



Die begeisterten Teilnehmer mit Otto Koch (links im Bild)



Teilnehmer Christopher Stübner (r., Souschef Resort Sonnenalp) mit Profikoch Stefan Marquard

École Culinaire

Bildung mit allen Sinnen



Heiko Antoniewicz, einflussreichster Koch der Molekularküche

Die École Culinaire ist eine intensive Fortbildungsveranstaltung mit renommierten Referenten und einem hohen Praxisanteil für ausgewählte Kochtalente. Unter der Federführung von Otto Koch wurde die École im Jahr 2000 gegründet und fand diesen Sommer als 14-tägige Blockveranstaltung statt.

Vom 28. Juni bis 11. Juli 2015 besuchten zum 15. Mal neun interessierte Köche die Hotelberufsfachschule Kermess in München. Mit dabei war der Souschef Christopher Stübner, der bereits seit acht Jahren im Resort Sonnenalp (Ofterschwang im Allgäu) tätig ist. Er war begeistert vom zweiwöchigen Seminar: „Es war klasse! Wir hatten eine tolle Gruppendynamik und einen kollegialen Kontakt zu den Referenten. Die haben nicht nur ihren Vortrag gehalten, sondern wir kamen sehr persönlich ins Gespräch.“

Buntes Seminarprogramm

„Otto Koch ist einfach unglaublich sympathisch. Er stellt sofort eine Vaterfigur für jeden jungen Koch dar“, berichtete Teilnehmer Stübner fasziniert. Die Weiterbildungsveranstaltung thematisiert vor allem die Bereiche koch-

handwerkliches Know-how, gastronomisches Allgemeinwissen sowie Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung. So bekamen die Teilnehmer unter anderem wertvolle Anregungen zu den Themen „Emotion sells“ von Trainer Hans-Jürgen Hartauer, Ideen für das Kochen vor dem Gast von Bernd Trum, Tipps und Tricks im professionellen Umgang mit Fleisch von Stefan Marquard. Bernd Siefert, Weltmeister seines Fachs, entführte die Köche in die Welt der Pâtisserie. Theorie und Praxis halten sich dabei die Waage, sodass die theoretischen Kenntnisse gleich in praxisnahen Aufgaben erprobt und fundiert werden können. Durch eine überschaubare Gruppengröße können die Referenten dabei sehr individuell auf die Fragen und Wünsche der Teilnehmer eingehen. „Mein Ziel ist nun, nach der École mein neu erworbenes Wissen an meine Mitarbeiter weiterzugeben“, so Stübner.

Black Night

Besondere Höhepunkte für die Kochtalente waren auch die Kochwettbewerbe, wo zu ausgewählten Themenstellungen oder mit bestimmten Zutaten Gerichte kreiert werden sollten. Stübner und sein Team belegten bei einem der Wettbewerbe mit ihren Feigen-Pecorino-Ravioli an Portweifeigen mit Parmesanschaum den ersten Platz. Der krönende Abschluss der Veranstaltung stellte ein Erlebnisabend in Form einer „Black Night“ (Dinner im Dunkeln) dar. Als Auszeichnung für die erfolgreiche Teilnahme wurden alle Köche mit einer Urkunde und einer schwarzen Kochjacke geehrt. Wen eine hochkarätige gastronomische Weiterbildung begeistert, wende sich bitte an seinen Service-Bund Fachberater. Aktuelle Termine finden Sie unter www.ecole-culinaire.de.



Was macht eigentlich...

Otto Koch?



Otto Koch, Gründer der *École Culinaire* und *Sterne*koch, gilt als Idol für viele junge Köche. Er steht für Gastronomie auf höchstem Niveau ebenso wie für ein großes Engagement im Bereich der Weiterbildung. Ende 2014 zog er sich als Patron des Münchner Restaurants 181 im Olympiaturm in den Ruhestand zurück – ganz ruhig lässt er es dann aber doch nicht angehen.

Herr Koch, was hat Sie vor 50 Jahren zu Ihrer Ausbildung bewogen?

Meine Eltern hatten ein Lebensmittel-feinkostgeschäft, sodass ich schon sehr früh mit der Verarbeitung und Verwertung von Lebensmitteln in Kontakt kam. Da mir dies stets sehr viel Spaß bereitete, entschied ich mich für eine Kochlehre im damaligen Regina Palast Hotel in München.

