

## Gedanken und Visionen - Jugend & Ausbildung - Werte des Berufsstandes

Gasteditorial von Axel Rühmann - Vize-Präsident Verband der Köche Deutschlands

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

was wären wir ohne unsere engagierte Jugend in unserem Berufsstand ? Sie soll und muß eine gute Ausbildung und Fortbildung erfahren ! Nun wird man trefflich streiten können, was ist eine gute Ausbildung... ?

Eine gute Rolle spielt dabei der Ausbilder ( im Betrieb wie auch in der Schule ).

Ausbildungsordnungen und Rahmenpläne sind das eine, die Bezugsperson aber das Entscheidende. Die Ausbilder müssen die Vormarschierer bleiben. Wenn die Sach-, und Fachkompetenz ( die menschliche Seite ) stimmt, ist in der Regel die Anerkennung und der Respekt von Seiten der Jugend gegenwärtig.

Etwas Vormachen, gemeinsam erarbeiten, nachmachen lassen, das Ergebnis gemeinsam besprechen....

An diesem Grundkonzept, hat sich bei allem NEUEN nichts geändert ! Natürlich gehört zu den praktischen Fertigkeiten ( das Tun ) auch die Fachtheorie. Aber bitte die Schwerpunkte auf die Dinge, die auch Sinn machen. Ob die Milchsäure von einem Joghurt links oder rechts drehend ist, ist für den Ökotrophologen von Bedeutung, für den Koch eher weniger ! Unsere Ausbildung muß sich der Zeit gastorientiert anlehnen. Das bedeutet heute, wir setzen wesentlich mehr Technik ein. Bei der Zerkleinerung, den Garprozessen, beim Portionieren usw. Es zeigt sich jedoch immer wieder, wenn die Technik versagt bzw. nicht zur Verfügung steht, dann ist Grundwissen und Grundausbildung notwendig. ( Gib dem Koch eine Zwiebel, eine Karotte und eine Stange Lauch und ich sage Dir in einer Stunde ob er kochen kann ). Nun was ist gemeint ? 3-4 Zerkleinerungsarten sind möglich, blanchieren, dünsten und kochen kommen zur Anwendung ... und schon erkenne ich eine Handschrift !

„ Kochen“ - es beginnt mit dem Werkzeug ! Es passiert mir immer wieder, daß ich einen Kollegen sehe, wie er mit einem Ausbeinmesser Gemüse zerkleinert. Und ich frage mich, hat es ihm keiner erklärt ,daß unsere 4 wichtigsten Messer ( Officemesser, Ausbeinmesser, Schneidmesser, Tranchiermesser – um die wichtigsten zu nennen ) dazu Gabel und Palette auch ihren Sinn haben.

Da fängt es an und dann schleichen sich die handwerklichen Fehler ein. Mein Appell an alle jungen Köche, legt das Fachbuch, ob nun „Der junge Koch“ oder andere bitte nicht zu weit weg ! Für mich ist der junge Koch auch nach 30 Berufsjahren ein täglicher Begleiter.

Ein Beispiel : Gerade jetzt in der Herbstzeit – Thema Semmelknödel ! Wenn ich sie mache, zugegeben mache ich sie nach Gefühl, ( Die Milch, Semmeln, Butter, Eier, Kräuter usw. )

Fragt mich ein junger Commis, „Herr Rühmann ich habe noch keine Semmelknödel gemacht !“

„Kein Problem, über meinem Küchenschreibtisch steht der junge Koch, schreib Dir die Rezeptur heraus und richte die Mice en place“ ! Und schon läuft es. Also ich denke, es ist nicht entscheidend ob man alles kann, sondern, wie gehen wir an die Aufgabe heran.

Einer meiner Küchensprüche lautet : Sauberkeit lernt man in den ersten 2 Jahren, kochen in den nächsten 25 – wenn wir dazu bereit sind !

Wenn das Grundlagenwissen in der Arbeitsvorbereitung ( waschen, putzen, parieren von Lebensmitteln bekannt ist und in der Zubereitung, die Grundzubereitungsarten ( kochen, blanchieren, dünsten, braten, backen usw. ) angewendet werden und etwas Liebe zum Beruf wächst, dann kommt immer etwas verkaufsfähiges dabei heraus.

