen / dass man von den „Besten“ was lernen kann / neue Eindrücke und Erfahrungen sammeln / meine Erwartungen waren geringer als das, was geboten wurde

#### ***Wurden Ihre Erwartungen erfüllt ?***

Die Dozenten haben uns sehr viel Fachwissen vermittelt / organisatorisch hervorragend gestaltet / voll und ganz / perfekt / Positiv überrascht- super Ausbilder / toll / meine Erwartungen wurden übertroffen

#### ***Was fanden Sie besonders gut ?***

Austausch mit Gleichgesinnten und Gleichaltrigen / die Ausbilder, die Kollegen, die Materialien / das „kumpelhafte“ Verhalten Showküche / lockere Atmosphäre / kollegiales Verhalten aller / einfache praxisbezogene Darstellung / das Kennenlernen von anderen Kollegen und der Austausch zwischen einander / die Hilfe und Ergänzung der Teilnehmer untereinander im Team / die Förderung und Motivation / alles / die Personen die uns was gezeigt haben / die direkte Einbeziehung in die Arbeitsvorgänge

#### ***Was hat Ihnen nicht gefallen ?***

Die Kopfschmerzen am Tag nach dem „Wies´n warm up“ / Linseneintopf bei der Mittagsverpflegung / Überschreitung der Zeitplanung / die Gäste, die manchmal störten

#### ***Verbesserungsvorschläge***

Diesmal keine, war SUPER

Mit freundlichem Gruß

Arlt Siegfried

( Vorstandsmitglied, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit )

Artikel und beiliegende Fotos stehen kostenfrei zur Veröffentlichung zur Verfügung. Für die redaktionelle Verarbeitung des Berichtes bedanken wir uns recht herzlich.

Fotos vom 2. Camp für Köchinnen und Köche  
im Kermess-Institut München-Pasing



Die vier Ergebnisse der Gruppen zur Arbeit mit dem Thema  
"Lachs und Zander".



Die vier Ergebnisse der Gruppen zur Arbeit mit dem Thema  
"Lachs und Zander".



Die vier Ergebnisse der Gruppen zur Arbeit mit dem Thema "Lachs und Zander".



Die vier Ergebnisse der Gruppen zur Arbeit mit dem Thema "Lachs und Zander".



Stephan Bollig (rechts) gibt Erfahrungen preis.  
In der Mitte der Teilnehmer aus Südtirol Hannes Pignater.



Die Teilnehmer prüfen eine Hippenarbeit.



Fachsimpeln: Andreas Köhne, Teamchef Südtirol, (Mitte),  
Hans Szameitat, Fachlehrer aus Regensburg (rechts)  
und Simon Reis, Teilnehmer am Camp.



Oliver Macher bei den Erklärungen verschiedener Möglichkeiten  
der Präsentation des Desserts.



Teilnehmer, Referenten, Gäste und  
Vorstand Bernd Malter (oben links)