

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR KÖCHE

GRENZENLOSE HEIMAT

*Die Erfolgsformel
des Tobias Bätz*

ALLES LUCA, ODER WAS?

*Was Sie über die Apps zur
Kontaktnachverfolgung
wissen sollten*

STREETFOOD

*Kreative Konzepte
in Coronazeiten*



Re-Start Eventgastronomie

WERBEN UM VERTRAUEN



SONSTIGES

Editorial	3
Amuse Gueule	4
Marktplatz	8, 32, 64
Cartoon	42
Impressum	65
Kolumne Digestif	74

Foto: Tuned_In/Stock/Getty Images



TITELTHEMA

- 14 Re-Start Eventgastronomie: Werben um Vertrauen
- 16 Grünes Licht: Wege aus der Krise
- 20 Ingo Plettner im Interview: „Laut genug waren wir nicht“
- 22 „Auf Sicht fahren“: GOP-Theater in Bremen

KOCHKUNST

- 24 Grenzenlose Heimat: Die Erfolgsformel des Tobias Bätz
- 30 Kleine Warenkunde: Rhabarber

GASTROKONZEPTE

- 34 Streetfood: Kreative Konzepte in Coronazeiten
- 38 Sicherer Re-Start: Alles Luca, oder was?

VKD MAGAZIN

- 43 Aus dem Präsidium: Große Vielfalt im Verband
- 54 Zweigverein des Monats: Kochklub Gastronom Hamburg e. V.

KÜCHENMANAGEMENT

- 58 Personalführung: Mehr Macht den Machkräften
- 62 Expertentipp: Keramisch Grillen für Profis

KOCHKARRIERE

- 66 Starter Luca Heinen: Erfolgreicher Neuanfang
- 70 „Kochen ist Lernen fürs Leben“: Lutz Lange im Interview
- 72 Neuro Culinary Center: Forschung trifft Weiterbildung

Nachgefragt

Rafael Pranschke ist Koch, Küchenmeister, Foodfotograf und Autor von diversen Kochbüchern. Gerade erschienen ist sein Buch „Clever kombinieren, besser kochen“*. Auf 192 Seiten stellt er Rezepte zu den zwölf Lieblings-Lebensmitteln der Deutschen vor. Wir haben ihn dazu näher befragt.



KÜCHE: Herr Pranschke, Sie haben ein Buch geschrieben zum Thema Foodpairing, was muss man sich darunter vorstellen?

RAFAEL PRANSCHKE: Food Pairing ist zu wissen, wie Geschmack entsteht und wie man Aromen fangen und verstärken kann. Es bedeutet außerdem zu erkennen, welche Kombinationen das Volumen einer Speise hervorheben und verstärken. Temperaturen und Strukturen spielen ebenfalls eine große Rolle dabei. Denken Sie nur an die kühlende Wirkung von frischer Minze oder die wärmende Wirkung von Chili. All das zusammen ergibt Foodpairing.

Können Sie mal ein Beispiel dazu geben?

Vanilleeis mit Kürbiskernöl ist mein „all time favorite“ für den Sommer. Die Verbindung von Gurke, Mango und Chili stellt für mich ebenfalls ein perfektes Foodpairing dar. Herbstlicher wird es bei Kürbispüree mit weißer Schokolade; die Kakaobutter verleiht dem Kürbispüree eine besonders cremige Note. Die Kombination für das Rezept Apfel-Bananen-Ketchup ist karibisch inspiriert und passt gut zu Geflügel und BBQ.

Was genau war die Intention, ein Buch dazu zu schreiben?

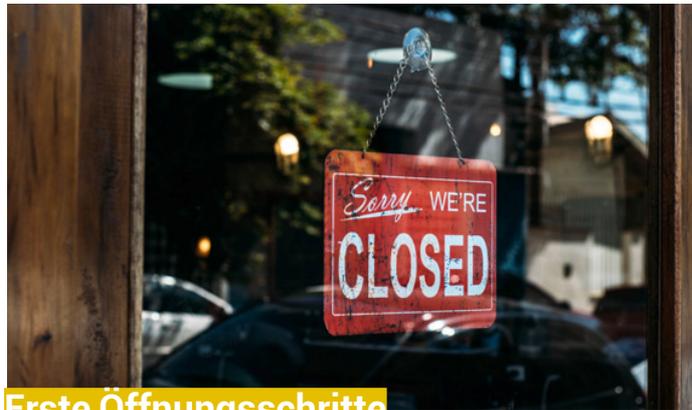
Das Buch „Clever kombinieren, besser kochen“ ist als Improvisationskunst für den Küchenalltag gedacht. Ich möchte alle Köche ermutigen, endlich „Frei Schnauze“ und jenseits der Küchenroutine zu kochen. Denn eines ist für mich ganz klar: Zu wissen, was womit schmeckt und wie ich es richtig kombiniere, eröffnet einen neuen Kochhorizont.

Was können Köche aus dem Buch mitnehmen – was sie noch nicht kennen bzw. wissen?

