



Petra Münster
Chefredakteurin

Abwärts und aufwärts

„Wer wirklich eine Passion für den Kochberuf hat, der macht auch den Abschluss zum Küchenmeister“, sagt Daniel Schade – Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e.V. (VKD) – im Interview mit unserer Redaktion. Leider sehen das immer weniger Köchinnen und Köche genauso. In den letzten zehn Jahren ist die Zahl der Abschlüsse zum „Geprüften Küchenmeister/zur Geprüften Küchenmeisterin IHK“ bundesweit dramatisch zurückgegangen. Und das obwohl kaum jemand ernsthaft anzweifelt, dass Weiterbildung in einem Beruf, der so facettenreich ist wie der des Kochs/der Köchin, praktisch ein Muss ist. Im Titelthema gehen wir den Gründen für den Abwärtstrend und der Frage, wie er gestoppt werden kann, auf den Grund. Dabei kommt auch Küchenmeister Erik Höfling – Mannschaftskoch bei Eintracht Frankfurt und unser aktueller Titelheld (s. Cover) – zu Wort.

Klar im Aufwärtstrend liegen Daniel Gottschlich und sein Küchenchef Johannes Langenstück, die mit der neuen Restobar PVLS besondere kulinarische Akzente in der Kölner Altstadt setzen (s. Kochkunst) – außerdem unser Durchstarter des Monats Marvin Böhm, Koch des Jahres 2022 und Sous-Chef im 3-Sterne-Restaurant Aqua (s. Kochkarriere). Unser aktuelles Berufsporträt: Tim Hilchenbach, Head of Product Development bei Hofmanns Catering.

Gratulieren möchten wir ganz besonders den deutschen Köchenationalmannschaften zu ihren Platzierungen unter den Top 10 des Culinary World Cups 2022 in Luxemburg. Mehr dazu im VKD-Teil ab Seite 48.

Lassen Sie sich unsere Dezemberausgabe schmecken. Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und einen guten Start ins neue Jahr. Die nächste KÜCHE erscheint am 6. Februar 2023.

Sie haben Fragen oder Anregungen zur KÜCHE? Dann schreiben Sie mir: petra.muenster@magazin-kueche.de

Folgen Sie uns



HOGA[®] DIE GASTGEBERMESSE

FACHMESSE
Hotellerie Gastronomie & GV

15.-17. Januar 2023
Messe Nürnberg



- INNOVATIV
- VERNETZEND
- NACHHALTIG

Jetzt Tickets sichern!
€ 19 statt € 28



Träger:



Partner:



HOGA-MESSE.DE

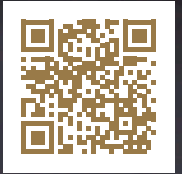
„ENJOY IT YOUR WAY“

”

Wenn die Kreativität
in der Küche verloren
geht, sind wir nur
noch Maschinen, die
Aufgaben ausführen.

DANIEL GOTTSCHLICH
RESTO BAR PULS, KÖLN





ZIEGENKÄSE
—
Rote Bete
—
Johannisbeere

INHALT



SONSTIGES

Editorial	3
Amuse Gueule	4
Marktplatz	8, 36, 70
Cartoon	46
Impressum	71
Stellenmarkt	71
Kolumne Digestif	82

Foto: Marat Musabirov/Stock/Getty Images



TITELTHEMA

- 12 Weiterbildung: Ran an den Küchenmeister
- 16 Daniel Schade im Interview: Meistertitel für passionierte Köch:innen
- 18 Prüfungsvorbereitung: Alles andere als ein Selbstläufer
- 22 Praktische Prüfung: „Es fehlen oftmals die Basics“
- 24 Best Case: 1:0 für Küchenmeister Erik Höfling

KOCHKUNST

- 28 Am Puls der Zeit: Daniel Gottschlichs neue Restobar
- 34 Kleine Warenkunde: Zimt

GASTROKONZEPTE

- 38 Nachhaltige GV: Das Projekt GeNAH der Fachhochschule Münster
- 42 Portwein in der Gastro: Experte Axel Probst auf Mission

VKD MAGAZIN

- 47 Aus dem Präsidium: Geschlossen ins neue Jahr
- 60 Zweigverein des Monats: Verein der Köche Heilbronn e. V.

KÜCHENMANAGEMENT

- 62 Finanztipp: Factoring für die Gastronomie
- 66 Kleine Küchenwunder: Peter Wiese verrät, worauf es ankommt

KOCHKARRIERE

- 72 Koch des Jahres: Marvin Böhm startet durch
- 76 Berufsbild: Tim Hilchenbach von Hofmanns Catering im Porträt
- 80 Ausbildung: „Stärken finden und ausbauen“


KROSWANG
DER FRISCHE-LIEFERANT

Kroswang



**Zeit
für
Frische**

Zeit für die frischesten Lebensmittel.
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.
07248 685 94, kroeswang.at

Frische bringt's.

