



ECHO ONLINE / WIRTSCHAFT / WIRTSCHAFT SÜDHESSEN

Wirtschaft Südhessen

22.03.2016

Auszubildende kämpfen bei den hessischen Jugendmeisterschaften um die vorderen Ränge



Beim Wettbewerb muss viel improvisiert werden, sagt Torben Beckenhub. Foto: Schiek

DARMSTADT - Hauchdünn ist der Nudelteig ausgerollt, auf den Torsten Beckenhaub vorsichtig Schokoladencreme spritzt. Eine weitere Lage Teig darüber, dann kann er die süßen Ravioli ausstechen. "Die hier musst du aussortieren, da läuft dir beim Kochen die Schokolade raus", kommentiert Thomas Treusch, Juniorchef im Reichelsheimer Restaurant "Zum Schwanen", zwei nicht ganz gelungene Exemplare.

Beckenhaub, der in Reichelsheim zum Koch ausgebildet wird, bereitet sich auf ein besonderes Event vor. Heute tritt er bei den hessischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen an. Gekocht und gekellnert wird im Frankfurter Palmengarten, die sechs Teilnehmer aus Südhessen haben bei einem theoretischen Vorentscheid bereits die erste Hürde genommen. Angetreten waren 36 Auszubildende aus der Region; die Gewinner von heute nehmen am Bundeswettbewerb teil.

AUSBILDUNGSMARKT

2015 wurden im Bereich der IHK Darmstadt 71 Koch-Auszubildende neu eingestellt. Die Zahl geht seit Jahren zurück - 2010 waren es noch 112 angehende Köche. Ebenfalls 2015 begannen 25 Restaurantfachfrauen und -männer ihre Ausbildung.

Im Bereich der IHK Darmstadt gibt es zurzeit 92 Ausbildungsbetriebe für Köche und 38 für Restaurantfachleute. Nicht alle Lehrstellen sind besetzt. In beiden Berufsfeldern sind noch 74 Ausbildungsplätze unbesetzt.

Was genau auf ihn zukommt, weiß Beckenhaub nicht. Nur so viel: Nach einem theoretischen Teil sind vier Gänge zu kochen. "Man bekommt einen Warenkorb mit Pflichtzutaten", erzählt der Kochlehrling. Wie Fisch und Fleisch, Gemüse und Beilagen zubereitet werden, ist nicht vorgeschrieben: "Da ist viel Improvisation dabei." Deshalb gibt es kein bestimmtes Gericht, das vorher so oft geübt wird, bis alles funktioniert.

Beckenhaub nimmt es gelassen: "Es geht vor allem darum, dass

man bestimmte Fähigkeiten abrufen kann." Das richtige Timing zum Beispiel. Wer gut plant, hat halb gewonnen. Ein Schmorbraten muss eben gleich zu Beginn in den Ofen, sonst reicht die Garzeit nicht. "Man muss auch mit Situationen umgehen können, in denen etwas schief geht", weiß der Auszubildende. Wie ist eine geronnene Sauce Hollandaise zu retten oder eine überwürzte Soße? Solches Wissen muss sitzen.

"Die Aufgaben bei den Jugendmeisterschaften sind nicht wesentlich anders als das, was bei der Abschlussprüfung verlangt wird", sagt Seniorchef Armin Treusch. So gesehen ist die ganze Ausbildung eine Vorbereitung auf den Wettkampf. "Unsere Auszubildenden haben den Vorteil, dass bei uns in der Küche alles selbst gemacht wird", merkt Treusch an - eine kleine Spitze gegen Lokale, in denen die Zubereitung von Convenience-Produkten das echte Kochen abgelöst hat.

Nachwuchs für Gastronomieberufe ist nicht leicht zu finden. Arbeitszeiten bis in die Nacht, an Wochenenden und Feiertagen, schrecken potenzielle Bewerber ab. Auch die Löhne sind nicht üppig: 2054 Euro brutto verdient ein Koch oder eine Restaurantfachfrau im ersten Berufsjahr, dazu können Zuschläge kommen. Mit Wettbewerben wie in Frankfurt betreiben Fachverbände wie der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Dehoga auch Imagewerbung.