In meinem Buch gibt es 12 Foodpairing Listen mit Aromen und Lebensmittelpaarungen, die wunderbar zusammen passen. Diese Listen, zusammen mit den über 100 Rezepten haben einen großen Mehrwert für Profis und ambitionierte Hobbyköche.

Vielen Dank für das Gespräch.

*Verlag Gutedel 2021



Erste Öffnungsschritte

Die Infektionszahlen sinken und die ersten gastronomischen Betriebe dürfen wieder öffnen. Mit einer Sieben-Tage-Inzidenz von unter 100 werden in vielen Bundesländern erste Lockerungen und Öffnungen im Gastgewerbe umgesetzt. Für das deutsche Gastgewerbe gelten wegen der Corona-Pandemie zwar weiterhin weitreichende Einschränkungen. Bei einer Sieben-Tage-Inzidenz von 100 (bis zu 100 Neuinfektionen pro 100.000 Einwohner) liegt die Entscheidung der Corona-Maßnahmen aber bei den Bundesländern. Steigt die Inzidenz wieder über 100, greifen das neue Infektionsschutzgesetz und die sogenannte Bundesnotbremse. Die meisten der Bundesländer genehmigen unter bestimmten Bedingungen Öffnungen für Außengastronomie und touristische Übernachtungen in Hotels. Die Maßnahmen der Bundesländer im Einzelnen unter

www.magazin-kueche.de/news/aktuelles/corona-lockerungen-oeffnungsschritte-der-bundeslaender-im-ueberblick



Ausbildung

Coaching für Hamburger Koch-Azubis

Im frühen Sommer haben die Hamburger Koch-Auszubildenden Abschlussprüfung. Weil viele aufgrund Corona selten in den Ausbildungsküchen waren und damit keine Möglichkeit hatten, die gelernte Theorie in die Praxis umzusetzen, führte der Kochklub Gastronom Hamburg e. V. im März und April zusammen mit Hamburger Küchenchefs eine Initiative zur Vorbereitung auf die praktischen Prüfungen durch. Von Suppen und Jus über Fisch und verschiedene anspruchsvolle Hauptgänge bis hin zu den Desserts bot der Kochklub den Azubis zwölf spannende kostenfreie Seminare mit den Profis aus Hamburger Küchen. Jedes Seminar war aufgrund der aktuellen Situation auf zehn Teilnehmer begrenzt und wurde unter strikten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen umgesetzt. Die Seminare fanden mit Unterstützung der Beruflichen Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk statt.

www.kochklub-hamburg.de



Engagement an der Elbe: Über die Ziele und Ideen des Kochklubs sprechen der erste Vorsitzende Ulrich Schäfermeyer (rechts) und Geschäftsführer Klaus Klische (2. v. r.) im Interview

Zweigverein des Monats

IN HAMBURG TUT SICH WAS

Kochklub Gastronom Hamburg e. V.: Seit Oktober 2020 ist der Kochklub mit neuer Besetzung am Start. Ein Interview mit Ulrich Schäfermeyer, erster Vorsitzender, und Klaus Klische, Geschäftsführer.

Interview und **Fotos** Kochklub Gastronom Hamburg e. V.

Aufbruchstimmung an der Elbe: Ulrich Schäfermeyer übernahm 2020 den ersten Vorsitz, zum Geschäftsführer wurde Klaus Klische ernannt. Erstmals hat der Kochklub auch eine feste Geschäftsstelle. Das Team ist jetzt eine Mischung aus neuen sowie bewährten Kolleg*innen und hat auf die gute Basis der Vorgänger aufgebaut. Gemeinsam verfolgen sie die Ziele des Kochklubs mit vielen frischen Ideen weiter.

Herr Schäfermeyer, Herr Klische, Sie haben den Vorsitz für den Kochklub mitten in der Corona-Pandemie übernommen. Womit haben Sie sich in den letzten Monaten beschäftigt?

Ulrich Schäfermeyer: In der Tat eine herausfordernde Zeit. Aber ich freue mich sagen zu können, dass wir unter Corona-Bedingungen eine ganze Menge erreicht haben. Wir haben uns vorwiegend auf eine Modernisierung der Außerdarstellung des Kochklubs konzentriert und hier einiges angestoßen.

Welche Veränderungen haben Sie bisher umgesetzt?

Klaus Klische: Insgesamt haben wir mit vielen digitalen Themenbereichen begonnen. Zum einen haben wir eine neue, Cloud-basierte

Vereinssoftware zur Mitgliederverwaltung eingeführt. Zum anderen wurden das Logo sowie die Website in ein komplett neues Design gebracht, das die Modernität des Berufes von Köchinnen und Köchen besser widerspiegelt. Auf der Homepage sind zudem wöchentlich mehrmals Newsbeiträge aus der Branche und zum Kochklub zu finden, die wir natürlich auch über die Social-Media-Kanäle des Kochklubs verbreiten und so für mehr Traffic auf der Seite sorgen. Und gerade arbeiten wir an der Umsetzung eines monatlichen Newsletters mit Aktuellem aus der Branche sowie vom Kochklub.

