

GASTROTEL WEEKLY

JRE-Azubitag bei Oliver Röder



Küchenparty mit den Chefs: Am Abend des JRE Azubitags kamen die Auszubildenden in den Genuss eines Sechs-Gänge-Menüs, zubereitet von Christian Binder, Michael Quendler, Philipp Helzle, Maximilian Lorenz, Harald Rüsel und Oliver Röder (im Bild links).

Die Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) setzt sich gezielt für die Förderung des Nachwuchses in der Gastronomie ein. Neben der JRE Genussakademie und dem azubi:web dient auch der jährliche Azubitag dazu, die Auszubildenden der JRE-Restaurants zu fördern und untereinander zu vernetzen. In diesem Jahr fand das Event bei Spitzenkoch Oliver Röder in der Landlust Burg Flamersheim in Euskirchen statt. Insgesamt 75 Auszubildende nahmen teil.

Die Standards in der Branche sind hoch. Deshalb möchten wir den Azubis regelmäßig ermöglichen sich mit allen Sinnen weiterzubilden. Nur so bekommen sie ein Gefühl für die Gerichte, die sie zubereiten und die Lebensmittel, die sie verwenden, erklärt JRE Präsident Alexander Huber. Deshalb standen im Fokus des Azubitags der Ursprung von Lebensmitteln, die Definition von guter Qualität und Tipps und Tricks zur Verfeinerung von Gerichten.

Zurück zur Herkunft

Gestartet wurde mit Schulungen bei JRE-Partner Rungis Express in Meckenheim. Hier erwarteten die Azubis informative Schulungen über Herkunft und Mengenverhältnisse einzelner Lebensmittel. An Rungis werden im Jahr einmalig 70 Tonnen Fleisch geliefert. Eine Dimension, die man sich kaum vorstellen kann. Dass sie damit alle Restaurants beliefern können, ist beeindruckend, staunte Christian, Auszubildender im Hotel Restaurant Reuter in Rheda-Wiedenbrück.

Küchenparty mit den Chefs

Am Abend ging es für die Auszubildenden in die Landlust Burg Flamersheim. Dort kamen sie in den Genuss eines Sechs-Gänge-Menüs ? zubereitet von den JRE-Köchen Christian Binder, Michael Quendler, Philipp Helzle, Maximilian Lorenz, Harald Rüssel und Oliver Röder. Alexander Huber war die Integration der JRE-Köche besonders wichtig: ?Wir sind Vorbilder für unsere Azubis. Hier gilt es, Präsenz zu zeigen, um den Austausch zwischen den Azubis und uns Sterneköchen zu ermöglichen und ihnen unsere Wertschätzung entgegenzubringen. Ein Aspekt, der sich wie ein roter Faden durch die Ausbildung bei den JRE zieht?, so der JRE Präsident. Begleitet wurde das Event am Abend von Winzer Felix Mayer, dem Weingut Burggarten und dem Craftwerk der Bitburger Braugruppe.

Besondere Tage, inspirierende Gespräche

Die Auszubildenden waren von den beiden Tagen beeindruckt. ?Ich bin wirklich glücklich über die Inspirationen, die wir durch den Austausch mit den Küchenchefs und die Vorträge über die individuellen Produkte sammeln konnten?, freute sich Isabelle, Auszubildende im Phoenix Restaurant Düsseldorf. Am zweiten Tag veranstalteten Spirit of Spice, Jordan Olivenöl und Käse Kober Schulungen. Die Azubis erfuhren neben dem Herstellungsprozess von qualitativem Olivenöl zum Beispiel, wie sie Vanille nicht nur für süße, sondern auch für herzhaftere Gerichte verwenden können.

Qualität ist essenziell

Spitzenküche bedeutet höchste Qualität ? auch bei der Herkunft der Produkte. So ging es für die Azubis abschließend zum Betrieb der Familie Lammers, von dem Oliver Röder Lamm und Kaninchen bezieht. ?Mir war es wichtig, den Azubis zu zeigen, was Qualität bedeutet. Wie ginge das besser, als zum Ursprung des Produkts zurückzukehren?, sagt Röder und zeigt sich zufrieden: ?Wir hatten zwei erfolgreiche Tage, die unseren Nachwuchs in der Ausbildung langfristig prägen werden.?