



Die École Culinaire-Teilnehmer vom Service-Bund: Meik Lischka, Julian Duckwitz, René Theodor Dederichs und Stefan Schwedt (v.l.)

ÉCOLE CULINAIRE

Aus Lust am Lernen

Raus aus der Komfortzone, von den Besten lernen, ein perfekter Gastgeber werden: Die École Culinaire von Otto Koch und Sodexo ist mit den neuen Partnern Robinson und Service-Bund noch schlagkräftiger

Köche für ihren Beruf begeistern und vom Koch zum modernen Gastgeber auszubilden – das ist das Ziel der *École Culinaire / Otto-Koch-Schule*, die vor zwölf Jahren von Sternekoch Otto Koch und Thomas Ullrich, Geschäftsführer Personal bei Sodexo (Hochheim), ins Leben gerufen wurde. Dazu brauchen Köche perfektes Handwerk, Persönlichkeit und die Bereitschaft, sich ständig weiterzuentwickeln. Mehr als 120 Absolventen haben seit der Gründung der *École Culinaire* im Jahr 2000 die umfassenden Profi-Schulungen

durchlaufen. Seit diesem Jahr unterstützen jetzt neue Partner die wegweisende Weiterbildungsinstitution. Dazu gehört einerseits Robinson, deutscher Qualitäts-



und Marktführer für Cluburlaub mit Sitz in Hannover, und andererseits der Service-Bund, die Großhandelsgruppe mit derzeit 29 Mitgliedern und 30 Standorten bundesweit, mit Zentrale in Lübeck.

Der Service-Bund ermöglichte zusammen mit seinen Gebietszentralen Hambrook, Flach sowie Schwalenstöcker & Gantz vier Kunden die Teilnahme. Es waren Julian Duckwitz (*Parkhotel Restaurant Wienburg*), René Theodor Dederichs (*Hapimag Winterberg*), Meik Lischka (*Studentenwerk Kassel*) und Stefan Schwedt (*Guttschänke Hühnerhof*).

Sie haben das erste von zwei zehntägigen Fortbildungsmodulen erfolgreich absolviert und sind begeistert. Die behandelten Themen reichten dabei von der Vermittlung von kochhandwerklichem Know-how und gastronomischem Allgemeinwissen über Trainings zur Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung bis hin zum Themenkomplex „Ernährung und Bewegung“. Für ein Höchstmaß an Professionalität sorgt ein Stab an renommierten Experten und Referenten.

Veranstaltungsort des Auftakts der 12. *École Culinaire* war der *Robinson Club Fleesensee* in Mecklenburg-Vorpommern. In zwei jeweils zehntägigen Modulen lernten und erprobten die zwanzig Teilnehmer alles, was Gäste glücklich und die Küche erfolgreich(er) macht. Die vier vom Service-Bund eingeladenen Kochprofis waren mit Begeisterung dabei. Während der auf Veränderungsmanagement und Verhaltenstraining spezialisierte Thomas Ullrich sowie Otto Koch die Teilnehmer während der beiden Blocks begleiten, sorgen bei den jeweiligen Schwerpunktthemen die Besten ihres Fachs für die Programm-Highlights.

Von „Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf“ (Trainer: Jean-Georges Ploner) über „Frontcooking und das Schaffen einer Erlebniswelt für Kunde und Gast“ (Trainer: Bernd Trum) bis hin zu Impulsvorträgen und Seminaren über Molekularküche, Teamcoaching, Zukunftsgastronomie und Redekunst steht „all das im Mittelpunkt, was Köche begeistert, sie gastronomisch bereichert und für neue Ideen gewinnt“, fasst Thomas Ullrich die Inhalte zusammen. Zum Auftakt mit dabei waren u.a. Heiko Antoniewicz, Frank Heppner, Thomas Kammeier und Nitaya.

Im Mittelpunkt stand das klassische Fachwissen. Referent Heiko Antoniewicz eröffnete den Teilnehmern die Welt der molekularen Küche, mit Frank Heppner erprobten sie Rezepturen der euro-asiatischen Küche, und mit der prominenten Thai-Köchin Nitaya erlernten die Teil-

AUF EINEN BLICK

École Culinaire / Otto-Koch-Schule

Die Gründer: Otto Koch und Thomas Ullrich (Sodexo)

Das Partner: Sodexo, Robinson Club GmbH, Service-Bund

Das Konzept:

- 20 Teilnehmer pro Klasse
- Blockunterricht mit zwei Terminen à zehn Tage mit insgesamt 220 Unterrichtseinheiten
- Unterrichtsstandort: Robinson Club Fleesensee

Durch direktes Ausprobieren im Club können die Teilnehmer sofort Feedback ernten; eine strukturierte Praxisphase zwischen beiden Blöcken ermöglicht eine direkte Umsetzung des Erlernten in die Praxis.

