

3. Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayern vom 05.09.2003 bis 07.09.2003 in Pegnitz - Pressebericht -

Bereits das 3. Jugendcamp veranstaltete der Landesverband der Köche Bayern zur Weiterbildung seiner jungen Kollegen. Ziel der Reise der 16 hochmotivierten und talentierten weiblichen und männlichen Teilnehmer war die neu errichtete Staatliche Berufsschule für das Gastgewerbe in Pegnitz in der romantischen Oberpfalz vor den Toren Bayreuths gelegen.



Für 3 Tage lud der Landesverband zu einer abwechslungsreichen Aus - und Fortbildungsveranstaltung.

Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Landesverbandes Bernd Malter hieß auch der stellvertretende Schulleiter die Teilnehmer herzlich willkommen; keine Selbstverständlichkeit, schließlich war ja noch unterrichtsfreie Zeit.

Danach ging es jedoch sofort voll zur Sache, denn Andreas Lingl (Leiter der Wirtschaftsbetriebe Küche im Zentralklinikum in Augsburg) referierte über Karriereplanung. Denn gerade im Hotel- und Gastgewerbe kann bereits in jungen Jahren Aufgaben mit sehr viel Verantwortung übernehmen, was sich dann auch in der Bezahlung niederschlägt. Deshalb ist es in der heutigen Zeit enorm wichtig, welchen beruflichen Werdegang man einschlägt, um Erfolg im Beruf zu haben.

Diese vermittelten Inhalte sind gerade für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen des Jugendcamps von großer Bedeutung - stehen doch gerade sie selbst vor dem Beginn des weiteren beruflichen Werdegangs oder kurz vor ihrer Gehilfenprüfung.

Nach diesem doch sehr wichtigen Einstieg ging es dann in die Küche, wo bereits Roland Kestel (Fachlehrer an der Berufsschule in Nürnberg) wartete. Zunächst wurde das Programm vorgestellt und danach erfolgte die Einteilung der einzelnen Gruppen.

Thema waren 4 dreigängige Menüs (Vorspeise ,Hauptgang, Dessert), 1 Restaurationsplatte mit dem dazugehörigen Teller + Dessert sowie 1 Schauplatte ausstellungsgerecht herzustellen.

Für diese Vorgaben standen dann Geflügel und verschiedene Fische zur Verfügung .



Nach vollzogener Arbeitsverteilung wurde erst einmal beraten, welche Hauptstücke hergestellt werden sollen, da diese noch am Freitag zubereitet werden mussten, damit diese dann auch gut durchgekühlt für die weitere Verarbeitung zur Verfügung standen.

Am nächsten Tag ging es dann darum, die Hauptstücke mit Aspik zu überziehen, damit diese der gestellten Aufgabe entsprachen, weiterhin waren die erforderlichen Garnituren zu fertigen.

Mit der Fertigstellung aller Komponenten ging es dann an die schwierige Aufgabe des Anrichtens. Immer und immer wieder erfolgten neue Anläufe, bis alles am richtigen Ort war. Großes Kopfzerbrechen bereitete den Teilnehmern die Herstellung der Desserts mit den dazugehörigen Garnituren. Doch auch hierfür fand sich Abhilfe, mit Konditormeister Thomas Neuer (Cafe Neuer, Nürnberg) stand ein erfahrener Dozent hilfreich zur Seite.

Nachdem dann alle Arbeiten ausstellungsgerecht aufgebaut wurden, erfolgten die Besprechungen durch die beiden Dozenten Roland Kestel und Thomas Neuer. Hierbei zeigten sich die Teilnehmer sehr aufgeschlossen gegenüber den erteilten Ratschlägen, um diese bei zukünftigen Aufgaben umzusetzen.

Doch damit war das Programm für den Samstag noch lange nicht erledigt, nach einem kurzen Imbiss musste erst die Küche aufgeräumt werden, damit es mit der Unterweisung im richtigen Umgang mit Kuvertüre weiterging. Das richtige Temperieren von Kuvertüre erfordert eine Menge an Voraussetzungen, damit ein optimales Produkt für die weitere Verwendung zur Verfügung steht. Zeitdruck ist hier fehl am Platz. Diese Erfahrung konnten die Teilnehmer selbst sammeln.



Das Programm in der Patisserie wurde abgeschlossen mit der Komponente Vorbereitung von Zucker (Isomalt) zum Ausformen, überziehen von Formen und Herstellung von Garnituren und dem richtigen Umgang mit der Wärmelampe.

Den Abschluss des Camp bildete dann die Unterweisung durch Volker Neufang (Team-Chef der Ausstellermannschaft und Küchenleiter im Behandlungszentrum Vogtareuth) mit dem Bereich Front-Cooking, einer Arbeitsweise die so neu gar nicht ist, wie immer geschrieben wird. Nach der Erklärung des Begriffs "Front-Cooking" und den notwendigen Voraussetzungen, um überhaupt so kochen zu können, durften die Teilnehmer dann selbst an den Herd, um sich selbst zu bekochen, was dann auf sehr ansprechende Art und Weise gelang und man überall probieren wollte.



Nach Auskunft der Teilnehmerinnen und Teilnehmer war auch dieses Jugendcamp ein voller Erfolg.

Für einen Teil der Camp Teilnehmer könnte sich das erworbene Wissen bald auszahlen, wollen sie sich doch zur Teilnahme für den REWE-Wettbewerb (Kalte Schauplatte für 4 - Personen - Hase und Wildgeflügel) in München (14. + 15.11. November 2003) anmelden.



Ein großes Kompliment auch an Bernd Kordina und den Köcheverein Bayreuth für die tolle Organisation und Betreuung vor Ort.

Dank auch an die Fachlehrer der Berufsschule in Pegnitz Unterstützung in der Küche.

Bei solch großem Erfolg auch des diesjährigen Jugendcamps stellt sich nur noch die Frage, wann und wo findet das Nächste statt.

... und hier noch einige Fotos von Manfred Versal



Die Teilnehmer des Jugendcamps 2003 in Pegnitz



Arbeit in der Küche



Teilnehmerin Verena Amrhein bei der Herstellung von Garnituren



Teilnehmer stellen ihre Ergebnisse vor



Teilnehmer stellen ihre Ergebnisse vor



Angerichtete Teller



Angerichtete Teller