

# ULRICH SCHÄFERMEYER

1. Vorsitzender, Kochklub Gastronom Hamburg, und Fachlehrer /Küchenmeister, BS 03, Hamburg



**„Wir wollen die angehenden Köchinnen und Köche dabei unterstützen, besser vorbereitet und mit mehr Sicherheit in ihre praktischen Prüfungen zu gehen.“**

Ulrich Schäfermeyer, 1. Vorsitzender Kochklub Gastronom

Über ein Jahr Corona bedeutet für viele angehende Köchinnen und Köche viele Monate Ausbildung im Lockdown und damit leider oft auch eine lange Zeit fern ihrer betrieblichen Küchen, ohne die Möglichkeit, die im Homeschooling gelernte Theorie in die Praxis umzusetzen. Das bleibt natürlich nicht ohne Folgen: Die Ergebnisse der praktischen Winterprüfung in Hamburg waren zum Teil erschreckend und haben das Vorstandsteam vom Kochklub Gastronom Hamburg auf den Plan gerufen. Die Situation beklagen hilft bekanntlich nicht weiter: Schnell war für uns im Vorstand klar: Wir müssen dringend etwas tun, denn schon bald geht es ja mit den Sommerprüfungen los.

Darum führt der Kochklub Gastronom Hamburg noch bis Ende April mit tatkräftiger Unterstützung von Hamburger Küchenchefs und Ausbildern sowie der Berufsschule ein Projekt zur Vorbereitung auf die praktischen Prüfungen durch. Von Suppen und Jus über Fisch und verschiedene anspruchsvolle Haupt-



gerichte bis hin zu den Desserts – das Themenspektrum ist breit gefächert und an den Bereichen ausgerichtet, in denen die jungen Leute nach unserer Beobachtung Nachholbedarf haben. Insgesamt bietet der Kochklub den Azubis zwölf Seminare mit Küchenmeistern aus Hamburger Betrieben als Dozenten an. Dabei freuen wir uns sehr über das tolle Engagement; alle von uns angefragten Kollegen\*innen haben sofort zugesagt, uns bei diesem wichtigen Anliegen zu begleiten. Auch die Vorstandsmitglieder des Kochklubs sind mit von der Partie.

Jedes Seminar ist aufgrund der aktuellen Situation auf maximal zehn bis zwölf Teilnehmer\*innen begrenzt und wird unter der Einhaltung von strengen Hygienemaßnahmen umgesetzt. Alle Seminare finden mit intensiver Unterstützung der Beruflichen Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk BS03 in den verschiedenen Schulküchen statt.

Wir sehen die Not der angehenden Köchinnen und Köche und wollen sie mit unserem Projekt dabei unterstützen, besser vorbereitet und mit mehr Sicherheit in ihre praktischen Prüfungen zu gehen. Aufgrund der großen Anzahl an zur Verfügung stehenden Dozenten kann in allen zwölf Seminaren eine sehr indi-

## Die Seminare und ihre Inhalte

**Suppen:** Geflügelrahmbrohe mit Ravioli (und Gemüse), Kräuterrahmsuppe mit Kibbichen (Farce)

**Fische:** Wolfsbarsch filetieren, Lachsfilece herstellen, Vorspeise produzieren: Terrine, getrocknet oder gebraten und mariniert, Tatar, Salat und Sauce, Anrichtemöglichkeiten

**Jus/Sauce:** Kalbsjus, geschmorter Kalbsbäckchen, Lammragout

**Sättigungsbeilagen:** Herstellung von Kartoffelknödeln (purier), Branenmasse, Gnocchi/Schupfnudeln, Gratinkartoffeln/Bäckerkartoffeln, Semmelknödel

**Gemüseplatte:** Glasierter Möhrchen, gebackener Spargel, Spitzkornbällchen, Topf-nambournoise, Blumenkohlroschen „polnisch“

**Vorspeise und Hauptgang 1:** Zweifelhalm vom Maties (Filet, Hausfrauentat und Tatar), Sprossensalat (Dressing), Lammkeule (zwei Garverfahren), Sauce, Schmiedebönnen und Rübchen, Gnocchi

**Vorspeise und Hauptgang 2:** Zweifelhalm vom Maties (Filet, Hausfrauentat und Tatar), Sprossensalat (Dressing) | Lammkeule (zwei Garverfahren), Sauce, Schmiedebönnen und Rübchen, Gnocchi

