



## Pressemitteilung

### **Stark für den Nachwuchs:**

**Azubis erzielen mit Kochklub Prüfungsvorbereitung beste Ergebnisse**

### **Kochklub bietet Seminare aufgrund des großen Erfolges weiter an – auch nach Corona**

Hamburg, den 12. Juli 2021 – Die Azubi-Initiative des Kochklub Gastronom Hamburg war ein voller Erfolg. Die Auszubildenden, die an den Seminaren des Kochklubs zur Prüfungsvorbereitung teilgenommen haben, konnten ihre Ausbildung im Sommer 2021 mit hervorragenden Ergebnissen abschließen. Rund 70 Auszubildende nutzten das kostenlose Angebot des Kochklubs und kochten zur Prüfungsvorbereitung unter intensiver Begleitung von Hamburger Küchenchefs in den Räumlichkeiten der Schule BS 03. Das Seminarangebot umfasste alles von Suppen und Jus über Fisch und verschiedene anspruchsvolle Hauptgänge bis hin zu den Desserts.

„Wir freuen uns, dass unsere Seminare so gut angekommen sind und die Auszubildenden ihre Prüfungen damit jetzt so gut abschließen konnten – eine tolle Bestätigung, dass wir die richtige Entscheidung getroffen haben. Unser Dank für die großartige Unterstützung geht an die Hamburger Küchenchefs sowie Carmen Szkolaja, die Schulleiterin von der BS 03. Aufgrund des großen Erfolges steht schon jetzt fest: Wir machen weiter und werden die Seminare auch nach Corona anbieten. Die Termine für das Wintersemester sind bereits für Oktober und November 2021 geplant“, sagt **Ulrich Schäfermeyer, erster Vorsitzender des Kochklub Gastronom Hamburg e.V.**

### **Stimmen der Seminar-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer:**

#### **Valerie Küssner (24), Auszubildende zur Köchin im Hanse Lounge Business Club**

„Ein super Angebot vom Kochklub! Die Seminare waren wie ein Schnelldurchlauf durch die gesamte Ausbildung und haben mich fantastisch auf die Prüfung vorbereitet. Jeder hatte wöchentlich einen neuen Küchenchef als Coach. So hat man immer etwas Neues gelernt und konnte die beste Variante für sich selbst mitnehmen.“

#### **Sonja Burdewick (28), Auszubildende zur Köchin im Holiday Inn City Nord**

„Das Spektrum war groß, von Vorspeise über Hauptspeise bis zum Dessert war alles dabei. Besonders gut hat mir die entspannte Atmosphäre mit den Küchenchefs gefallen, die tollen Tipps, und dass wir wie in den Prüfungen bereits unter einem gewissen Zeitdruck gekocht haben. Nach jedem Kurs konnten wir Feedback geben, das dann für das nächste Mal direkt berücksichtigt wurde.“



# KOCHKLUB GASTRONOM HAMBURG

## **Yannick Behr (19), Auszubildender zum Koch in der Gastronomie Pütter im Anglo-German Club**

„Das war ein sehr intensives Training mit 1:1 Betreuung – perfekt für die Prüfungsvorbereitung. Ich würde die Teilnahme allen künftigen Prüflingen empfehlen. Die Zeit ist einfach perfekt investiert. Und selbst wenn man die Produkte schon kennt – man hat außerdem die Möglichkeit, die Küche, die Prüfer und die Arbeitsweisen kennenzulernen, das hat viel Sicherheit für die Prüfung ergeben. Einfach top.“

Die Auszubildenden kochten mit Hamburger Küchenchefs wie: Christoph Gärtner, **Allianz Deutschland**; Jens Weinert, **AlsterFood**; Niels Vietheer, **Anglo-German Club**; Agnieszka Brenner, **apetito**; Marcus Möller-Lüneburg, **Berufsbildungswerk Hamburg**; Annerose Lillge, **Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk**; Tim Kownatzki, **Business Club Hamburg**; Stefan Wilke, **The Fontenay Hamburg**; Peter Weise und Sascha Quast, **Helm AG**; Florian Kerl, **Kochwerk - OTTO**; Patrick Wehner, **LZ Catering - Deutsche Lufthansa**. Von Seiten des Kochklubs begleiten neben Ulrich Schäfermeyer aus dem Vorstand auch Klaus Behr, Frank Kapfermann, Marc Brenner und Andreas Ball die Initiative vor Ort.

Das gesamte Angebot war und bleibt kostenfrei, alle Dozenten stellen ihre Expertise ehrenamtlich zur Verfügung und machen sich so für den Nachwuchs stark. Insgesamt bot der Kochklub den Azubis zwölf spannende Seminare mit den Profis aus den Hamburger Küchen. Jedes Seminar war aufgrund der aktuellen Situation auf zehn Teilnehmer begrenzt und wurde unter strikten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen umgesetzt.

## **Über Kochklub Gastronom Hamburg e.V.**

Der Kochklub Gastronom Hamburg e.V. wurde 1889 gegründet und stellt die Kochkunst, den Berufsstand von Koch bzw. Köchin sowie deren Ausbildung in den Mittelpunkt seiner Arbeit und unterstützt entsprechende Interessen im Raum Hamburg. In seinem Einzugsgebiet führt der Kochklub Jugendwettbewerbe, Kochkunst- und Weiterbildungsveranstaltungen, Seminare und andere fachliche und kulturelle Veranstaltungen durch. Der Verein fördert den beruflichen Austausch und die Vernetzung in der Branche. Die Tätigkeiten des Vereins dienen ausschließlich gemeinnützigen Zwecken. Der Kochklub ist ein Zweigverein des Verbandes der Köche Deutschland e.V. Weitere Informationen: [www.kochklub-hamburg.de](http://www.kochklub-hamburg.de)

Fotomaterial finden Sie unter: [www.kochklub.hamburg/presse](http://www.kochklub.hamburg/presse)

## **Pressekontakt:**

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: [presse@kochklub.hamburg](mailto:presse@kochklub.hamburg)