



Von Köchen und Genuss-Handwerkern.



Mixtur aus Kreativität und Handwerk.

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*).

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

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

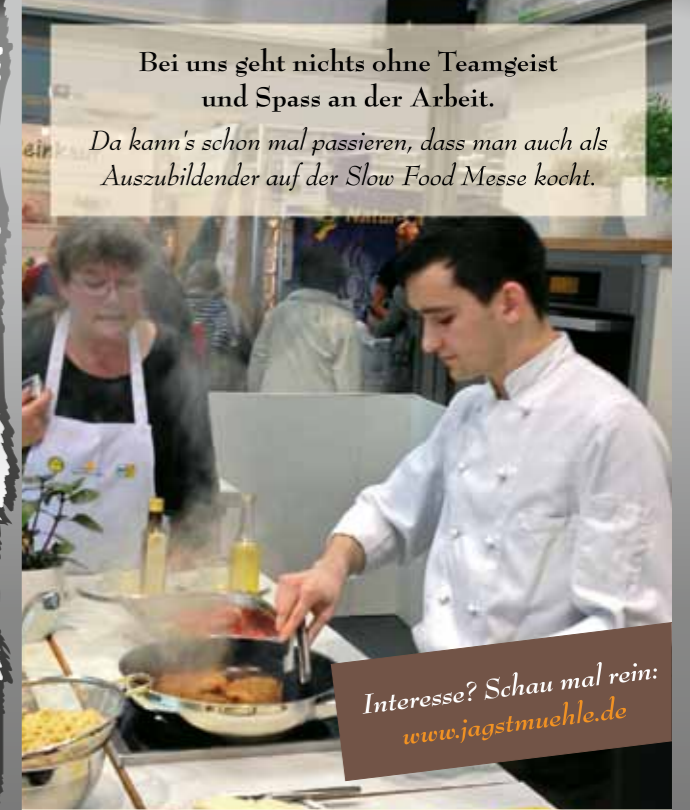
Hubert Retzbach: Weil die Jagstmühle ein toller Ort ist: Eine kulinarisch überschaubare Größe mit einem breit gefächerten Angebot. Täglich frische Ware und ein angenehmes Arbeitsklima. Zwei Küchenmeister die sich sehr gut ergänzen und ein motiviertes Team.

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.

Würden Sie heute nochmals Koch werden wollen?

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

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



Bei uns geht nichts ohne Teamgeist und Spass an der Arbeit.

Da kann's schon mal passieren, dass man auch als Auszubildender auf der Slow Food Messe kocht.

Interesse? Schau mal rein: www.jagstmuehle.de

JAGSTMÜHLE
LANDGASTHOF

Jagstmühlenweg 10 • 74673 Heimbhausen • Telefon: 0 79 38/90 300 • www.jagstmuehle.de

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 ist es Ihrer Meinung nach um den Nachwuchs in Deutschlands Küchen bestellt?

Hubert Retzbach: Rein quantitativ eher schlecht, da unsere Bewerberzahlen über die letzten Jahre rückläufig sind. Wenn ich mit Kollegen spreche, dann zeichnet sich diesbezüglich doch ein recht klares Bild ab.

Markus Reinauer: Das ist keine Breitensportveranstaltung bei der wir uns die besten Talente aussuchen können. Zumindest nicht hier auf dem Land. In den Metropolen mag dies noch ein bisschen besser sein. Für uns ist dies bedauerlich, da wir immer tolle Feedbacks von unseren Auszubildenden erhalten und vor allem auch gerne ausbilden.

Was stört Sie denn am meisten, wenn Sie über ihr Berufsbild nachdenken?

Hubert Retzbach: Oftmals habe ich den Eindruck, dass die anspruchsvolle und interessante Arbeit eines Koches durch die Medien falsch rübergebracht wird. Es gibt wie in jedem Job nicht nur schwarz oder weiß. Kochen ist ein Handwerk mit vielen Facetten.

Markus Reinauer: Ja, genau. Es geht um Kreativität, perfekte Arbeitsabläufe und Zuverlässigkeit. Bei uns ist Kontinuität ganz wichtig, da wir größtenteils mit vielen regionalen Erzeugern, oftmals kleine Familienunternehmen, zusammenarbeiten. Da ist Vertrauen ganz wichtig.

Hubert Retzbach: Man muss eben seine Arbeit machen. Das ist wie in jedem Job. Einkaufen, kalkulieren und am Ende tolle Essen auf den Teller bringen. Wenn einem das nicht gefällt, dann kann es schon sein, dass man im falschen Beruf landet.

i 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.



Hier bist Du in der Genusswelt zu Hause:

- ⇒ großartige Perspektive
- ⇒ abwechslungsreiche Tätigkeit
- ⇒ umfangreiche Teamerfahrung