Stichwort : Verkaufsfähigkeit... !

Es soll in der Menge stimmen, optisch gut aussehen, alle Zutaten richtig gegart sein und wenn dann beim Würzen auch noch etwas Phantasie dazu kommt – ein voller Erfolg !

Mit der Phantasie allerdings ist das gar nicht so einfach !  
Es gibt Grenzen die wir nicht überschreiten sollten. Nun könnte ich für alle Posten  
Aufzählungen vornehmen, was der Phantasie und der Verbesserung der Produkte dient.  
Nehmen wir die kalte Küche als Beispiel – 1 Dutzend Öle,  
2 Dutzend Essige, dazu Kräuter in allen Formen, Nüsse und Kerne in großer Vielfalt und Salate  
in allen Farben, hier kann Geschmack und Phantasie zum Einsatz kommen.

Verbrauchererwartung , Trend-Küche ( Trennkost, Slow-Food )und was sonst noch alles....!  
Eines bleibt, - es muß schmecken !

Geschmack kann man sehen ! Denken wir an die Fleischfarbe, Farbe des Gemüses und die  
Konsistenz der Sauce. Alle positiven Elemente sind sichtbar ( Garnitur, Kräuter usw. ),  
unterstreichen die Phantasie und Geschmack, alles im Auge und noch nicht gegessen. Der Gast  
möchte schon Phantasie beim Anrichten. Nicht die alte 3-teilige  
Fleisch/Gemüse/Sättigungsbeilage ! Von der Mitte heraus kann/wird heute angerichtet,  
verschiedene Saucen, Farbbeispiele, optische Reize !

Und dann liebe Freunde hab ich noch eine große Bitte ! Macht die 10-15 Fachbegriffe, die ich als  
Klassiker bezeichnen möchte nicht völlig nieder. Wenn Ihr phantasievoll kocht, dann bitte auch  
der eigene Phantasie name! Eines Tages fragt Euch ein motivierter Koch: „Können Sie mir mal  
erklären was eine „Praline“ oder ein Baumkuchen, ein Carpaccio oder eine Crepinette ist “ ?  
Dann stellen wir fest, dass die Fachbücher nicht mehr mit der Realität übereinstimmen und das,  
liebe Kollegen hat nichts mehr mit der Phantasie zu tun. Die Folgen sind das Problem !  
Was soll ein Fachlehrer sagen ? Regeln, Orientierung, Grundlagen müssen nicht Veränderungen  
behindern ! Wir haben doch alles, Lebensmittel im Überfluß, Geschirr in allen Größen und  
Formen und Farben. Aber nur wenn wir unser Handwerk einsetzen und umsetzen dann haben  
wir eine blühende Zukunft !

Es lebe der Kochberuf, es blühe die Kochkunst – ich grüße Euch alle herzlich

## AXEL RÜHMANN

### Herbsttagung 2002 in Passau...

Wie schon mehrfach angekündigt findet unsere Herbsttagung am 25./26 Oktober 2002 beim  
Köcheverein Donauwald in Passau statt. Den an die Zweigvereinsvorsitzenden und Jugendwarte  
versandten Einladungen lag eine Hotelauswahl, die Tagungsordnung, sowie ein  
Anmeldungsformular zur Tagung bei. Es wäre wünschenswert wenn sich wieder einmal alle  
Zweigvereine an dem Treffen beteiligen würden. Sicherlich ist es den Verantwortlichen in den  
Vereinen oft nicht möglich, geschäftliche und private Termine gleichzeitig wahrzunehmen, aber  
es dürfte bei der Größe unserer Vereine in Bayern kein Problem sein einen oder mehrere  
Delegierte aus dem Umfeld der Vorstandschaft zu entsenden, um die Interessen des jeweiligen  
Vereins zu vertreten.

Auch möchte ich nochmals darum bitten die Anmeldung für die Tagung beim Verein, sowie die  
Reservierung des Hotels rechtzeitig vorzunehmen. Wir freuen uns auf eine konstruktive Tagung.