Titelfoto Erik Höfling (KÜCHE/Ingo Hilger)

Vollbeilage: EDNA International GmbH **Teilbeilage:** Messe Bremen & ÖVB-Arena M3B GmbH

Nachgefragt

Ob auf dem Weihnachtsmarkt, im Restaurant oder Café: Glühwein gilt als der Klassiker unter den alkoholischen Heißgetränken im Winter. Wir haben Manfred Troike, Autor des „Leinlos-Blog“, nach abwechslungsreichen Alternativen befragt.



KÜCHE: Herr Troike, seit 10 Jahren beschäftigen Sie sich mit den Themen rund um Essen und Trinken – welche Alternativen zum klassischen Glühwein können Sie empfehlen?

Manfred Troike: Es gibt schöne Alternativen, die man sich bei unseren europäischen Nachbarn abschauen kann: Aus Großbritannien stammt die Idee des Glüh-Gin und Glüh-Cider. „Kaffee mit Schuss“ als Warmmacher zur Weihnachtszeit ist etwas, das man in der Schweiz sehr gerne trinkt. Wichtig ist bei diesem Getränk eine stimmige Mischung: Der Alkohol hat eine beruhigende Wirkung, der Kaffee dagegen wirkt anregend und der Zucker sorgt für einen Energieschub.

In Belgien, in den Niederlanden und auch in Polen steht nicht der Glühwein, sondern das Glühbier an erster Stelle: warmes Bier, gemischt mit Muskatnuss, Zimt, Honig, Nelken und Ingwer oder auch mit Himbeersirup.

Und wenn es alkoholfrei sein soll?

Trinken ohne Alkohol ist inzwischen ein wichtiger Trend, dass alkoholfreie Fruchtpunsche als Alternative zum Glühwein auf jeden Fall im Heißgetränkeangebot vorhanden sein sollten. Fruchtpunsche haben in der Regel einen erfrischend hohen Fruchtanteil und sind aus unterschiedlichen Säften gemischt. Generell sollte ein alkoholfreier Glühwein eine Traubensaft-Basis haben.

Was würden Sie Gastronomen raten, um den Verkauf an Heißgetränken anzukurbeln?

Um das eigene Angebot an Heißgetränken zu bewerben und dem Gast einen neuen Anreiz zu bieten, ist es eine gute Idee, ein bestimmtes Getränk durch ein Wochenangebot hervorzuheben. „Seelenwärmer der Woche“ könnte es zum Beispiel heißen. Dieses Getränk kann herausgestellt werden, indem Ursprung und Zutaten erklärt und zu einem besonderen Preis angeboten werden. Das gibt Aufmerksamkeit und kommt bei den Gästen gut an.

Vielen Dank für das Gespräch.



Wettbewerb

Schweizer Köche gewinnen Culinary World Cup

Beim Villeroy & Boch Culinary World Cup, der vom 26. bis 30. November 2022 in Luxemburg stattfand, sicherten sich die Köche des National Culinary Team Schweiz den Weltmeistertitel. Die Schweizer erreichten mit ihrem National-, dem Junior National- und dem Community-Catering-Team den ersten Platz. Auf Rang zwei und drei überzeugten die National Teams aus Schweden und Norwegen – bei den Junior National Teams Norwegen und Dänemark. Die deutsche Köchenationalmannschaft kam in der Gesamtwertung auf Rang sieben, die deutsche Jugendnationalmannschaft auf Rang sechs. Im Community-Catering erreichte die Kochnationalmannschaft der Bundeswehr Platz elf. Mehr zum Culinary World Cup auf Seite 48.

www.magazin-kueche.de

Umfrage

Planungssicherheit und Perspektiven gefordert

Laut einer aktuellen Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga Bundesverband) drücken explodierende Kosten, Inflationsängste und wachsende Unsicherheiten auf die Stimmung im Gastgewerbe. Ohne Entlastungen sehen sich demnach 18,5 Prozent der Betriebe zur Schließung gezwungen. Als größte Herausforderung nennen die Umfrageteilnehmenden die steigenden Energiekosten (89,3 %), gefolgt von steigenden Lebensmittel- (83,2 %) und Personalkosten (66,7 %). Auch die traditionelle Weihnachtsgans ist im Preis gestiegen. Deshalb sehen sich 76 Prozent der Betriebe gezwungen, alternative, kostengünstigere Festessen anzubieten, an vorderer Stelle Wild (63,9 %), gefolgt von Ente (51,1 %) und Rind (40,0 %). Von den politischen Akteuren fordert Dehoga-Präsident Guido Zöllnick eine „ideologiefreie, verlässliche Politik, die Orientierung gibt.“ Gastgeber bräuchten gerade jetzt Planungssicherheit und klare Perspektiven.

