

Koch sein ist mehr als kochen



Georg Strohmeier ist Küchenchef im Hotel Zugspitze in Garmisch-Partenkirchen und freut sich über den Wandel, den der Beruf des Koches erfährt / Foto: Hotel Zugspitze

Sie sind gesucht, begehrt und rar: Köche. Georg Strohmeier, Küchenchef im Hotel Zugspitze, Garmisch-Partenkirchen, ist einer von ihnen und spricht über seine Sicht auf diesen Beruf.

Herr Strohmeier, würden Sie jungen Menschen eine Ausbildung zum Koch empfehlen? Auf alle Fälle! Der Koch-Beruf ist erstrebenswert, heute mehr denn je. In letzter Zeit hat sich vieles zum Positiven verändert. So auch in der Bezahlung. Ein knappes Gut hat bekanntlich einen hohen Wert? Und auch die Wertschätzung innerhalb der Branche und im Auge der Öffentlichkeit hat sich verändert: Der Öschberghof beispielsweise startet bekanntlich noch in diesem Frühling einen entsprechenden Bachelor-Studiengang, der Küche mit Hochschule verbindet. Das finde ich eine hervorragende Idee, denn so kann das Berufsbild aufgewertet werden.

Ist der Beruf in der Gesellschaft angekommen?

Ich denke schon, dass unser Beruf eine gesellschaftliche Bedeutung hat. Wir können Vorbild dabei sein, wie, von was und in welchem Umfang wir uns künftig ernähren. Hier wird es mit hoher Wahrscheinlichkeit schon bald große Veränderungen geben. Bei diesem Wandel beim Umdenken in Sachen Lebensmittel können und sollten wir unterstützen: zum Beispiel dabei, zu erkennen, dass viele der Tierwohl-Label in den Supermärkten in Wahrheit Augenwischerei sind. Man sollte am besten auf dem Markt und direkt beim Produzenten kaufen? zumindest, bis die höheren Kosten irgendwann einmal auch den Öko-Bauern tatsächlich bezahlt werden. Je mehr Menschen verstehen, dass diese Art von Anbau einfach

mehr kostet, desto eher sind sie auch bereit, mehr dafür auszugeben. Dumpingpreise bei Lebensmitteln sind einfach kontraproduktiv. Als Köche können wir diesen Gedanken unterstützen, unsere Gäste beeinflussen und ihnen diese Produkte schmackhaft machen. Wie beeinflussen Trends die Arbeit von Köchen?

Trends sind immer so eine Sache. Sich vegetarisch zu ernähren, finde ich vorbildlich, das reduziert die CO₂-Werte tatsächlich stark. Ich selbst jedoch esse schon noch gerne Fleisch ? nur noch wenig und nur direkt vom Bauern. Vegan hingegen scheint mir tatsächlich eher ein Trend. Ich kann nicht nachvollziehen, was es bringen soll, beispielsweise auf Honig zu verzichten, wenn er ordentlich produziert wurde, oder auf Eier und Milch aus ökologischer Haltung.

Food Waste ist für Sie kein Trend, oder?

Food Waste ist noch so ein Thema, das ich nicht als Trend, sondern als Notwendigkeit erachte: Hier im Hotel Zugspitze haben wir es inzwischen geschafft, nahezu keinerlei essbare Abfälle mehr zu produzieren: Was gekauft wurde, wird auch komplett verarbeitet. Gemeinsam mit einem Metzger verarbeiten wir beispielsweise nicht nur die Edelstücke eines Tieres, sondern das ganze Tier. Wir kaufen vor dem Wochenende bei einem heimischen Gemüsehändler alle Restbestände auf, verarbeiten sie spontan zu Beilagen, legen sie ein und konservieren sie. Auch hier können wir als Köche aufzeigen, wie es gehen kann, und die Menschen dafür begeistern.