

1. Internationales Jugendcamp 2008

Im bayerischen Hofkirchen und in der Westernstadt "Pullman City" trafen sich 45 jungen Köchinnen und Köche zum 1. internationalen Jugendcamp des Landesverbandes.

Für fünf Tage ging es um persönliche Motivation im Beruf. Alle Teilnehmer waren mit Begeisterung bei der Sache und nutzten die Gelegenheiten mit Referenten und ihren Gleichgesinnten Kontakte und Erfahrungen auszutauschen. Schon am ersten Tag ging es in Hofkirchen bei der Firma "Troiber" (Mitglied des Servicebundes und Hauptsponsor der Veranstaltung) hoch her.

Ein Kochduell mit dem Warenkorb aus Spargel, Hähnchenbrustfilet und erlesenen Kräutern, Früchten so wie allerlei Möglichkeiten der Beilagen war die Auftaktveranstaltung des Jugendcamps. Mit Martin Baudrexel konnte einer der "Profiköche" gewonnen werden. Im 20-Minutentakt wurden hervorragende Ergebnisse für die Mitarbeiter und Gäste des Hauses Troiber auf die Beine gestellt. Eine kurze Beratung über das bevorstehende Menü und schon ging es los.

„Das ist aber nicht cool!“ nörgelte auch Martin Baudrexel und leckte seinen Probierlöffel ab. Bitte merkt Euch: "Nie die ganze Limette für die Sosse verwenden. Es reicht wenn ihr die Schale nehmt.“ Tip´s eines Profis für die junge Generation die hier ihren Einstand gab.

In der hörsaalartigen Schauküche bei Troiber war Kreativität, Sauberkeit und Schnelligkeit gefragt, um den Fünferteams ihre Siegchancen durchzusetzen. So manches Menü hätte in der Sternegastronomie Bestand gehabt. „Die Verfeinerung von Speisen war der Beginn menschlicher Kultur.“, so Bernd Kordina vom Vorstand des Landesverbandes der Köche Bayern. Und weil Essen Kultur pur ist und vor allem handgemacht, veranstaltet der Landesverband seine Jugendcamps für die Fortbildung angehender Köchinnen und Köche.

Untergebracht war man in der Westernstadt "Pullman City" in Original Blockhütten wie zu Urzeiten des wilden Westens. So war es auch nicht verwunderlich das die Betten sehr hart waren. Aber mit etwas Raffinesse und einer Luftmatratze war schnell für Abhilfe gesorgt. Das Verständnis unter den Teilnehmern war optimal und so wurde bereits in der ersten Nacht vor einigen Hütten, trotz der Kälte, gerillt und Lagerfeuer abgebrannt. In den folgenden drei Tagen wurden die Teilnehmer in Gruppen von je 15 Personen an verschiedene Themen der gehobenen Küche herangeführt.

Mit Robert Oppeneder, Heiko Antoniewicz und Sigfried Wintgen waren drei Topreferenten für die Bereiche Patisserie, molekulare Küche und gesunde Küche engagiert bei der Sache, um ihre Erfahrungen und ihr Können für die Jugend zu vermitteln. Das dies nicht umsonst zu haben war lag auf der Hand. Aber mit einem Preis von 420,00 Euro pro Teilnehmer waren die fünf Tage Seminar eine günstige Investition in die Zukunft. Verschiedene Köchevereine und Institutionen hatten jedoch einige Plätze für ihre willigen und fleißigen Mitarbeiter, bzw. Auszubildenden im Vorfeld bezahlt und somit dieses Abenteuer möglich gemacht.

Am letzten Tag war Manfred Klein mit seinem Zaubertrank des Miraculix den ausgeschlafenen Teilnehmern mit seiner Marketingidee, dem Wissen um Kräuter und Gewürzen ein optimaler Frontmann. Er gab zu verstehen, dass es nicht immer das Produkt ist sondern manchmal auch das Drumherum, um seine Gäste zu begeistern.

Karl Heinz Haase und Kollegen aus dem "Lets Go Magic Team Germany" brachten zum Abschluß den Verband der Köche Deutschland nochmals ins Spiel. Durch die Mitgliedschaft im Verband hat nicht nur er sondern auch viele andere in ihrem Beruf viel erreicht. Alleine die Kontakte die heute geknüpft wurden und die auch in der Zukunft Bestand haben werden, wird die Jugend weiter bringen. So waren die Schlußworte von Bernd Kodina, dem Organisator dieses Jugendcamps. Er gab noch einen kleinen Ausblick in die Zukunft und wünschte sich bei einem nächsten Camp wieder volle Beteiligung. Mit dem Dank an die Referenten, den Sponsoren und Helfern ging eines der erfolgreichsten Camp's des Landesverbandes der Köche Bayern zu Ende.

B.Kordina