



Jean-Georges Ploner

Gespannt lauschten die ambitionierten Köche dem der konstruktiven Kritik des Lehrmeisters Otto Koch.

Jüngster Teilnehmer der École Culinaire

„Stolz, dabei sein zu dürfen“

23 Jahre jung und mit Feuereifer bei der Sache – Julian Duckwitz ist das „Küken“ der diesjährige École Culinaire. Als der engagierte Jungkoch zum ersten Mal von der Profi-Schulung hörte, wusste er sofort: Da will ich mitmachen!

Sein Glück: Zum Kreis der maßgeblichen Unterstützer des von Otto Koch mitbegründeten Trainingskonzepts École Culinaire gehört jetzt auch der Service-Bund. Und der machte sich mit Begeisterung stark für den begabten Duckwitz, der maßgeblich zum Erfolg der vielfach ausgezeichneten Küche des Parkhotels Wienburg in Münster beiträgt. Dass er für die École Culinaire ausge-

wählt wurde, macht Duckwitz sehr stolz. Die Teilnahme an der zehntägigen Intensiv-Schulung unterstützte der Service-Bund und die Gebietszentrale Hambrook in Münster.

Souverän auftreten

Gefragt, was ihn an der École Culinaire am meisten begeistert hat, kann sich der Jungkoch nur schwer ent-

scheiden. Besonders wichtig war Julian Duckwitz der Bereich der Persönlichkeitsentwicklung. Spezialisten wie Gastro-Berater Jean-Georges Ploner, Sternekoch Otto Koch und Thomas Ullrich, Geschäftsführer Personal bei Sodexo, vermittelten praxistaugliche Kommunikationsstrategien und ein sicheres Auftreten, von dem Jungkoch Duckwitz Tag für Tag profitiert – bei der Teambe-

sprechung ebenso wie bei der Gastansprache am Tisch oder beim Frontcooking. Auch den kleinen alltäglichen Konflikten begegnet der junge Mann, der sich als eher zurückhaltend bezeichnet, jetzt noch souveräner und trägt so zum angenehmen Betriebsklima bei, das die Küche des Parkhotels Wienburg auszeichnet.

Saucen-Kunst

Gleichermaßen enthusiastisch zeigte Duckwitz sich von der kollegialen Zusammenarbeit mit den großen Köchen. Besonders beeindruckte ihn die hohe Kunst der feinen Saucen, die Sternekoch Thomas Kammeier bei einem Workshop überzeugend demonstrierte. Bereitwillig verriet der Chef des bekannten Hugos in Berlin die kleinen und großen Geheimnisse, die seine Saucen zu echten Delikatessen machen.

arbeitern leidenschaftliche Gastgeber? Und wie schweißt man sein Team zu einer effektiven Verkaufsmannschaft zusammen? Das alles zeigte und erklärte Jean-Georges Ploner ebenso unterhaltsam wie eingängig und gab damit den begeisterten Teilnehmern wertvolles Rüstzeug für den Alltag mit auf den Weg.

Hervorragend angenommen wurde auch der Workshop von Sternekoch Thomas Kammeier. Seit 1998 kriecht der Chef im Hugos hoch über den Dächern von Berlin Geschmackswelten der Extraklasse. Bei der École Culinaire ließ er sich bereitwillig in die Töpfe gucken. Anhand von Klassikern wie Kalbjus demonstrierte er, wie dank sorgsamer Zubereitung aus einfachen Zutaten kulinarische Meisterwerke entstehen, und verriet seine besten Tipps und Geheimnisse für hervorragende Saucen. Und weil Nachmachen durchaus erlaubt war, bot der Workshop eine echte Bereicherung!

Jean-Georges Ploner:

Praxis-Wissen vom Profi

Wie man ein Team begeistert und zu Höchstleistungen anspornt, weiß Jean-Georges Ploner genau. Der multikulturell in Strassburg aufgewachsene Experte ist im Hotelfach ebenso zuhause wie beim Personaltraining. Bei Wirtschaftsgrößen wie Mövenpick schulte der Spezialist die gastronomischen Mitarbeiter. Heute ist der Fachmann ein gefragter Berater und Gastdozent. Seine Erfahrungen macht er in bekannten Büchern wie dem Bestseller „Reich in der Gastronomie“ auch einem breiteren Publikum zugänglich.

Mit Spannung erwarteten die Teilnehmer der École Culinaire seinen ganztägigen Praxis-Beitrag unter dem Titel „Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf“. Wie gelingt es, den Gast mit Emotionen zu begeistern und zu überzeugen? Wie werden aus Mit-



Otto Koch



Ausgefallene Kreationen

Mit großer Freude nahm der Jungkoch auch die Herausforderung an, im Team ein edles Fünf-Gänge-Menü zu kreieren, und prägte mit seinen Ideen dem Menü einen sympathisch-individuellen Stempel auf. Die Aufgabe: Aus alltäglichen Zutaten ausgefallene Kreationen zu schaffen, die sich auch im hektischen Küchenalltag erfolgreich umsetzen lassen. Die Riesen-Chance: Namhafte Köche begleiteten die Entstehung und ermutigten die Teilnehmer mit konstruktiver Kritik zu kulinarischen Höhenflügen. Duckwitz und sein Team bewiesen Fantasie und Kreativität. Aus dem bekannten Vitello tonnato wurde eine umgekehrte Fassung aus Thunfisch mit Kalbfleischsauce gezaubert, die asiatische Pekingente erhielt mit Rotkohl und Kartoffelbeilage ein frisches deutsches Gesicht und aus dem klassischen Käsedessert wurde eine Komposition mit souffliertem Käsekuchen und Ricotta-Eis. Das anfänglich eingeplante Roquefort-Eis war dann doch ein bisschen zu mutig gewesen!

Souverän vor einer Gruppe sprechen – diese Herausforderung meisterte Julian Duckwitz Dank der professionellen Anleitung von Thomas Ullrich (Sodexo).



Impressum
Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG
Bundeszentrale, Lübeck.
Redaktion: Johanna E. Warham, Jachenaus.
Grafik: Sonja Blohm, Gronenberg.
Litho: Allzeit, Hamburg.
Druck: Bosch-Druck, Ergolding.
Fotos: Shutterstock, Fotolia, iStock, Rolling Pin sowie von den jeweils genannten Firmen.
Copyright by Service-Bund Bundeszentrale.
Abdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger und ausdrücklicher Genehmigung.



Mitglied der European Catering Distributors



Mitglied im DEHOGA Initiativkreis Gastgewerbe



Mitglied im Förderkreis Verband der Köche Deutschlands e.V.



MIX
Paper from responsible sources
FSC® C011862