### Mutig und Kühn....

Ein Restaurant nach dem Essen zu verlassen,  
ohne ein anständiges Trinkgeld zu geben dazu gehört Mut.  
Am nächsten Tag wieder hinzugehen, ist Tollkühnheit.

Zitatenschatz für Feinschmecker von Ernst Günter Tange

## Termine & Wettbewerbe in Bayern...

8./9. November 2002  
ab 13.30 Uhr  
Kochwettbewerb der Firma REWE Großverbraucherservice für den  
Fachnachwuchs der Berufsschulklassen im 2./3. Ausbildungsjahr  
in der Berufsschule III in Nürnberg,  
**Thema : „ Variation von Seewasserfischen “**

## Termine & Messen...

23. bis 25. September Messe REWE Großverbraucher Service  
Werner von Linde Halle / Olympiagelände München  
09. bis 13. November Alles für den Gast Intern. Fachmesse für Gastronomie in Salzburg  
*Neu* 23. November 31. Generalversammlung des Südtiroler Köcheverbandes in Bozen  
Näheres auf der Web-Site des Verbandes [www.skv.org](http://www.skv.org)  
16. bis 20. November 9. EXPO Gast in Luxemburg mit Kochkunstschau und Kochwettbewerb  
23. bis 26. Februar **2003** HOGA Nürnberg – Kochkunstschau und Wettkochen auf der Messe

## Überregionale Veranstaltungen...

im Jahr 2002

26. – 28. Oktober Deutsche Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen  
Ausbildungsberufe auf dem Petersberg in Bonn. Unserem Teilnehmer  
Martin Vanicek wünschen wir alles Gute und viel Erfolg.

## Termine und Tagungen des Landesverbandes...

|  |                   |                                 |
|--|-------------------|---------------------------------|
| 100. Herbsttagung  | 25./26. Oktober   | Kochverein Donauwald in Passau  |
| 101. Frühjahrstagung<br>( zusammen mit dem Landesverband der Köche Baden Württemberg ) | 22./23. März 2003 | Herzogenaurach                  |
| 102. Herbsttagung  |                   | Club der Köche Amberg in Amberg |
| 103. Frühjahrstagung<br>( zusammen mit dem Landesverband der Köche Mitteldeutschland ) | 27./28. März 2004 | Wernesgrün/Vogtland             |

Weitere Veranstaltungshinweise aus aller Welt, vor allem von den Kolleginnen und Kollegen vom Landesverband Mitteldeutschland erhaltet Ihr auf Anfrage unter [koeche-richard@t-online.de](mailto:koeche-richard@t-online.de) von Richard Kern per e-mail übermittelt.

## Wer knackt die Nuß....

Zwei der folgenden Behauptungen sind fachlich falsch. Aber welche ?

1. Das Sonnenlicht benötigt zur Erde 21 Sekunden.
2. Hervorragende Schüler waren Simone de Beauvoir und Napoleon.
3. Die höchste Temperatur auf der Erde wurde in Libyen mit 58 Grad C im Schatten gemessen.
4. Mit 85 Jahren leitete Albert Schweizer noch ein Krankenhaus.
5. Die Präsidentin Isabelle Peron war ursprünglich Nachclubtänzerin.
6. Kaiser Franz Joseph von Österreich regiert 67 Jahre lang.
7. Unverheiratet blieben Beethoven, Mozart, Chopin, Kant und Schopenhauer.
8. Die Erde bewegt sich um die Sonne mit einer Geschwindigkeit von 29,6 Kilometer pro Sekunde ( Pluto 4,5 km ; Merkur 47,5 km pro Sekunde )

In jeder Info verlosen wir unter den richtigen Einsendungen einen „Jungen Koch “ Einsendeschluß ist der 30. Oktober 2002

## Damit Sie nicht ins Fettnäpfchen treten...das ultimative ABC für Wiesn-Anfänger...

Gäste sind auf der Wies'n besonders willkommen. Trotzdem können sich Einheimische das Schmunzeln manchmal nicht verkneifen. Denn einige Besucher werden zu Überbayern. Sie kleiden sich mit seltsamen Lederhosen, Dirndl und Trachtenhüten. Klar, der echte Bayer erkennt sie sofort als Fremde, belächelt sie natürlich als „Preiß'n“. Damit Wies'n Neulinge in kein Fettnäpfchen treten, haben wir hier ein nicht ganz ernst gemeintes Wies'n-ABC zusammengestellt.