Für Torben Beckenhaub ist der Beruf Berufung. "Ich wollte schon Koch werden als ich sieben war", erzählt der 19-Jährige. Seine Mutter habe Kochbücher mit ihm gelesen - eine frühe Inspiration, die dazu führte, dass er schon als Kind in der Küche werkelt. Im Mai macht Beckenhaub seine Abschlussprüfung, vielleicht hängt er eine Ausbildung als Betriebswirt dran. Irgendwann ein eigenes Lokal zu eröffnen, ist dann eine realistische Option.

Vielleicht wird Anna-Lena Storch diejenige sein, die den Tisch für Beckenhaubs Vier-Gang-Menü deckt. Die angehende Restaurantfachfrau muss dann nicht nur wissen, in welcher Reihenfolge Besteck und Gläser platziert werden. Auch die Dekoration, exakt gefaltete Servietten und kompetente Weinempfehlungen gehören zu ihrem Job, außerdem Fisch filetieren, Braten tranchieren, Wein dekantieren, Sektflaschen richtig öffnen und - wenn etwas schief geht - gut mit Reklamationen umgehen.

"Leider wird das oft unterschätzt", sagt die 20-Jährige, die im "Alten Brauhaus" in Zwingenberg im zweiten Ausbildungsjahr ist. Ein bisschen Kellnern kann jeder, denken viele Leute: "Aber eine Fachkraft unterscheidet sich von einem Studenten, der mal aushilft." Auch Anna-Lena Storch ist früh auf ihre Berufsentscheidung zugesteuert. Die Tochter der Gastwirte hat schon als Teenie ausgeholfen und dabei peu à peu nicht nur gelernt, Tablett zu jonglieren, sondern auch mit Gästen umzugehen. "Nicht jeder will auf die gleiche Art bedient werden", sagt sie, "man muss lernen zu erkennen, was für einen Menschen man vor sich hat."

Im Palmengarten tritt Storch heute gegen Konkurrenten aus dem dritten Lehrjahr an. Sorgen macht sie sich deswegen nicht: "Durch die Arbeit wird man selbstbewusster." Pläne hat sie auch schon: An der Hotelfachschule Heidelberg will sie weiterlernen. Dort werden angehende Gastronomen in Betriebswirtschaft, Personalwesen oder Management ausgebildet. "Mein großes Ziel", sagt Storch, "ist es, Chefin zu werden."

Das könnte Sie auch interessieren



Gerüchte um Kindesentführung in Messel /...

Aufmerksame Zeugen haben am Mittwochmorgen, 23. März, die Polizei in Darmstadt alarmiert, weil... [mehr](#)



Beste Makler für Immobilienverkauf!

Immobilie mit geprüften regionalen Maklern zum Höchstpreis verkaufen. [mehr](#)



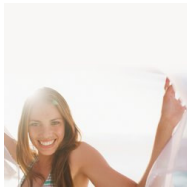
Klinikum Darmstadt sucht bis Oktober 63 Auszu...

Das Klinikum Darmstadt sucht für das nächste Ausbildungsjahr, das im Oktober 2016 startet, noch... [mehr](#)



Gerd Eisberg überlegen Meister

OFFENBACH. Drei erste Plätze durch Inga Bertschmann (TC Viernheim), Sylke Heise-Teodoro (TC... [mehr](#)



Augenlaserkorrektur ab 895 € pro Auge

NIE WIEDER BRILLE ODER KONTAKTLINSEN! Melden Sie sich hier für ein unverbindliches Informati... [mehr](#)



Sportkindergarten besucht Bäckerklasse

(dev). Eine Gruppe mit Kindern aus dem Sportkindergarten des Turnvereins 1888/94 Nauheim hat... [mehr](#)