www.dehoga-bundesverband.de

Frohe Veggie-Festtage

Mehr als die Hälfte der Deutschen bezeichnet sich als „Teilzeitvegetarier:in“ bzw. „Flexitari-er:in“, so das Ergebnis einer aktuellen Forsa-Umfrage. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ernähren sich inzwischen knapp 10 Prozent der deutschen Bevölkerung ausschließlich vegetarisch, zwei Prozent vegan – Trend steigend. Längst ist die pflanzliche Küche auch in der Gastronomie angekommen: Knapp 300 vegane Restaurants gab es 2021 hierzulande. Auch die Lieferdienste zeigen ein klares Bild: Lieferando verzeichnete im letzten Jahr 75 Prozent mehr vegane und vegetarische Bestellungen als 2020. Das zeigt: Pflanzliche Gerichte sind auf dem Vormarsch und mehr als nur ein Trend. Für die bevorstehenden Feiertage verraten uns erfahrene Profi-Köch:innen ihre liebsten Rezepte.

VORSPEISE

Schwarzwurzeln mit Perigord-Trüffeln

Eine vegane Vorspeise präsentiert Paul Ivić, der als Küchenchef im Restaurant Tian Restaurant in Wien tätig ist. Gemeinsam setzen Gründer Christian Halper und Küchenchef Ivić auf eine vegetarische und vegane Küche. Das Konzept kommt nicht nur bei den Gästen gut an: Einen Michelin-Stern und vier Gault-Millau-Hauben gab es in Österreich für ein vegetarisches/veganes Restaurant zuvor noch nicht. Ivićs Empfehlung für das Weihnachtsm-nü: Schwarzwurzeln mit Perigord-Trüffeln sind „ein ideales Gericht für Weihnachten – schlicht und dennoch im Geschmack sehr komplex“.



Zum Rezept von Paul Ivić geht es hier entlang.

HAUPTSPEISE

Rotkohlrouladen mit Kartoffel-Walnuss-Füllung und Trüffelsauce

2015 eröffnete Sandra Dusza ihr veganes Restaurant „Kunstküche“ in Krefeld – ihr Herzensprojekt, wie die Küchenchefin erzählt. Als studierte Ernährungswissenschaftlerin und Kochbuchautorin präsentiert uns Sandra einen festlichen Hauptgang. „Wenn ich an Weihnachten denke, darf es auch gerne etwas Besonderes sein“, sagt sie. Passend dazu setzt die Küchenchefin auf Kohlroutaden mit Trüffel – „ein wohlig warmes Hauptgericht, das bei meinen Gästen gut ankommt.“



Sandra Duszas Rezept finden Sie hier.

DESSERT

Ananasrenette | Pekannuss-Creme | Apfelbalsam | Topinambur-Äpfelais

Zum Abschluss präsentiert Larissa Metz ein „schönes winterliches Dessert, welches nicht von weihnachtlichen Gewürzen überladen ist“. Im Sternerestaurant des Favorite Parkhotel in Mainz setzt Larissa bei ihren Kreationen auf Harmonie und Spannung. Seit zwei Jahren arbeitet die gelernte Konditormeisterin als Pâtissiere im Team von Küchenchef Tobias Schmitt. Dass ihr der Wechsel von der klassischen Konditorei in die Gastronomie gelungen ist, wurde in diesem Jahr eindrucksvoll bestätigt: Der Restaurantführer Gault & Millau zeichnete die 27-Jährige als „Pâtissiere des Jahres“ aus.



Das Rezept von Larissa Metz gibt es hier.

Branchenticker

Gewinner des Seafood Stars für das „Beste Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Matjes und Marinaden ist Seidenmatjes von Friesenkrone. Zum 15. Mal wurden im November die besten Fischhändler und innovativsten Fischprodukte gesucht, um sie beim Fischwirtschafts-Gipfel in Hamburg mit dem Seafood Star 2023 auszuzeichnen.
www.friesenkrone.de

Christian Funk wurde zum neuen CEO der Compass Group Deutschland ernannt. Er übernimmt damit die Nachfolge von Gerhard Marschitz. Mit mehr als 11.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von ca. 550 Mio. Euro ist die Compass Group einer der führenden Anbieter für Catering und Support Services in Deutschland.
www.compass-group.de

Die österreichische Traditions-marke Wiberg erweitert ihr Portfolio in Richtung B2C-Geschäft. Der erste Schritt ist ein aus zwölf Gewürzmischungen und acht Gewürzmühlen bestehendes Sortiment. Dieses ist ab November 2022 für Endkonsument:innen und erstmalig in der Firmengeschichte über einen eigenen Onlineshop erhältlich.
www.wiberg.eu

Gereon Haumann wurde zum neuen Schatzmeister des Dehoga Bundesverbandes gewählt. Der geschäftsführende Gesellschafter des Vier-Sterne-Superior-Hotels „Familien-Hotel Hochwald“ in Horath/Hunsrück ist Präsident des Dehoga Rheinland-Pfalz. Außerdem neu ins Präsidium berufen wurde Patrick Rothkopf, Präsident des Dehoga Nordrhein-Westfalen.
www.dehoga-bundesverband.de

