



Pressemitteilung

Koch-Azubis in der Krise – Kochklub Gastronom Hamburg startet Initiative zur Prüfungsvorbereitung zusammen mit Hamburger Küchenchefs

Hamburg, den 29. März 2021 – Im frühen Sommer werden die Hamburger Koch-Auszubildenden in ihre Abschlussprüfungen geschickt. Ein Jahr Corona bedeutet für viele jedoch gleichzeitig ein Jahr fern der Ausbildungsküchen und damit ohne die Möglichkeit, die gelernte Theorie in die Praxis umzusetzen. Darum führt der Kochklub Gastronom Hamburg 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 – insgesamt bietet der Kochklub den Azubis zwölf spannende Seminare mit den Profis aus den Hamburger Küchen. Jedes Seminar ist aufgrund der aktuellen Situation auf zehn Teilnehmer begrenzt und wird unter strikten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen umgesetzt. Die Seminare finden in der Küche und mit intensiver Unterstützung der Beruflichen Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk BS 03 statt.

„Wir sehen die Not der Azubis in unserer Branche und wollen sie dabei unterstützen, besser vorbereitet und mit mehr Sicherheit in ihre praktischen Prüfungen zu gehen. Dabei freuen wir uns sehr über das tolle Engagement unserer Hamburger Küchenchefs – alle von uns angefragten Teilnehmer haben sofort zugesagt, uns ehrenamtlich bei diesem wichtigen Anliegen zu begleiten“, sagt Ulrich Schäfermeyer, erster Vorsitzender des Kochklub Gastronom Hamburg e.V. Ebenfalls erfreulich: Aufgrund der großen Anzahl der teilnehmenden Küchenchefs kann in vielen Seminaren eine persönliche Betreuung für jeden Azubi geboten werden – das ist auch unter normalen Umständen in den Ausbildungsküchen kaum noch möglich.

Diese Küchenchefs sind dabei: 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 ist kostenfrei, alle Dozenten stellen ihre Expertise ehrenamtlich zur Verfügung und machen sich so für den Nachwuchs stark.

Die Seminare in der Übersicht:

„Suppen“:

Geflügelkraftbrühe mit Ravioli (und Gemüse); Kräuterrahmsuppe mit Klößchen (Farce).

„Fische“:

Wolfsbarsch filetieren, Lachsfarce herstellen. Vorspeise produzieren: Terrine, gebacken oder gebraten und mariniert, Tatar. Salat und Sauce. Anrichtemöglichkeiten.

„Jus/Sauce“:

Kalbsjus. Geschmorte Kalbsbäckchen. Lammragout.

„Sättigungsbeilagen“:

Herstellung von Kartoffelspeisen (püriert), Brandmasse, Gnocchi/Schupfnudeln, Gratinkartoffeln/Bäckerinkartoffeln, Semmelknödel.

„Gemüseplatte“:

Glasierte Möhrchen, gebackener Spargel, Spitzkohlbällchen, Tobinamburmousse, Blumenkohlröschen „polnisch“.

„Vorspeise und Hauptgang 1“:

Zweierlei vom Matjes (Filet, Hausfrauen Art und Tatar), Sprossensalat (Dressing) / Lammkeule (zwei Garverfahren), Sauce, Schneidebohnen und Rübchen, Gnocchi.

„Backen im Dessertbereich“:

Mürbeteig, Biskuit, Crumble, etc.

„Dessert“:

Aufbau (lt. Faktor) Herstellung: Mousse, Creme, Eis und Rhabarber.

„Suppe und Hauptgang“:

Kräutersuppe mit Geflügelklößchen, Kalbstafelspitz (2 Garverfahren), Jus, Spitzkohl und Kohlrabi, Kartoffelkrapfen.

„Gericht von der Poularde“:

Gefüllte Poulardenbrust, Jus, Spargel, Möhrchen und Kartoffelplätzchen.

„Vorspeise und Hauptgang 2“:

Zweierlei vom Matjes (Filet, Hausfrauen Art und Tatar), Sprossensalat (Dressing) / Lammkeule (zwei Garverfahren), Sauce, Schneidebohnen und Rübchen, Gnocchi.

„Hauptgang und Dessert“:

Lammkarree, Jus, Kräuterseitlinge, Blattspinat, Gratinkartoffeln, Mascarponecreme (Küchlein), Rhabarber, Erdbeersalat und Vanilleeis.



K
KOCHKLUB
GASTRONOM
HAMBURG

Über Kochklub Gastronom Hamburg e.V.

Der Kochklub Gastronom Hamburg e.V. wurde 1998 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

Fotomaterial finden Sie unter: www.kochklub.hamburg/presse

Pressekontakt:

Bianca Gellert

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

E-Mail: presse@kochklub.hamburg