**Hauptgang und Dessert:** Lammkarree, Jus, Kräuterschlingel, Blattspinat, Gratinkartoffeln, Mascarponecreme (Küchlein), Rhabarber, Erdbeersalat und Vanilleeis

## 6 FRAGEN AN

**Yannick Behr (19), Kochauszubildender 3. Jahr, Hamburg**



**chefs!:** Wie geht es Ihnen als Azubi im Lockdown?

**Behr:** Soweit gut, aber ohne Ausbildung ginge es mir sicher besser. Es ist ja so, dass mein drittes Ausbildungsjahr voll in den Lockdown fällt und ich zuletzt im November in meinem Ausbildungsbetrieb, dem Anglo German Club, war, der seitdem geschlossen ist. Wenn ich gewusst hätte, dass so was kommt, hätte ich nach der Schule vielleicht etwas anderes gemacht. Eine Option war, zur Bundeswehr zu gehen, das wäre wohl im Moment der idealere Arbeitgeber. Trotz allem habe ich nach wie vor Bock auf Kochen, und im Moment läuft es ja auch ganz gut.

**chefs!:** Inwiefern?

**Behr:** Vor meinem letzten Berufsschullock durfte ich zum Beispiel zu Peter Weise ins Betriebsrestaurant der Helm AG. Dort habe ich nicht einfach nur mitgekocht, sondern wurde richtig gut

trainiert, speziell in Themen, von denen ich wenig Ahnung hatte, z.B. Desserts. Das war toll, aber auch mega anstrengend, weil ich es nach der langen Pause gar nicht mehr gewohnt war, so viele Informationen aufzunehmen. Ich habe mich gefühlt wie eine Stopfgans – alles, was geht, muss rein. Abends bin ich todmüde ins Bett gefallen.

**chefs!:** Sie stehen kurz vor der Prüfung. Was läuft zurzeit?

**Behr:** Ich bin jetzt in der Berufsschule im Prüfungsblockunterricht. Wir haben einmal in der Woche Praxisunterricht in der Schule, und der Rest der Woche ist Online-Unterricht zu Hause. Mega gut sind die Kurse, die derzeit vom Kochklub Hamburg in der Berufsschule zu vielen prüfungsrelevanten Themen angeboten werden. Da steht ein Dozent die ganze Zeit beratend neben dir und kümmert sich individuell um alle deine Fragen.

Alle 140 angehenden Köchinnen und Köche, die demnächst in die Prüfung gehen, können am mindestens einem der angebotenen Kurse teilnehmen. Egal, welcher Kurs belegt wird – in jedem einzelnen gehen wir nicht nur auf das jeweilige Thema und das praktische Kochen ein, sondern behandeln auch prüfungsrelevante Dinge wie persönliches Auftreten, Arbeitsplatzaufbau, Arbeitsablauf und Organisation. Die Reaktionen der jungen Leute in den Feedback-Runden sind stets äußerst positiv und spiegeln eine große Dankbarkeit wider: Das motiviert natürlich auch die Dozenten, die sich in ihrem Engagement bestätigen sehen.

## „Die meisten meiner Mitschüler sind ziemlich besorgt, wie sie die Prüfung schaffen sollen.“

Yannick Behr, Koch im dritten Ausbildungsjahr

**chefs!:** Wie geht es Ihren Mitschülerinnen und Mitschülern?

**Behr:** Ganz unterschiedlich. Glück haben die, die in der Kantine ausgebildet werden. Da ist meistens noch Geschäft, ebenfalls in ihren Betrieben trainieren dürfen.

**chefs!:** Und was wünschen Sie sich für die Zukunft?

**Behr:** Ganz klar, dass Corona bald vorbei ist. Zum Glück habe ich wohl schon einen neuen Arbeitgeber nach der Prüfung. Ich hoffe, dass sich für meine Mitschüler auch alles zum Guten wendet.

Anzeige



**ERFOLGSREZEPT: FLEXIBEL WEITERBILDEN**

Gepürfter Küchenmeister (IHK)  
 Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)  
 Gastronomiebetriebswirt  
 Küchenleiter  
 F&B Management

Anerkannte Abschlüsse  
 IFS-Studieninstitut  
 www.ifs.de | 0211 86668 0