Vtechnik Planung erweitert sein Führungsteam: Olaf Bärmann ergänzt als neuer Planer und Projektmanager das Unternehmen. Ab November betreut er Kunden in NRW und Norddeutschland. Der Branchenprofi war zuvor bei Maiworm und verantwortete Großprojekte im Bereich Betriebs- und Hochschulgastronomie.
www.vtechnik.de

3 Tipps

Daran sollten Sie bis Jahresende denken

Der Werteverlust von Fahrzeugen oder Hard- und Software kann über die Absetzung für Abnutzung (AfA) steuerlich als Betriebsausgabe abgesetzt werden. Mit Investitionen, die vor Jahresende getätigt werden, kann der Gewinn des Geschäftsjahres 2022 beeinflusst werden. Weitere Tipps im Überblick.

Quelle: www.etf.de

1

Fristende für Endabrechnung der Neustarthilfen

Direktantragstellende Empfänger der Neustarthilfe Plus bzw. der Neustarthilfe 2022 waren nach Ablauf des Förderzeitraums verpflichtet, eine Endabrechnung zu erstellen. Wird keine Endabrechnung eingereicht bzw. erst nach dem 31. Dezember 2022, sind die bereits ausgezahlten Soforthilfen komplett zurückzuzahlen.

2

Letzte Schonfrist für nicht aufrüstbare Kassensysteme

Ende des Jahres müssen die letzten Kassen, die nicht mit einer technischen Sicherungseinrichtung (TSE) nachgerüstet werden können, ihren Dienst quittieren. Für nicht nachrüstbare Kassen, die nach dem 25. November 2010 und vor dem 1. Januar 2020 angeschafft wurden, galt eine dreijährige Schonfrist bis längstens 31. Dezember 2022.

3

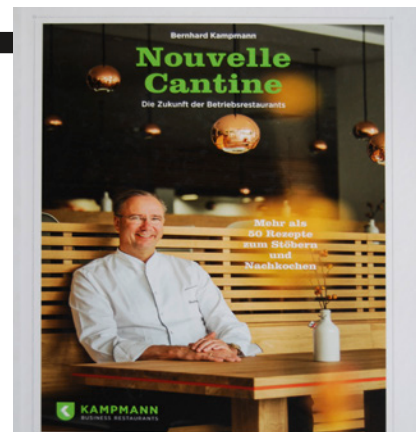
Umweltbonus noch 2022 sichern

Der Umweltbonus für Plug-in-Hybride läuft Ende 2022 aus. Zudem soll der Umweltbonus ab dem 1. September 2023 für Unternehmer entfallen. Wer die Anschaffung eines Elektroautos für sein Unternehmen plant, sollte schnell handeln, denn für die Förderung ist das Datum des Förderantrags maßgeblich. Dieser kann erst gestellt werden, wenn das Fahrzeug zugelassen ist.

Lesenswert

Gesund und gut Essen in Kantinen

„Aufbruch in eine neue betriebliche Esskultur“ nennt Spitzenkoch Bernhard Kampmann die Intention seines Buches „Nouvelle Cantine“. Darin zeigt er, dass auch in Betriebskantinen gut und gesund gegessen werden kann. Heißt: frisch zubereitet, regional eingekauft und nachhaltig gekocht. Und nicht nur das, neben dem Kochen und Essen bekommt auch die Optik der modernen Betriebskantine einen Stellenwert, nach dem Motto: Gesund essen in schönem Ambiente. „Nouvelle Cantine“ enthält informative Texte rund um das Kantinenessen, regionale Partner und die neue und gesunde Esskultur, sowie rund 130 Seiten ausgesuchte Rezepte von Bowls, Currys, Pasta über regionale Hauptgerichte, Stullen, Snacks bis zu Vegetarischem/Veganem.



Bernhard Kampmann: Nouvelle Cantine

Die Zukunft des Betriebsrestaurants
Hardcover, 218 Seiten,
164 Fotos und Abb.
Preis: 29,90 Euro
Delius Klasing Verlag
ISBN 978-3667123961

Bleiben Sie zuversichtlich



Aufgedeckt
von Küchencoach
Björn Grimm

Foto: Jens Doden/Ostfriesenzentrum



Wer hat sich zur letzten Silvesternacht ausmalen können, dass nach gut zwei Jahren der Pandemie weitere Säulen in unserem Leben derart ins Wanken geraten könnten? Drohte zunächst „nur“ unserer Gesundheit Gefahr, prägen plötzlich physische Gewalten in Form eines Krieges und dessen Auswirkungen unseren Alltag. Durchschnittliche Haushalte sprechen über Geld, denn es muss mitunter deutlich umgeschichtet und neu gedacht werden. Themen kommen in der Mittelschicht an, die früher den unteren Lohngruppen vorbehalten waren. Somit steigen die Unsicherheiten und es macht sich eine latente Angst, gepaart mit einer gewissen Unlust, breit. Es fröstelt einen – und das nicht nur ob der knappen Energieressourcen. Menschen werden auf dieser Weltkugel um Getreide und elementare Lebensmittel gebracht. Andere verharren in Kellern und müssen Energie für sich und Schutzbefohlene aufbringen, um den Lebensmut zu erhalten. Wie klein wirken da doch unsere Probleme, wenngleich diese zu wahren Herausforderungen werden können.

