



JAGSTMÜHLE
A GASTROHOTEL

Von Köchen ...

... UND GENUSSHANDWERKERN



Markus Reinauer & Hubert Retzbach

Der Trend hin zur bewussten und gesunden Ernährung ist überall spürbar. Prominente Spitzenköche und ihre Kochshows sind nicht mehr aus dem abendlichen TV-Programm wegzudenken. Bio, regionale Nahrungsmittel und Slow Food liegen im Trend. Fast Food stagniert. Wir wollten es genauer wissen und haben mal bei zwei Spitzenköchen und Pionieren einer neuen Regionalküche nachgefragt, was dies für den Nachwuchs bedeutet.

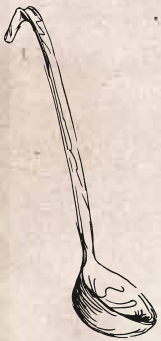
Wie bewerten Sie die aktuellen Food-Trends für die Gastronomie?

Markus Reinauer: Bewusster Genuss bedeutet, die Menschen wollen wissen, woher die Lebensmittel stammen und wie diese verarbeitet wurden, die sie genießen. Diese Neugier kann eine enorme Wirkung entfalten. Unsere Branche erhält dadurch wieder mehr Bedeutung und Aufmerksamkeit. Diese müssen wir nutzen, um unseren Nachwuchs für die vielfältigen Möglichkeiten und guten Perspektiven in der Hotellerie und Gastronomie zu begeistern.

Was bedeutet das konkret für die Zukunft von jungen Menschen?

Hubert Retzbach: Durch das steigende Interesse unserer Gäste an Details und Hintergründen nimmt die Wertschätzung für unsere Arbeit spürbar zu. Dadurch wird die Gastronomie in Zukunft sicherlich ein noch attraktiverer Arbeitsplatz werden können.

Markus Reinauer: Genau. In Verbindung mit den vielseitigen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten bis hin zu einer ganzen Reihe an Studiengängen entstehen großartige Perspektiven speziell für junge, motivierte Menschen. Neben der rein fachlichen Qualifikation stehen bei uns vor allem auch soziale Fähigkeiten im Vordergrund: Freundlichkeit, Zuverlässigkeit und Teamgeist sind von zentraler Bedeutung. Aber auch Kreativität und die Freude an Perfektion spielen eine große Rolle. Denn während der Gast im Restaurant oder Hotel schöne Momente in toller Atmosphäre genießt, laufen die Arbeiten im Hintergrund auf Hochtouren.





KREATIVITÄT
&
HANDWERKS-
KUNST

Würden Sie heute nochmals Koch werden wollen?

Hubert Retzbach: Ja, denn es macht Spaß mit jungen und jung gebliebenen Menschen zu arbeiten.

Markus Reinauer: Ja, klar (lacht). Sonst würde ich es ja nicht mehr machen.

Würden Sie heute einem jungen Menschen dazu raten, eine Ausbildung zum Koch zu beginnen und in der Gastronomie zu arbeiten?

Hubert Retzbach: Ja, unbedingt. Es ist eine interessante und äußerst abwechslungsreiche Tätigkeit. Es ist eine schöne Mixtur aus Kreativität und Handwerk. Und – man arbeitet jeden Tag mit Menschen im Team und sammelt so jede Menge Lebenserfahrung.

Markus Reinauer: Selbstverständlich. Die Perspektive ist großartig. Essen braucht der Mensch immer. Und wir Menschen neigen ja dazu nicht nur zu essen, sondern zu genießen. Wenn ich Schülern unser Handwerk erkläre, dann spreche ich immer von einem „Verbundfach“. Wir beschäftigen uns mit der Vielfalt der Regionen, Wissen um Tiere, Rohstoffe und Lebensmittel.

Und ein bisschen Alchemie ist auch dabei (beide lachen).

Immer wieder hört man, dass der Stressfaktor in Küchen hoch ist und der Umgangston rau. Stimmt das?

Markus Reinauer: An der Stelle muss man ganz klar zwischen dem Service und der Vorproduktion unterscheiden. Im Service muss das gesamte Team auf den Punkt funktionieren.

Hier beschränkt sich die Kommunikation zumeist auf die reine Sachinformation. Das mag für einen Außenstehenden sehr nüchtern klingen. Während der Vorproduktion sind wir ganz normale Menschen (lacht).



Hier bist Du in der

Genusswelt zu Hause:

- ⇒ großartige Perspektive
- ⇒ abwechslungsreiche Tätigkeit
- ⇒ umfangreiche Teamerfahrung
- ⇒ Studien- & Weiterbildungsmöglichkeiten



Unter „**VORPRODUKTION**“ versteht man die Vorbereitung für den Service, da auf der Jagstmühle ganz auf Fertigprodukte verzichtet wird. Das heißt, alle Speisen sind von A bis Z **handgemacht**.

Warum sollte man gerade auf der Jagstmühle eine Ausbildung in der Küche starten?

Hubert Retzbach: Weil die Jagstmühle ein toller Ort ist: Eine kulinarisch überschaubare Größe mit einem breit gefächerten Angebot. Täglich frische Ware und ein angenehmes Arbeitsklima. Zwei Küchenmeister, die sich sehr gut ergänzen und ein motiviertes Team.

Markus Reinauer: Die Bedingungen auf der Mühle sind außerordentlich. Tolle Qualität, größtmögliche Vielfalt und traditionelles Küchenhandwerk. Wer bei uns das grundlegende Handwerk lernt, kommt in jeder Küche klar.