|  |   |
|--|---|
| A wie Auszogne                         | Nein die Wies'n ist nun mal nicht die Reeperbahn. Statt einer nackten Schönen erwartet den lüsternen Wies'n Neuling eine süße Schmalznudel.   |
| B wie Biadimpfi                        | Jemand, der sich viel Helles in den Rachen kippt. Achtung : Nicht mit „Bierdrachn“ verwechseln. Darunter verstehen Bayern eine meist ältere und übel gelaunte Kellnerin.                      |
| C wie Charivari                        | Silberne Kette über Lederhose oder Dirndl, auch als Kette am Arm. Mit Wildschweinzähnen, Talern und Kristallen verziert. Je größer, desto vermögender soll der Träger oder die Trägerin sein. |
| D wie Droddoar                         | Heißt übersetzt Bürgersteig   |
| E wie Entschuldigung                   | Drei Buchstaben statt vieler Worte, der Bayer sagt's mit „Öha“  |
| F wie Fleischpflanzerl                 | fast das selbe wie „Buletten“, „Frikadellen“ oder Hamburger, nur viel besser  |
| G wie Gschmazz                         | leeres Gerede am Biertisch  |
| H wie Hendl                            | Nicht der Komponist des Wies'n-Hits. Ein armes Huhn, einst liebevoll gepflegt, dann gebraten. Oassis auch als Broiler bekannt.  |
| I wie Iwe                              | bayrisch für „übel“. Hört man oft gegen Mitternacht. „Mia is sowos von iwe“   |
| K wie Kellnerin                        | Unbedingt auswendig lernen: „Kainärin, no a Mass!“ Sind Sie fast besoffen bitte so bestellen : „Scheng'ma no a Mass ei!“  |
| L wie Leberkäs                         | Nur echt ohne Leber und Käse. Verstehe mal einer die Bayern!  |
| M wie Mosi                             | Münchner Modezar mit Ambitionen zum Wies'n Maskottchen<br>Markenzeichen : Betonharte Perücke und –damit nicht zu verwechseln – Ein Hündchen Namens Daisy                                      |
| N wie Nix                              | Schlüsselwort bayrischer Philosophie : Nix is oiwei no mera wia gor nix.  |
| O wie Obatzta                          | angemachter Kas, am besten mit Zwiebel und Radieserl zur Mass Bier  |
| Oachkatzlschwoaf<br>oder Ozapfa        | Eichhörnchenschwanz – Einbürgerungsprobe nach 3 Mass<br>Faß Bier anstechen  |
| R wie Russnmaß                         | Gewiss trinken die Russen gern. Ist aber keine XXL-Mass. Ein Russ' ist ein Getränk aus Zitronenlimonade und Weißbier  |
| S wie Steckerlfisch<br>oder Schmalzler | Gegrillter Fisch am Spieß – meist ein gut gewürzte Makrele<br>a Schmai oder hochdeutsch Schnupftabak  |
| T wie Tschüss                          | Verboten ! Gilt als übelstes Verbrechen an der bayrischen Sprache.<br>Legal : Servus und Pfiaiddi   |
| U wie Unterwäsche                      | Fällt nach der Wiesn oft sehr schnell. Denn hier zählt Direktheit.<br>Nix mit „I daad da gern a Bussl gem“ Lieber gleich im Klartext reden :<br>„Waar's wos mit uns zwoa?“                    |
| V wie Voressen                         | Suppenartiges Vor- und Zwischengericht wie Kutteln oder Lüngele mit Knödl   |
| W wie Watschn                          | die setzt es, wenn Sie sich beim Fremdgehen erwischen lassen.   |
| Z wie zaach                            | zäh, könnte manche Portion vom Ochs'n geraden.  |