Schon von Berufswegen bin ich ein Optimist und versuche, immer jeder Situation etwas Positives abzugewinnen. Oder war es umgekehrt, so dass ich als Optimist geboren und somit den richtigen Weg für mich gefunden habe? Ganz gleich – Ängsten sollte man begegnen. Angst gehört zum Leben. Sie schützt uns und kann sogar lebensrettend sein. Man kann ihr den Schrecken bzw. die Wucht nehmen, indem man sich einfach gut vorbereitet.

Ich wage eine provokante Aussage nämlich, dass es uns nun wirklich noch vergleichsweise gut geht. Ich habe das Glück, viel reisen zu dürfen. Während ich diese Zeilen schreibe, befinde ich mich in den USA und darf mitansehen, wie alte und gebrechliche Menschen körperlich hart arbeiten müssen, da sie kein System auffängt. In Europa gibt es keinen zweiten Staat wie unseren, der Milliarden für eine Gaspreisgrenze in die Hand nehmen kann. Es gab auch nirgendwo anders solche Corona-Hilfen wie bei uns. Wir sollten daher die aktuellen Herausforderungen als solche verstehen und mehr in Lösungen denken. Anstelle nach dem Staat zu

schreien, vielleicht doch selber mal zu schauen, was wir in unserem kleinen Kosmos selbst Wertvolles leisten könnten. Wie motivieren wir unsere Gäste, den Fahrstuhl zu meiden, weniger Speiseabfälle zu generieren und den Mitarbeiter, vielleicht mit dem Fahrrad zur Arbeit zu kommen? Denn – davon bin ich fest überzeugt – das Ende der berühmten Fahnenstange ist noch nicht erreicht. Die Energiewende ist die große Klammer, die alles umfasst und uns noch viel Geld und Kraft abverlangen wird. Das sind wir sowohl anderen Nationen, auf deren Kosten unser Reichtum gründet, als auch unseren Kindern schuldig. Dieses Geld werden wir mit unseren gastronomischen Einheiten verdienen müssen. Da bekommen wir nichts geschenkt – warum auch?

Getilgt wird bekanntlich mit unseren Betriebsergebnissen, wobei die Renditen der Vergangenheit für die notwendigen Investitionen der Zukunft nicht ausreichen werden. Statt noch schönere Gasträume zu schaffen, werden Gelder in den Keller (und auf das Dach) gehen, um dort mit modernster Technik die CO₂-Bilanzen zu verbessern. Wir stehen also weiter vor Herausforderungen und sollten diese klar benennen. Wir dürfen nicht im Jetzt verharren, sondern sollten heute schon an morgen, besser noch an übermorgen denken - damit wir nicht wieder derart heftig überrascht werden, sondern optimistisch in die Zukunft schauen können.

Ihr Björn Grimm

Björn Grimm ist Mitglied der Geschäftsleitung eines Hotelbetriebes in Norddeutschland und berät als Inhaber der Grimm Consulting seit 20 Jahren erfolgreich mittelständische Gastronomen und Hoteliers.

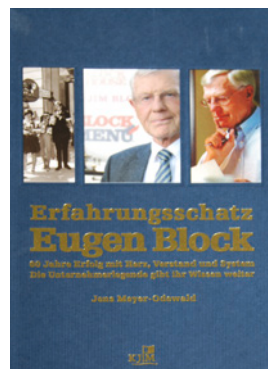
www.gastronomieberatung.de



Lesenswert

60 Jahre Erfolgsgeschichte

Der erfolgreiche Unternehmer Eugen Block blickt zurück auf die letzten 60 Jahre seines Lebens und gibt Einblick in sein Wissen und seine Strategien beim Aufbau einer Unternehmensgruppe. Insgesamt 17 Unternehmen an 47 Standorten, darunter Block Foods, Block House Fleischerei, Block Handel und Block Menü und das Fünf-Sterne-Hotel Grand Elysée in Hamburg, gehören zum Block-Imperium mit insgesamt 2.500 Mitarbeiter:innen. Weitere Restaurants und Hotels sind geplant. Das Reportage- und Gesprächsbuch, geschrieben vom Journalisten Jens Meyer-Odewald, wirft nicht nur einen spannenden Blick auf ein Unternehmen und seinen Gründer, sondern zeigt auch Eugen Block im Gespräch mit Größen der deutschen Köche-Szene.