Die Lernziele

- Steigerung des kochhandwerklichen Könnens
- Verbesserung des gastronomischen Allgemeinwissens
- Steigerung der Identifikation und Einstellung zum Beruf
- Umsetzung eines strukturierten Praxistransfers für die Sponsoren oder Kooperationspartner

Die Seminarinhalte / Kochhandwerkliche Fähigkeiten

- Authentic Thai Cuisine
- Frische euro-asiatische Küche
- Well-Fit-Küche
- Moderne französische Spitzenküche
- Molekularküche
- Gestaltung von besonderen Momenten, Eventküche
- Intelligent Convenience
- Kräuterküche, Desserts, Fisch frisch auf den Tisch

Die Seminarinhalte / Gastronomisches Allgemeinwissen

- Impulsvortrag „Gastronomie der Zukunft“
- Qualitätsmanagement in der Küche
- Degustationen: Käse, Brände, Champagner, Zigarren
- Impulsvortrag „Frontcooking“
- Impulsvortrag „Ernährung und Bewegung“
- Impulsvortrag „Molekulare Küche“
- Workshop „Umsatz minus Gewinn gleich Kosten“
- Impulsvortrag „Eventküche“
- Workshop „Nachhaltigkeit in der Küche“
- Impulsvortrag „Nachhaltigkeit in der Gastronomie“
- Workshop „Biologische Lebensmittel“
- Impulsvortrag „Kräuterküche“

Die Seminarinhalte / Persönlichkeitsentwicklung

- Showcooking, Interviewtraining und Live-Interviews, Redekunst im Rampenlicht
- Teamtraining und -aufgaben, Teamcoaching im Betrieb
- Fish 1 und 2
- Erfolgreiche Gesprächsführung
- Abschlussprüfung nach Gastronomiekriterien (GM-Punktesystem)

École-Gründer zum Anfassen: Teilnehmer Julian Duckwitz im Gespräch mit Otto Koch, der die Absolventen während beider Schulungsblocks persönlich begleitet





„Die École Culinaire ist etwas Einmaliges in meinem Leben, ich freue mich schon auf den zweiten Block, im Oktober.“

René Theodor Dederichs, stellv. Küchenleiter, Hapimag Winterberg, im Bild rechts mit Otto Koch



nehmer die Feinheiten der echten Thai-Küche. Geübt wurde stets auch die Theorie: Rezepte schriftlich verfassen, wirtschaftlich kalkulieren und auf Realisierbarkeit im eigenen Betrieb/Unternehmen prüfen. Am Ende des ersten Moduls stand ein 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.

Alte Bekannte treffen und neue Freunde finden – für René Theodor Dederichs, stellvertretender Küchenleiter und Ausbilder im Hapimag Resort Win-

terberg, war die Teilnahme an der École Culinaire schon rein zwischenmenschlich betrachtet ein Highlight. Insbesondere die Begegnung mit dem École-Chef und -Gründer begeisterte ihn, hat er doch mit Otto Koch bereits im Restaurant KochArt im Robinson Club Alpenrose Select, Zürs am Arlberg/Österreich, gearbeitet. Andere Teilnehmer des ersten Schulungsblocks der École Culinaire hatte René Theodor Dederichs schon auf verschiedenen Campus-Culinaire-Veranstaltungen vom Service-Bund getroffen.

Das umfangreiche Schulungsprogramm beeindruckte ihn sehr. Durch die Einführungsveranstaltung fühlte er sich von Anfang an wohl im Kreise der Spitzenköche und genoss die geradezu familiäre Atmosphäre. Gerade die Teambuilding-Übungen gefielen Dederichs. Er weiß jetzt, wie er in fünf Minuten mit seinem Team einen ganzen Tagesablauf durchsprechen und die Kommunikation mit dem Gast viel professioneller angehen kann. Frontcooking-Experte Bernd Trum brachte ihm den bewussten Einsatz der Körpersprache bei, damit er jederzeit sicher und sympathisch auftreten kann.

Klassisches Küchen-Fachwissen kam dabei nicht zu kurz. Und auch dazu waren die ganz Großen ihrer Zunft angeereist. Heiko Antoniewicz, Frank Heppner, Nitaya – sie alle teilten ihr Wissen ganz unvoreingenommen mit den Teil-

nehmern. René Theodor Dederichs war besonders von den Möglichkeiten der Molekularküche begeistert, die einfache Produkte dank natürlicher Techniken in einem ganz neuen Licht erscheinen lässt und, wie er feststellte, „so rein gar nichts mit einem Chemiebaukasten zu tun hat“.

Herz der zehntägigen Veranstaltung war die Konzeption eines hochwertigen Menüs, das dann im zweiten Schulungsblock realisiert wird. Die Aufgabe: Aus einfachen Produkten mit geringem Wareneinsatz etwas Ausgezeichnetes kreieren, das im Küchenalltag vielseitig eingesetzt werden kann. Dederichs konzipierte *Crème brûlée vom Rohmilchkäse mit Honig-Schwarzbier-Zabaione*. Das sei gut vorzubereiten und passe in ein Menü ebenso wie aufs Büfett.

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. Er ging, wie seine Co-Teilnehmer, gestärkt und voller praxistauglicher Ideen „im Gepäck“ aus diesem ersten Block der diesjährigen École Culinaire. „Die École Culinaire ist etwas Einmaliges in meinem Leben!“, sagt René Theodor Dederichs. „Ich freue mich schon auf den zweiten Block, im Oktober. Das wird der Megaknaller!“

● JOHANNA WARHAM

FOTOS: SERVICE-BUND/JOHANNA WARHAM

ANZEIGE

Freiraum für mehr Kreativität mit

BANKETTprofi

Die Steuerungs-Software für Catering und Veranstaltung

Erfolg ist planbar!

www.bankettprofi.de



HUG
www.hug-luzern.ch

Wir backen - Sie füllen!

Karl Zieres GmbH Tel. 06181 18046-0