Ulrich Schäfermeyer: Die Veränderungen haben schon jetzt zu einer Reihe von Neueintritten von Mitgliedern geführt und wir freuen uns natürlich über diese positive Resonanz. In diesem Zusammenhang haben wir auch neue zusätzliche Modelle der Mitgliedschaft geschaffen. Das sind die Mitgliedschaften für Firmen, Partner und Förderer. Unser Ziel ist es, damit spannende Aktionen für unsere Mitglieder völlig unabhängig von den Mitgliedsbeiträgen durchführen zu können. Zudem möchten wir den Kochklub und damit auch seine Mitglieder noch stärker mit den Branchenunternehmen wie Hotels und Restaurants sowie den Partnern aus der Industrie vernetzen.



Initiativen in Hamburg: Fortbildungen für Azubis und Seminare mit wechselnden Schwerpunkten

Werden Sie auch die Wettbewerbe um- oder neugestalten?

Ulrich Schäfermeyer: Unsere Wettbewerbe bestehen teilweise schon seit vielen Jahren und Jahrzehnten. Darum wollen wir die Tradition natürlich erhalten. Wo es Sinn macht, werden wir aber hier und dort etwas modernisieren oder verändern. Außerdem planen wir neue Wettbewerbe – beispielsweise zu aktuellen Themen wie Regionalität, Bio, Vegan, Vegetarisch oder aber zur kulinarischen Identität Hamburgs. Etwas ausgefallener ist unsere Idee der Kochklub Rock Night. Details folgen, Sie dürfen gespannt sein.

Und wie sieht es mit dem Seminarangebot aus?

Klaus Klische: Wir arbeiten in unserem Team auf Hochtouren an der Ausarbeitung und Umsetzung. Das Seminarprogramm soll weiter ausgebaut werden, unter anderem in Zusammenarbeit mit unseren Firmenmitgliedern. Hier ist viel Know-how und das möchten wir nutzen. Beispielsweise wird das Unternehmen Profi-tabel ein Seminar zur Digitalisierung in der Küche durchführen, die Deutsche See zu Fisch und Krustentieren, das Hamburger Wildhandelskontor unterrichtet in der Warenkunde Wild. Und Art of Oil bietet unseren Mitgliedern eine Olivenöl-Schulung an.

Gerade haben Sie aufgrund der Corona-Pandemie auch eine vorbildliche Aktion für Azubis durchgeführt. Was genau war das Angebot an den Nachwuchs?

Ulrich Schäfermeyer: Wir haben die Not unserer Azubis gesehen, im frühen Sommer in ihre Abschlussprüfungen zu gehen, ohne dass sie aufgrund der aktuellen Situation umfangreiche praktische Erfahrungen sammeln konnten. Darum haben wir zusammen mit Hamburger Küchenchefs eine Initiative zur Vorbereitung auf die praktischen Prüfungen ins Leben gerufen und verschiedene Seminare angeboten. Von Suppen und Jus über Fisch und verschiedene anspruchsvolle Hauptgänge bis hin zu den Desserts war alles dabei. Hier hatten wir großartige Unterstützung von der Schulleiterin Carmen Szkolaja der BS 03, der Beruflichen Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk.

Welche Erfahrungen haben Sie aus den Seminaren mitgenommen?

Ulrich Schäfermeyer: Zuerst einmal – wir waren begeistert von der großen Bereitschaft unserer Hamburger Küchenchefs uns hierbei ehrenamtlich zu unterstützen, alle von uns angefragten Dozenten haben sofort zugesagt. Darüber hinaus gab es viele interessierte



Offen für Veränderungen: Der Verein beschäftigt sich mit digitalen Themen und Wettbewerben.



*Miteinander in die Zukunft: Das Kochklub-Team ist jetzt eine Mischung aus neuen sowie bewährten Kolleg*innen*

Teilnehmer, alle Seminare waren gut besucht. Ein besonderes Highlight war, dass aufgrund der vielen hochkarätigen Dozenten eine intensivere Betreuung als häufig in den Lehrküchen angeboten werden konnte. Dafür haben wir von den Auszubildenden ein sehr gutes Feedback und jede Menge Dank erhalten. Und von den Auszubildenden traf direkt die Anfrage ein, ob wir dieses Angebot nicht auch weiter machen könnten. Jetzt planen wir bereits die nächste Runde für das Winterhalbjahr.

Herzlichen Dank für das Gespräch.

Auf einen Blick

Name: Kochklub Gastronom Hamburg e. V.

Gegründet: 1889 in Hamburg, seit 1898 Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Mitglieder aktuell: ca. 320

Aktueller Vorstand: erster Vorsitzender Ulrich Schäfermeyer, zweiter Vorsitzender Klaus Behr, Geschäftsführer Klaus Klische, Jugendwart Frank Kapfermann, erster Kassenwart Dieter Grommek, zweiter Kassenwart Peter Jaenecke, Schriftführer Marc Brenner,

Informationen und Kontakt: kontakt@kochklub.hamburg, www.kochklub.hamburg,

Facebook und Instagram: @KochklubHamburg