Jens-Meyer-Odewald:
Erfahrungsschatz
Eugen Block
60 Jahre Erfolg mit Herz, Verstand und System
Hardcover, 222 Seiten,
zahlreiche Fotos
Preis: 37 Euro
KJM Buchverlag
ISBN 978-3961941810



WEITERBILDUNG

Ran an den **Küchenmeister**



Generell sollte Weiterbildung für jeden, der im beruflichen Leben steht, ein Muss sein! Stillstand ist Rückstand. Leider ist zu sagen, dass der Küchenmeister (IHK) nie die Anerkennung und Bedeutung hatte wie die Meister der Handwerksinnung. In vielen Gewerben ist der Meisterbrief Voraussetzung zum selbständigen Führen eines Betriebes. Die Bedeutung hat auch aufgrund des Fachkräftemangels nachgelassen. Die Erwartung an Qualifikationen bei der Neubesetzung von Führungskräften wird deutlich heruntergefahren, da es einfach keine auf dem Markt gibt. Umso höher sind die Chancen der wenigen Küchenmeister:innen, die sich bewerben.

KONRAD HURTER, 1. VORSITZENDER VKD-LANDESVERBAND BADEN-WÜRTTEMBERG, KÜCHENMEISTER, GASTRONOM



Die Prüfungsverordnung sollte überarbeitet werden. Aus meiner Sicht sollten die jungen Küchenmeister das nötige Rüstzeug erhalten, einen größeren Küchenbetrieb adäquat führen und verantworten zu können. Dazu gehören aus meiner Sicht eine bessere betriebswirtschaftliche Weiterbildung, fundierte Kenntnisse im Bereich der Mitarbeiterführung, Kenntnisse über technische Möglichkeiten der modernen Gar- und Produktionsmethoden, Convenienceprodukte kennen, beurteilen und berechnen – und die entsprechende Berücksichtigung in der Prüfungsverordnung. Davon sind wir leider sehr weit entfernt.

BARBARA RÖDER, VKD-LANDESVERBANDSVORSITZENDE HESSEN, KÜCHENMEISTERIN, ADVISORY CHEF NESTLÉ PROFESSIONAL

Titelthema Petra Münster

Die Statistik des Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK) bringt es an den Tag: Immer weniger Köchinnen und Köche machen ihren Meister. Zwischen 2011 und 2021 sind die Prüfungsanmeldungen bundesweit um 37 Prozent zurückgegangen – die Anzahl der erfolgreichen Abschlüsse zum „Geprüften Küchenmeister/zur geprüften Küchenmeisterin IHK“ sogar um rund 43 Prozent (s. Grafik). Ein Abwärtstrend, der auf den ersten Blick nur eine Schlussfolgerung zulässt: Der Meistertitel für Köchinnen und Köche hat deutlich an Stellenwert eingebüßt. Mit einem historischen Tiefstand von 289 neuen Küchenmeister:innen in 2021 – und das deutschlandweit – ist zu befürchten, dass der Meister bald gänzlich Geschichte sein könnte. Einziger Lichtblick: Der Frauenanteil stieg in den letzten zehn Jahren moderat von 10 auf zuletzt 12 Prozent.

Zwischen Abwärtstrend und Aufwertung

Doch wo liegen die Gründe für den Abwärtstrend? Sind vor allem der demografische Wandel, allgemein nachlassendes Interesse am Kochberuf, alternative Fortbildungsangebote für die Gastronomie oder einfach die Coronakrise schuld? Tatsächlich spielen all diese Punkte eine gewisse Rolle, aber eher als ein Grundrauschen im Hintergrund.

Die Mehrzahl der Köchinnen und Köche, mit denen wir zum Thema gesprochen haben, sehen die Hauptursache für den Negativtrend in den teilweise praxisfernen, nicht ausreichend auf ihren Bedarf ausgerichteten Prüfungsinhalten, die auf einer dringend reformbedürftigen Prüfungsverordnung basieren. Barbara Röder, VKD-Landesverbandsvorsitzende Hessen, bringt es stellvertretend für alle auf den Punkt: „Die Prüfungsverordnung sollte überarbeitet werden.“ Dazu VKD-Präsident Daniel Schade im Interview mit unserer Redaktion (s. Seite 16): „Es hakt an

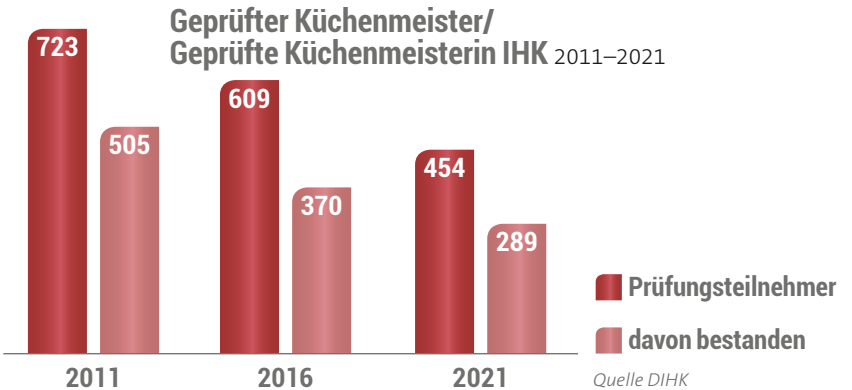


„JEDER HANDWERKS BETRIEB WIRBT MIT SEINEM MEISTER. WARUM EIGENTLICH NICHT DIE GASTRONOMIE?“

Mark Baumeister

ähnlichen Stellen wie bei der Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin bis zur Novellierung.“

