

# Die große Klage: Wertschätzung des Gastes fehlt

**HEILBRONN** *Nachwuchssorgen in Gastronomie –  
20. Meisterschaften der Köche und Servicekräfte*



## Verband

Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) ist ein Berufsverband, gegründet am 2. März 1948. Er hat seinen Sitz in Frankfurt/Main und geht zurück auf den 1884 in Dresden gegründeten Verband deutscher Köche sowie den 1895 in Frankfurt am Main gegründeten Internationalen Verband der Köche (IVdK). Der VKD untergliedert sich in die neun Landesverbände. Diesen gehören 155 regionale Zweigvereine mit etwa **14 000 Mitgliedern** an. Der Verein der Köche Heilbronn wurde 1928 gegründet. *red*

Von unserem Redakteur  
**Joachim Friedl**

**S**ie benötigen Hirschkaree und Wildknochen, Riesengarnelen und Risottoreis. Sie verarbeiten gekonnt Sellerie, Schalotten, Knoblauch und Pastinaken. Sie würzen und garnieren geschickt mit Rosmarin, Thymian, Blatt Petersilie und Pfefferminze. Die Rede ist von Lisa Schmid, Lukas Glaser, Fabian Kurz, Nicole Weber, Serhat Yener und Marcel Tauscheck. Diese jungen Köche stellen sich am morgigen Freitag dem Wettbewerb anlässlich der 20. Heilbronner Stadtmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen, die der Verein der Köche Heilbronn ausrichtet.

**Wandel** Serviert werden Suppe, Zwischen- und Hauptgericht sowie das Dessert von den Servicekräften Dennis Schilling, Sophie Olbrisch, Laura Fragapane, Mirjam Röger, Linda Erhart und Anja Schlagenhoff. Sie wie die Köche sind Auszubildende im dritten Lehrjahr und ha-

*„Wir wollen den Berufsstand ins richtige Licht setzen.“*

**Volker Egen, Köche-Vorsitzender**

ben sich erfolgreich ins Finale der Stadtmeisterschaft gearbeitet. Die jeweils sechs Besten ihrer Berufsgruppe kämpfen nun um den ersten Platz, der morgen die Tür zu weiteren Wettbewerben auf Landesebene wie die Dehoga-Jugendmeisterschaften aufstößt.

„Wir wollen mit unseren Aktivitäten den Berufsstand ins richtige



**Der Gast will verwöhnt werden. Bei der Stadtmeisterschaft werden am Freitag die besten Servicekräfte ermittelt.**

Fotos: Robert Kneschke, Andy-pix, viperagp /Fotolia

Licht setzen“, beschreibt Volker Egen die Intention, die hinter dem Wettbewerb steht. Dank dieser Veranstaltungen sei es gelungen, Küche und Service wieder zu einer Einheit zu formen, freut sich der Vorsitzende des Vereins der Köche Heilbronn über den Wandel. Die Zeiten des sogenannten „Schwarz-Weiß-Kriegs“ zwischen Service und Küche seien „Gott sei Dank vorbei“, meint der technische Lehrer an der Peter-Bruckmann-Schule der Vergangenheit keine Träne nach.

Mehr als 900 Köche, Restaurant- und Hotelfachfrauen sowie Fachkräfte im Gastgewerbe haben an den Stadtmeisterschaften seit 1994 teilgenommen. „Auf diese Zahl bin ich stolz“, bekennt Thomas Ballmann. Doch in der Stimme des stellvertretenden Vorsitzenden, der seit zwei Jahrzehnten den Wettbewerb mit

seiner Frau Erika organisiert, liegt Wehmut. „Die Zahlen sind rückläufig“, bedauert der Gastronomieleiter an der Orthopädischen Klinik Markgröningen. Die Konsequenz: Auch in der Gastronomie herrscht inzwischen Fachkräftemangel.

**Rückgang** Die Gründe, weshalb immer weniger junge Menschen in der Gastronomie arbeiten wollen, sind vielfältig. Ungünstige Arbeitszeiten, geringes Gehalt (1500 bis 1600 Euro nach der Lehre) und fehlende Wertschätzung durch den Gast für gastronomische Leistungen zählt Volker Egen die drei Hauptursachen auf. An den Berufsschulen sei es zu einem Einbruch von 50 Prozent gekommen: „Vor drei Jahren wurden noch sechs Klassen unterrichtet, heute sind es noch drei“, veranschaulicht er die Situation. Und wäh-

rend der dreijährigen Ausbildung gäben weitere 30 Prozent auf.

„Wir haben die Probleme erkannt, aber wir können nicht zaubern“, erklärt Volker Egen. Die Konsequenz wäre eine drastische Preis-

*„Ich arbeite seit 44 Jahren in der Gastronomie.“*

**Erika Ballmann, Organisatorin**

erhöhung im Gastgewerbe. Ein Mosaiksteinchen, das Ansehen des Berufsstandes zu stärken, sind für Thomas Ballmann die Stadtmeisterschaften. Lust auf den Beruf macht Erika Ballmann: „Ich arbeite seit 44 Jahren in der Gastronomie. Ich wollte nie etwas anderes machen. Arbeiten in der Gastronomie fasziniert und liefert Erfolgserlebnisse.“