

BRANCHENNEWS

Exzellenz-Initiative



Diskutierten über die Exzellenz-Initiative für den Koch-Nachwuchs

(von links): Matthias Bongard (Moderator), Michael Dyllong (Sternekoch), Stefan Postert (IHK Mittleres Ruhrgebiet), Hubert Bühler (Hotelier und Sternekoch), Hans-Hubert Imhof (Gastronom), Norwig, Reggenhard (Gastronom), Fiedler (Fischmarkt), Pöschel, Anders Mack.

Um den Kochberuf attraktiver zu machen, soll im Jahr 2019 in Bochum die erste private Köche-Akademie Deutschlands ihre Tore öffnen.

Gastgewerbe in Not! Innerhalb von zehn Jahren hat sich die Zahl der Auszubildenden in Deutschland von 100.000 auf 50.000 halbiert. Besonders dramatisch macht sich der Mangel bei den Köchen im Ruhrgebiet bemerkbar. ?Was wir brauchen, ist eine Spitzenausbildung für junge Köche, die sich nach der Lehre kreativ weiterentwickeln, ihr Wissen vertiefen und sich unter Gleichaltrigen austauschen wollen?, forderte Michael Dyllong, einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands, beim vierten Gastronomie-Fachforum dialog food&drink, das kürzlich in der Bochumer Jahrhunderthalle stattfand.

?Wenn uns nicht bald ein Imagewechsel gelingt, gibt es in zehn Jahren keine ausgebildeten Köche mehr?, warnte der Essener Gastronom Hans-Hubert Imhoff (Parkhaus Hügel) im Rahmen des Gastronomie-Forums. Schon jetzt müssen Restaurants wegen Personalmangel schließen oder ihre Öffnungstage reduzieren. Hielten 2009 noch rund 9.800 junge Köche ihren Gesellenbrief in der Hand, so waren es 2016 nur noch 4.300. Häufig seien es die Eltern, die ihren Söhnen und Töchtern davon abrieten, eine Kochausbildung zu beginnen. Wie bei Dyllong: ?Meine Schwestern haben studiert. Als ich meinen Eltern sagte, dass ich Koch werden will, herrschte eine Woche Funkstille.? Dennoch blieb er bei seiner Entscheidung, wurde 2011 jüngster Küchenmeister Deutschlands, 2013 erhielt er den ersten Michelin-Stern für das Restaurant Palmengarten in Dortmund. Dyllong: ?Heute sind meine Eltern stolz auf mich.?

Die neue Köche-Akademie in Bochum soll die herkömmliche Ausbildung nicht ersetzen, sondern ergänzen. Koordiniert wird die Exzellenz-Initiative durch die IHK Mittleres Ruhrgebiet, bestätigt IHK-Kompetenzfeldmanager Stefan Postert. Unter seiner Federführung hat sich ein fachübergreifender Arbeitskreis zusammengefunden, dem neben regionalen Gastronomen wie Spitzenkoch Michael Dyllong auch das Alice-Salomon-Berufskolleg in Bochum sowie der Bochumer Gastro-Experte Herwig Niggemann angehören. Niggemann: ?Die traditionellen Ausbildungswege in der Gastronomie sind für engagierte junge Menschen nicht attraktiv genug. Dabei gibt es genügend Nachwuchs, der für die hochanspruchsvolle Kochtätigkeit zu begeistern wäre. Wenn das gelingen soll, müssen wir jetzt gemeinsam handeln.?

Um zeitraubende Entscheidungsprozesse zu vermeiden, soll die ?Koch-Uni? privat initiiert, finanziert und geführt werden. Analog zu privaten Hochschulen sollen die Teilnehmer einen Monatsbeitrag zahlen. Gelernt wird in einem dreistufigen Kursmodell von jeweils sechs Monaten ganztags in kleinen Gruppen. Nach bestandener Prüfung erhalten die Absolventen die Urkunde ?IHK-zertifizierter Küchenmanager?.