Wie haben die Aufenthalte in Frankreich und der Schweiz Ihre Küchenkunst geprägt?

Nach meiner Lehrzeit bin ich auf Entdeckungsreise gegangen. Es wurde vor allem in Frankreich viel Wert auf eine Genusskultur gelegt – die Speisen wurden mit hochwertigen Produkten zubereitet und stilvoll serviert. Die Harmonie in den großen, französischen Restaurants berührte und begeisterte mich.

Was war der eindrucksvollste Moment in Ihrer Karriere?

Ich habe viele Momente erlebt, die mich sehr motivierten und begeisterten. Als ich in Basel war, flog der Restaurantinhaber mit mir nach Paris, um mir Sterne-Restaurants vorzustellen und die Kultur in ihrer Gesamtheit zu entdecken, erschmecken und genießen. Es war Spiel, Ambiente, Qualität und Außergewöhnlichkeit, die sich zu einer gastronomischen Einheit zusammenfügten. Ich erinnere mich auch noch genau, als wir in den 70er Jahren wöchentlich zum Einkaufen auf den Markt von München nach Paris gefahren sind. Von dort haben wir Spezialitäten importiert, die wir zu der Zeit noch nicht in Deutschland kaufen konnten. Unsere Restaurantgäs-

te haben sehr neugierig darauf reagiert und nahmen unser Angebot gerne an.

Nach Ihrem Eintritt in den Ruhestand Ende 2014 bereisten Sie Südamerika. Welche Erfahrungen haben Sie von der Reise mitgenommen und was planen Sie für Ihre persönliche Zukunft?

Ich habe die Rinderzuchten und Schlachtbetriebe des Rodeo-Fleisches in Argentinien und Uruguay besichtigt. Es hat mich motiviert, wie familiär und mit welchen Qualitätsmaßstäben die Betriebe vor Ort geführt werden. Ich bin begeistert wie außergewöhnlich viele Gedanken sich die Service-Bund Geschäftsführung um Themen wie Nachhaltigkeit, Qualität und Verantwortung macht. Ansonsten kümmere ich mich weiterhin um das Weiterbildungsprogramm *École Culinaire*, die ich 2000 mit Sodexo gegründet habe. Unsere Ziele sind vor allem, Ambitionen und Begeisterung der Teilnehmer für ihr Handwerk zu wecken und sie in den Bereichen Persönlichkeitsentwicklung, Wahrnehmung, Kritikkultur, Führung und gastronomische Spezialtechniken zu schulen. Hier gebe ich gerne mein Wissen und meine Erfahrungen an unsere Teilnehmer weiter.

Was raten Sie jungen Köchen?

In der Gastronomie sollte man stets die Augen offen halten und Kreativität in sein Wirken einbinden. Ambition, Begeisterung und Persönlichkeit verhelfen zum Erfolg. Koch kann ein sehr Freude spendender Beruf sein.

Wie wird sich der Kochberuf verändern?

Nachhaltigkeit, Qualität und Weiterbildung spielen bereits eine große Rolle,

werden in Zukunft aber auch immer relevanter. Auch, wenn es vermutlich weiterhin Köche mit ambitionslosem Qualitätsverhalten geben wird, die nur auf den Einkaufspreis schauen: Ein Trend wird sicher die Ausbildung von Spitzenköchen, welche die Herkunft ihrer verwendeten Produkte hinterfragen.

Vita

1965: Kochlehre im Regina Palast Hotel, München

1968-1973: Anstellungen in mehreren Tophotels und Restaurants in der Schweiz

1973/74: Stagen in mehreren 3-Sterne-Restaurants in Frankreich

1974: Eröffnung des Restaurants „Le Gourmet“ in München

1976: Erster Michelin Stern

Seit 1996: Gourmet Chef und kulinarischer Berater bei Robinson Club Hotels

Seit 1998: Auftritte im ARD Buffet und seither über 750 Sendungen

2000: Gründung der „École Culinaire“

Seit 2002: Aufsichtsratsmitglied bei Sodexo Deutschland

2001-2009: Patron des KochArt Zürs im Robinson Club Alpenrose

2009-2014: Patron des Restaurants 181 im Olympiaturm, München