Trotz der deutlichen Kritik, die sich auch in den zahlreichen Statements hier (s. unten und nächste Seite) widerspiegelt, ist sich die Mehrzahl der befragten Köchinnen und Köche einig, dass der Meistertitel nach wie vor eine hohe Bedeutung für den Berufsstand hat – oder besser gesagt: haben sollte. VKD-Mitglied Konrad Hurter: „Mit dem Küchenmeisterbrief hat man eine Herausstellung erreicht. Er belegt die Qualifizierung zum Führen einer Küchenbrigade, aber auch die Fähigkeit zu wirtschaftlichem Denken und Handeln. Damit sind einem Koch deutlich mehr Karriereoptionen geboten als ohne diese wertvolle Qualifikation. Bei Positionen im öffentlichen Dienst ist der Meisterbrief oft Voraussetzung für die Einstellung in Führungspositionen.“ Eine Sicht, die Mark Baumeister – Geschäftsführer der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) im Saarland – teilt: „Das Ziel der Weiterbildung ist die klare Übernahme von Führungsaufgaben in der Gastronomie, aber auch die Ausbildung von Nachwuchskräften. Jeder Handwerksbetrieb wirbt mit seinem Meister, warum eigentlich nicht die



Fotos: VKD, KÜCHE/Hilger, Gewerkschaft NGG, XiXinXing/iStock/Getty Images



Aus meiner Sicht ist es fast schon ein Muss, wenn man einen (handwerklichen) Beruf gelernt hat, nach einer Zeit des weiteren Lernens die Meisterprüfung zu absolvieren. Früher war es auch noch in den Köpfen der Köche:innen verankert, die Meisterprüfung unbedingt zu machen. Heute muss man schon viel Überzeugungsarbeit leisten. Leider drehen sehr viele Köche:innen nach der Ausbildung nur noch regional ihre Runden. Dabei wäre es wichtig, den beruflichen und (privaten) Horizont zu erweitern. Das macht sich spätestens dann bezahlt, wenn man sich selbständig macht oder in Führungspositionen ist.

MICHAEL KLUTT

VORSITZENDER VKD-LANDESVERBAND NIEDERSACHSEN



Ich habe vor 15 Jahren bewusst die Entscheidung getroffen, mich für eine andere berufliche Entwicklung zu entscheiden, habe also keinen Küchenmeister. Ich habe mich auf die pflanzliche Küche in GV und Gastro konzentriert, denn ich sah gerade in diesen Bereichen eine Lücke, eine Zukunft und sehr wenig Mitbewerber. Für sehr viele Arbeitgeber ist die Meisterprüfung nicht relevant, sie suchen einen „Hands-on-Küchenchef“ und nehmen oft einen weniger qualifizierten Bewerber mit niedrigeren finanziellen Ansprüchen – bei erwarteter gleicher Arbeitsleistung.

MARKETA SCHELLENBERG

VKD-VIZEPRÄSIDENTIN OST, PRODUKTMANAGERIN TRANSGOURMET



Ich finde es richtig, dass wir darüber nachdenken, was der Küchenmeister der Zukunft leisten muss und mitbringen soll. Als Azubi habe ich schon bei den angehenden Küchenmeistern in Dortmund ausgeholfen, um Erfahrung zu sammeln und die Prüfungsatmosphäre kennenzulernen. Später habe ich in meinen Berufsjahren immer wieder Köche kennengelernt, die den Meistertitel bekommen wollten. Ich selbst habe mich mit 27 Jahren dagegen entschieden, denn ich habe schon früh ein hohes Ungleichgewicht bei den Prüfungen feststellen können. Schon da hat mir die fehlende Aufteilung in GV- und Restaurant-Meister nicht gefallen. Es müssen verschiedene Parameter für diese Bereiche angelegt werden, um alle gleichberechtigt und fair beurteilen zu können.

