

Service-Bund lädt zur École Culinaire

„So richtig sexy!“

Rene Theodor Dederichs war überglücklich, als sein Service-Bund Partner Schwalenstöcker & Gantz ihn zum exklusiven Fortbildungsprogramm 2012 der École Culinaire einlud. Dass er dafür seinen Jahresurlaub verwendete, nannte der Küchenprofi „Peanuts“.



Alte Bekannte treffen und neue Freunde finden – für den stellvertretenden Küchenleiter und Ausbilder im Hapimag Resort Winterberg war die Teilnahme schon rein zwischenmenschlich ein Highlight. Insbesondere die Begegnung mit École-Chef und -Gründer Otto Koch freute den Küchenprofi. Den Sternekoch kannte er gut, hatte er doch in dessen Restaurant KochArt im Robinson Club Alpenrose Select Zürs am Arlberg gearbeitet. Andere Teilnehmer der École Culinaire hatte Dederichs schon auf verschiedenen Campus-Culinaire-Veranstaltungen getroffen.

Sicherer Umgang mit dem Gast. Das umfangreiche Schulungsprogramm beeindruckte den jungen Koch sehr. Durch die engagierte Einführungsveranstaltung fühlte er sich von Anfang an wohl im Kreise der Spitzenköche und genoss die geradezu familiäre Atmosphäre. Gerade die effektiven Teambuilding-Übungen gefielen Dederichs. Er weiß jetzt, wie er in fünf Minuten einen ganzen Tagesablauf durchsprechen kann. Viel gelernt hat er auch über die Kommunikation mit dem Gast. Frontcooking-Experte Bernd Trum brachte den Teilnehmern den

bewussten Umgang mit der Körpersprache bei, damit sie jederzeit sicher und sympathisch auftreten können.

Molekularküche

Klassisches Küchen-Fachwissen kam bei der École Culinaire natürlich ebenfalls nicht zu kurz. Und auch dazu waren die ganz Großen ihrer Zunft angereist. Heiko Antoniewicz, Frank Heppner, die berühmte Thai-Köchin Nitaya, sie alle teilten ihr Wissen ganz unvoreingenommen mit den Teilnehmern. Rene Theodor Dederichs war besonders von den Möglichkeiten der Molekularküche begeistert, die einfache Produkte dank natürlicher Prozesse in einem ganz neuen Licht erscheinen lässt und, wie er feststellte, so rein gar nichts mit einem Chemiebaukasten zu tun hat.

Kleiner Wareneinsatz – großer Erfolg

Das Herz der zehntägigen Veranstaltung war die Konzeption eines hochwertigen Menüs, das dann im zweiten Schulungsblock realisiert wird. Aufgabe: Aus einfachen Produkten mit geringem Wareneinsatz etwas Ausgezeichnetes kreieren,

das im Küchenalltag vielseitig eingesetzt werden kann. Dederichs konzipierte dazu Crème brûlée vom Rohmilchkäse mit Honig-Schwarzbier-Zabaglione. Das sei gut vorzubereiten und passe in ein Menü ebenso wie aufs Buffet, so der Koch.

Professionelle Begleitung

Besonders gefiel ihm die geduldige und professionelle Begleitung von Otto Koch während der Entwicklung der Gerichte, vom ersten Experimentieren bis zum perfekten Resultat, das Dederichs dann „so richtig sexy“ fand. Dederichs geht gestärkt und voller praxistaugli-

So gabs den Klassiker Vitello tonnato bisher noch nicht: Thunfisch kurz angebraten und mit einer Sauce aus Kalbfleisch serviert.

cher Ideen aus diesem ersten Block der diesjährigen École Culinaire. „Die École Culinaire war etwas Einmaliges in meinem Leben!“, freut sich Rene Theodor Dederichs. „Ich freu' mich schon auf den zweiten Block, im Oktober. Das wird der Megaknaller!“

Prompte Rückmeldung zur Kreation gabs von Otto Koch und den Kollegen.



Das Programm

Köche begeistern und sie vom Koch zum perfekten Gastgeber entwickeln – das ist das Ziel der École Culinaire, die von Sternekoch Otto Koch und Thomas Ullrich, Geschäftsführer Personal bei Sodexo, ins Leben gerufen wurde. Seit diesem Jahr unterstützt der Service-Bund die wegweisende Institution.

Erfolgsgeschichte

Mehr als 120 Absolventen haben seit der Gründung im Jahr 2000 die umfassende Profi-Schulung durchlaufen. Im Februar startete jetzt der 12. Durchgang im mecklenburgischen Robinson Club Fleesensee. In zwei jeweils zehntägigen Modulen lernen und erproben die Teilnehmer alles, was Gäste glücklich und die Küche erfolgreich macht. Der erste Schulungsblock wurde jetzt abgeschlossen. Auch vier vom Service-Bund eingeladene Kochprofis waren mit Begeisterung dabei.

Kochen und mehr

Wirkungsvolles Kommunizieren mit dem Gast – insbesondere beim trendigen Frontcooking – gehörte in Fleesensee ebenso zu den Schulungsinhalten wie Teambuilding und Networking. Zentral stand natürlich das klassische Fachwissen. Heiko Antoniewicz eröffnete den Teilnehmern die Welt der molekularen Küche, mit Frank Heppner wurden Rezepturen der euro-asiatischen Küche erprobt. Und mit der prominenten Thai-Köchin Nitaya erlernte man die Feinheiten der echten Thai-Küche. Geübt wurde stets auch die nötige Theorie: Rezepte schriftlich erfassen, wirtschaftlich kalkulieren und auf Realisierbarkeit im eigenen Haus prüfen.



Die Frage, ob Käse oder Süßes zum Nachtisch, stellt sich mit „Crème brûlée vom Rohmilchkäse auf Kürbis-Chutney und Schwarzbier-Sabayon“ nicht. Dederichs Rezeptur ist beides!

Am Ende des ersten Moduls stand ein rundes Konzept für ein festliches Menü. Schon jetzt fiebern die Teilnehmer auf das im Oktober stattfindende zweite Schulungsmodul hin, bei dem das Menü aufwändig realisiert wird.

