

Appetit auf den Kochberuf machen

Angehende Köche aus ganz Niedersachsen nahmen in den BBS Cuxhaven am Workshop „Cook Tank“ teil / Nachwuchs fördern

Von Jara Tiedemann

CUXHAVEN. Nachwuchs fördern, voneinander lernen, noch mehr Appetit auf die facettenreiche Welt der Köche machen und so dem Fachkräftemangel in der Branche entgegenwirken. Das sind die erklärten Ziele hinter „Cook Tank“, einem Jugendcamp des Landesverbands der Köche Niedersachsen. Zehn Nachwuchsköche waren dabei und haben in der Schulküche der BBS Cuxhaven gezeigt, was sie draufhaben.

Bereits zum zweiten Mal fand der dreitägige Workshop unter der Leitung von Stefan Brandes und Christian Mutter statt. Diesmal in den BBS Cuxhaven. Beide Männer sind Jugendwarte des Landesverbandes der Köche Niedersachsen – und setzen sich mit ganzer Kraft dafür ein, den Kochberuf für den Nachwuchs schmackhaft zu machen und zu halten.

Insgesamt zehn junge Nachwuchsköche aus ganz Niedersachsen hatten sich einen Platz bei dem Workshop ergattert. Darunter auch Jonas Kentrath und Frederik Kross aus dem Cuxland. Auf die jungen Männer wartete ein straffes Programm. Dazu zählte auch die Besichtigung der Cux Fisch Ditzer GmbH im Hafen. Denn Fisch war ein wichtiger Teil des Menüs, das die Gruppe in den kommenden Tagen zubereiten sollte.

Am ersten Tag beschäftigte die Nachwuchsköche vor allem die Vorstellung des Warenkorbs, das Planen der Menüs in Teams und das Studieren der Rezepte. Alle Teilnehmer befinden sich aktuell im dritten Lehrjahr – und stehen somit kurz vor den Abschlussprüfungen, die im Sommer anstehen.

Timing und sauberes Arbeiten

Am zweiten Tag ging es dann an den Herd. Die Teams sollten Menüs für Sponsoren und Gäste zubereiten. Timing und sauberes Arbeiten waren gefragt. „Das ist für die jungen Leute eine perfekte Vorbereitung auf die bevorstehenden Abschlussprüfungen“, weiß Stefan Brandes, der ihnen bei allen Arbeitsschritten mit Rat und Tat zur Seite stand.

Am dritten Tag lag der Fokus vor allem auf dem fachgerechten Filetieren und Zubereiten von



Lernen vom Profi, aber auf Augenhöhe: Der Cuxhavener Koch Nils Hansen (Dritter von rechts) zeigte den angehenden Köchen, worauf es beim Braten von Fisch ankommt, bevor sie sich selbst ans Werk machten. Fotos: Tiedemann



Und wie geht's nun weiter? Nachdem der Fisch sorgfältig filetiert wurde, geht Nils Hansen (li.) mit den Auszubildenden die nächsten Schritte durch.

Fisch. Serviert werden sollten unter anderem Skrei, Rotbarsch und Dorade. Der Cuxhavener Jungkoch Nils Hansen, der zudem Teamkapitän der Jugend-Nationalmannschaft des Verbandes der Köche Deutschlands (VDK) ist, unterstützte seine künftigen Kollegen dabei und verriet ihnen

während des „Fisch-Workshops“ den einen oder anderen Küchentrick.

Zum Beispiel, dass es durchaus hilfreich sein kann, während der Fisch in der Pfanne brät, einen Kochtopf auf die Filetstücke zu legen. Das verhindert, dass sich der Fisch beim Braten wölbe – und



Hübsche kleine Kreationen mit Liebe zum Detail. Zum Fisch-Menü gab es Fingerfood, präsentiert von der Achenbach Delikatessen Manufaktur.

sorge dafür, dass er gleichmäßig gebraten werde.

„So ist das wahre Küchenleben. Die jungen Leute konnten an diesen drei Tagen wahnsinnig viel lernen und ganz viel mitnehmen“, zog Brandes sein Fazit.

Beim gemeinsamen Abschlusssessen, bei dem die Nachwuchskö-

che ihre Kreationen selbst probieren konnten, gab Nils Hansen ihnen noch einen letzten Tipp für die Prüfungen mit auf den Weg: „Denkt immer an Sauberkeit. Wenn ihr den Arbeitsplatz verlasst, verlasst ihn sauber. Das sind geschenkte Punkte!“ Einen Rat, den sie sicher beherzigen werden.