HEIKO ANTONIEWICZ, INHABER ANTONIEWICZ GMBH, DOZENT, BUCHAUTOR



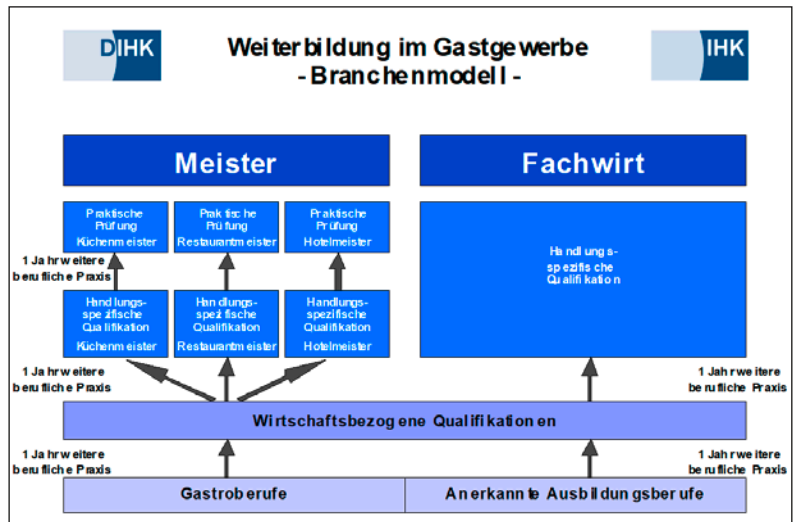
Es gibt Verbesserungsbedarf bei der Weiterbildung zum Küchenmeister in den Bereichen Praxis und Theorie. Das bedeutet: Ein Koch, der in der Individualgastronomie arbeitet und ein Koch, der in der Gemeinschaftsverpflegung arbeitet, muss von den Inhalten her anders unterrichtet und geschult werden. Man kann diese beiden Bereiche in Zukunft nicht auf einen Nenner bringen. Ein Koch aus der Gemeinschaftsverpflegung sollte mehr in der Logistik unterrichtet werden und nicht unbedingt in der klassischen Praxis wie bisher. Ein Koch aus der Gemeinschaftsverpflegung muss auch nicht unbedingt einen Rehrücken Baden-Baden zubereiten können, was bisher ein Ausbildungsinhalt in der Praxis war.

GERD ASTOR, KÜCHENMEISTER, TECHNISCHER OBERLEHRER, IHK-PRÜFER



Ich halte diese Qualifikation für sehr wichtig und kann sie nur jeder jungen Kollegin und jedem jungen Kollegen empfehlen. Ob sie das allerdings auch so sehen, wage ich zu bezweifeln. Seit Köch:innen als „medienfähig“ und „unterhaltsam“ entdeckt wurden, ist dem Berufsbild Ernsthaftigkeit verlorengegangen. Die Realität in den Küchen sieht anders aus. Junge Kolleg:innen kämpfen mit den täglichen Problemen wie Überforderung aufgrund von Unterbesetzung, sehr oft mangelhaften Führungsqualitäten von Vorgesetzten, unschönen Rahmenbedingungen und Unverständnis von Eigentümern und letztlich auch von Gästen. Ich denke, dass grundsätzlich für den Beruf eine Imagekampagne nötig ist, in der nicht nur „Wolke 7“ suggeriert wird, sondern die Realitäten – diese aber anhand herausragender Beispiele, den damit verbundenen Qualifikationen und den sich daraus ergebenden Chancen.

JÜRGEN GÄRTNER, KÜCHENMEISTER, HOTELBETRIEBSWIRT, DIRECTOR BUSINESS DEVELOPMENT & CONSULTING EDGAR FUCHS GMBH



Modular aufgebaut: Meisterabschlüsse im Gastgewerbe

Gastronomie?“ Statt den Küchenmeister als Weiterbildung mangels Interesse einfach abzuschreiben, ist eher eine Aufwertung gefragt – nach der Reform.

Neue Verordnung ist geplant

Dass längst nicht alles rundläuft in Sachen Küchenmeister:in, ist auch dort angekommen, wo die Fäden für die bundesweit geltenden Prüfungsvorgaben mit dem sperrigen Namen „Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin“ zusammenlaufen – nämlich beim DIHK. Für Jochen Reinecke, DIHK-Referatsleiter für Technische Weiterbildung, steht fest: „Nach der erfolgreichen Neuordnung der gastgewerblichen Berufe steht mittelfristig auch die Neuordnung der Meister im Gastgewerbe an.“ Kein Wunder, denn die Verordnung ist in die Jahre gekommen. Sie stammt aus 2003, als das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) die „Gastgewerbemeisterprüfungsverordnung“ von 1985, in der auch der Abschluss zum Küchenmeister/zur Küchenmeisterin geregelt war, durch ein neues Branchenmodell ablöste, das „modularisierte Weiterbildungsabschlüsse auf der Meisterebene mit den Prüfungen der Fachwirtenebene verbindet“, erläutert Experte Reinecke.

Wie das genau aussieht, zeigt die DIHK-Grafik „Weiterbildung im Gastgewerbe“. Sie verdeutlicht auch, wie die Küchenmeisterprüfung aufgebaut ist, nämlich in die drei Module „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“, „Handlungsspezifische „Qualifikationen“



„NACH DER ERFOLGREICHEN NEUORDNUNG DER GASTGEWERBLICHEN BERUFE STEHT MITTELFRISTIG AUCH DIE NEUORDNUNG DER MEISTER IM GASTGEWERBE AN.“

Jochen Reinecke