



Kochen ist für ihn Leidenschaft und Berufung: Michael Schunck.

Foto: privat

Von der See in die Hauptstadt

Michael Schunck hat als Koch großen Erfolg / Auch andere Cuxhavener machen in der Gastronomie Karriere

Von Philipp Wohltmann

CUXHAVEN. In sechs Jahren kochte sich der junge Cuxhavener Michael Schunck den Weg vom Hotel Seelust an die Spitze des kulinarischen Berlins. Aber dennoch „bleibt Cuxhaven einfach zu Hause“.

Koch wollte er schon lange werden, mit frischen Produkten arbeiten, erzählt Michael Schunck. Direkt nach einem Praktikum in Jörg Hansens Küche im Hotel Seelust in Duhnen ließ er der Realschule die dreijährige Ausbildung zum Koch folgen. Nicht einmal hat er diese Entscheidung bereut, Schunck wurde schnell besser, die Stimmung in der Küche war gut und in den wichtigen Momenten die Konzentration hoch.

Der junge Koch bekam viel Unterstützung von seiner Familie, während er von Erfolg zu Erfolg eilte. Spitzenplätze bei Kochwettbewerben und einige Auslandsaufenthalte halfen sicher auch, den Chefkoch des Gourmet-Restaurants Landhaus Scherrer in Hamburg von sich zu überzeugen. In Hamburg verweilte Michael Schunck letztendlich aber nur

zwei Jahre. In Hugo's Restaurant in Berlin suchte er eine neue Herausforderung. Er ist zufrieden in Berlin, „tolle Leute, tolle berufliche Möglichkeiten“. Denn er ist erst 23 Jahre alt und hat noch viel vor.

Aber Michael Schunck ist nicht der einzige erfolgreiche Azubi des Hotels Seelust. Allein zehn Auszubildende arbeiten aktuell in der Küche, weitere 15 in den anderen Hotel- und Restaurantbereichen. Für einige von ihnen begann in diesem Hotel der erfolgreiche Werdegang in der Branche.

Vielleicht liegt das Geheimnis in den Kurzpraktika, die zukünftige Koch-Azubis in Jörg Hansens Küche absolvieren. Denn einige Aspiranten bemerken schnell, dass die Küche nicht ihre Welt ist. Grundsätzlich habe er aber keine Probleme, gute Leute zu finden, erzählt Hansen, unabhängig von deren Schulabschluss. Ein Abitur macht schließlich noch keinen guten Koch. Die Konkurrenz um guten Nach-

wuchs ist selbstverständlich groß. Hansen nimmt das locker: „Konkurrenz belebt doch das Geschäft.“

und in den weiteren einmal in der Woche werden alle Auszubildenden zu Schülern. Denn die rund 250 angehenden Gastronomen im Landkreis besuchen die Berufsbildenden Schulen (BBS) in der Pestalozzistraße.

Neben dem Unterricht versucht Sabine Meyer, Studiendirektorin der Gastronomie-Berufe, eng mit den Ausbildungsbetrieben zu kooperieren. Ein Ergebnis dieser Kooperation ist die Stadtmeisterschaft um die

Neptunschale, bei der jedes Jahr Cuxhavener Hotel- und Restaurantfachleute sowie angehende Köche gegeneinander antreten. Sie kämpfen um die Teilnahme an der Niedersachsenmeisterschaft.

Viele verschiedene Sponsoren, darunter die Sparkasse, die Volksbank und die Betriebe der Azubis, ermöglichen diesen Wettbewerb. Nach der theoretischen

werden jeweils sechs Kandidaten zur praktischen Prüfung eingeladen. Dort bekommen sie die Chance, in ihrem Metier zu glänzen. Neben der Qualifikation für andere Wettbewerbe möchten die Veranstalter motivieren und Leistungsbereitschaft der Auszubildenden fördern.

„Die Teilnahme eines Azubis an solchen Wettbewerben zeigt dem Arbeitgeber sein Engagement und Können“, bestätigt Sabine Meyer. Außerdem verschaffen sich die Kandidaten der Stadtmeisterschaft eine gute Position auf dem Arbeitsmarkt.

Auch in guter Position in der Gastronomie-Branche ist eine weitere Cuxhavenerin: Silja Koops. Nach ihrem Abitur zog es sie nach Dresden zur Hotel-Akademie. Nach ihrem Studium und einigen Praktika und Auslandserfahrungen arbeitet sie nun in ihrem „Traumjob“. Sie ist Oberkellnerin, in einem „Traumhotel“ miteten in Berlin.

Die Lust zum Beruf sei ganz entscheidend, meint Jörg Hansen. Michael Schunck, Silja Koops und auch Sabine Meyer würden das wohl bestätigen.

