

# Den Ehrgeiz wecken

**HEILBRONN** Bei den 22. Stadtmeisterschaften des Vereins der Köche treten die besten Azubis in Küche und Service an

Von unserer Redakteurin  
Bärbel Kistner

Wer hier gewinnen will, braucht Leidenschaft für seinen Beruf – und muss bei der Vorentscheidung im November zu den Besten gehört haben. Zwölf Azubis aus Küche und Service im dritten Lehrjahr konkurrieren bei der 22. Auflage der Stadtmeisterschaften des Vereins der Köche wieder um den Titel. Unter den strengen Augen von Hotel-, Restaurant- und Küchenmeistern müssen die jungen Männer und Frauen in der Lehrküche der Peter-Bruckmann-Schule ihr Können zeigen.

Alexander Prokei vom Rappenhof in Weinsberg etwa will wissen, „wie weit ich schon bin“. Für den 18-Jährigen ist die Meisterschaft eine perfekte Vorbereitung auf seine Gesellenprüfung. „Die Aufgaben bei uns sind sogar anspruchsvoller“, betont Thomas Ballmann, zweiter Vorsitzender des Vereins. Ein Vier-Gänge-Menü für acht Personen gilt es auf den Tisch zu bringen.

**Warenkorb** Vorab erhalten die Azubis einen Warenkorb und müssen daraus ihre Gerichte kreieren: möglichst kreativ, aber nicht so schwierig, dass es nicht zu schaffen ist. „Ich will ein Menü zubereiten, das mich kitzelt“, sagt Pierre Grebenisan, Azubi in der Sonne in Bad Friedrichshall. Mit Couscouspralinen, Petersilienwurzelkörbchen, Schwarzwurzelsuppe, Schweinemedallions und Apfelparfait hofft der 24-Jährige auf die Gunst der Prüfer. „Die Azubis riskieren was und zeigen Ehrgeiz“, freut sich Florian Hemrich, Jugendleiter des Vereins.

Doch auch die Servicekräfte sind gefragt. Eine der ersten Aufgaben:



Wer ist der Beste? Prüfer Karl-Heinz Layher (rechts) bewertet die Arbeit von Azubi Marco Leimböck in der Küche der Peter-Bruckmann-Schule.

Foto: Mario Berger

einem hungrigen Gast ein belegtes Brot zu richten. Dabei geht es ums Mengenverhältnis von Brot und Belag, dazu um die Optik und Hygiene bei der Zubereitung. Später wird das Eindecken der Tische, die Dekoration und das fachgerechte Servieren bewertet.

Für den Verein der Köche trägt die Meisterschaft dazu bei, die Wertschätzung der Berufe in der Hotel- und Restaurantbranche zu steigern. „Es gibt deutlich mehr Plätze als Azubis“, bedauert Ballmann. „Wir suchen engagierte Leute.“ Denn

wer nicht mit Begeisterung bei der Sache sei, „wird den Beruf nicht lange ausüben“. Gerade diejenigen, die eigentlich einen anderen Berufswunsch haben und nur aus Verlegenheit Koch lernen, seien meist nicht lange dabei. Mit 50 Prozent war die Abbrecherquote in der Vergangenheit besonders. „Am Ende der Ausbildung sind nochmal 50 Prozent ausgestiegen.“

**Traumjob** Bei den Neueinsteigern gehen die Zahlen derzeit wieder nach oben. Im Vorjahr saßen 80 Aus-

zubildende im ersten Lehrjahr in den drei Klassen der Bruckmann-Schule. In diesem Jahrgang sind es bereits 99 junge Männer und Frauen. „Im kommenden Jahr werden wir auf vier Klassen aufstocken“, berichtet José Esquinas-Gomez. Handwerkliche Berufe werden wieder mehr geschätzt, vermutet der Hotelmeister. Doch vielen seiner Azubikollegen sei die Arbeit zu anstrengend und anspruchsvoll, sagt Nachwuchskoch Alexander Prokei. Für ihn ist es dagegen sein Traumberuf, „seit ich denken kann“.

## Kosten

Auf rund 8000 Euro schätzt Thomas Ballmann die Kosten für die Stadtmeisterschaft, für die 25 ehrenamtliche Helfer im Einsatz sind. Von den **Sponsoren** sei in 22 Jahren noch keiner abgesprungen. Hauptunterstützer ist Unilever. Lebensmittel kommen vom Edeka Großmarkt, die WG stellt den Wein, Teusser das Wasser, Blumen Milnickel die Deko. Pokale und Preise kommen von Gastronomen. *kis*

Aus:  
Heilbronner Stimme  
vom 30.01.2016