### Der Spruch zum Quartal..

**Gebraucht der Zeit, sie geht so schnell von hinnen  
Doch Ordnung lehrt Euch Zeit gewinnen.**

J.W.v.Goethe

Die Köche-Info dient zur Information von Mitgliedern und Freunden der Köche Bayern's ( Auflage zur Zeit 600 Exemplare ) wird verfasst vom Schriftführer des Landesverbandes –  
Kontaktadresse : Siegfried Arlt, Sandbichlweg 7, 83700 Rottach-Egern, Telefon 08022 / 26221  
mobil 0179.6952111 e-mail [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de) ( Erscheinungszeitraum ¼ jährlich )

## Buchtips des Quartals..

### **SO KOCHT SÜDTIROL**

*Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann*

Die drei Küchenmeister des Südtiroler Köcheverbandes verraten wie einfach Kochen sein kann. Die kulinarische Reise im Buch macht Lust und Laune, seine exzellente Kochkunst sofort am eigenen Herd nachzuvollziehen !

Verlagsanstalt Athesia - Bozen ISBN 88 – 8266 – 015 – X

### **Die große Teubner KÜCHENPRAXTIS**

*Teubner Edition*

Ein Nachschlagewerk mit höchstem Nutzwert. Alle relevanten Kochtechniken werden erklärt und Schritt für Schritt in Text und Bild dargestellt. Mit Warenkunde, Grundrezepten und vielen Verwendungsbeispielen.

Verlag Teubner Edition München

## Camp für junge Köchinnen/Köche – weiß-blaue Katerschmiede etabliert sich...

Als wir in einer unserer Vorstandssitzungen diskutierten was wir mehr für die Weiterbildung unserer Jugend tun könnten entstand die Idee mit unserem Jugendcamp. Unterstützung erfuhren wir bei Gesprächen auf der HOGA in Nürnberg durch unsere Sponsoren vom Servicebund. Also gingen wir ans Werk. Gespräche mit Herrn Passian vom Kermess-Institut und Dozenten folgten. In kurzer Zeit nahm das Camp Konturen an. In Gesprächen konnten wir die Idee weitertragen und die Firmen Ecolab und Develey als weitere Finanziere gewinnen. So konnten die Camps für das Jahr 2002 sichern und mit der Organisation und Durchführung beginnen. Von den 16 Teilnehmern des ersten Camps bis zu den Dozenten waren alle durchweg von der neuen Institution begeistert. Der Bayerische Rundfunk berichtete in der Abendschau, die Süddeutsche Zeitung, der Münchner Merkur, die Küche, der Gastronomie-Report, und zahlreiche Presseorgane berichteten über diese neue „weiß blaue Katerschmiede“. Nun stand vom 12.-14. September das 2. Camp an. Wieder konnten international erfahrene Dozenten und Mitglieder der Nationalmannschaft für die Idee gewonnen werden um unseren Berufsnachwuchs die nötige Weiterbildung zu vermitteln.

## Neuer Sponsor im Förderkreis .....

Weitere Früchte trugen die Gespräche des Vorstandes zwecks Unterstützung der Tätigkeiten im Jugendbereich sowie zur Förderung des Teams. Nachdem vor allem die Firmen Ecolab und Develey die Finanzierung des Jugendcamps neben unseren Partnern unterstützten konnten wir ab dem Jahr 2003 die Firma Schöller für den Förderkreis des Landesverbandes gewinnen. Ein herzlicher Dank für dieses Engagement an die Firma Schöller und deren Geschäftsführer Peter Häusler.

## Herzlichen Dank unseren Sponsoren im Hintergrund.....

Wir möchten uns an dieser Stelle einmal bei unseren Sponsoren für die stetige Unterstützung des Landesverbandes der Köche Bayern bedanken. Nur durch das Engagement dieser Firmen sind unsere Tätigkeiten zum Wohle des Berufsnachwuchses überhaupt möglich.

Servicebund ( Firma Rittner/München, Firma Strobel/Wendelstein, Firma Troiber/Hofkirchen  
Firma Raps Gewürzwerk/Kulmbach, Firma REWE Großverbraucherservice/Mainz  
Firma Knorr-Unilever/Heilbronn

Einen besonderen Dank auch an die Geschäftsführung unseres bisherigen Hauptsponsors der Firma Meggle/Wasserburg, die uns über Jahre finanzielle unterstützt hat und sich nach Vertragsende im August auf anderen Gebieten positionieren möchte.

