

SCHRECKLICHE BAUCHKRÄMPFE

Meine Inspiration für die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch

Die Fachzeitschrift Südtiroler Köche
im Gespräch mit Küchenchef,
DGK & DDK, KM **Stefan Egger**
vom Vier-Sterne Superior Hotel
Schenna Resort. Dazu kurz die eigene
Vorgeschichte als Erzählung,
wie er Koch aus
Leidenschaft wurde.



Schon als Kind faszinierten mich die Themen rund um das Essen, wie ich meiner Mutter in der Hotelküche zuschauen konnte und wie mein Opa von den Erlebnissen aus der Küchenwelt als Nachtportier im Hotel Castel mit großer Passion erzählte. Und ja, mein Opa hat mir dann meine Lehrstelle im Hotel Castel bei KM Walter Aichhorner organisiert. Bereits mit 22 Jahren habe ich

Foto: HANNES NIEDERKOFLENER



Sommerliches Gemüse, Sesammas, Parmesanfond

dann meinen ersten Küchenchefposten im Hotel Taushof angenommen, dann im elterlichen Weingut Innerleiterhof, weiters im Meisters Hotel Irma und schließlich im Hotel Schenna Resort. Der Grund, warum ich wenig Auslandserfahrung gemacht habe, ist, dass als ich 20 Jahre alt war, unser Sohn Florian zur Welt kam, und ich für meine junge Familie da sein wollte!

Wann bist Du geboren? 1974

Glück ist für Dich?

Nach meiner Lungentumor-OP im letzten Jahr (als Nichtraucher), weiß ich Glück, wieder gesund zu sein und alles machen zu können, ganz, ganz besonders zu schätzen.

Geboren und aufgewachsen wo?

Geboren in Meran und aufgewachsen in Schenna.

Was war die beste Investition in die eigene berufliche Zukunft?

Meine Lehre im Hotel Castel by Küchenchef Walter Aichhorner, meine verschiedenen Stages, die Ausbildungen zum Küchenmeister und die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch. Und nicht zuletzt die Gespräche mit meiner Tochter Julia, die als überzeugte Veganerin meine Küche und mein Kochen im alternativen Bereich ungemein positiv beeinflusst.

Was war das Schlüsselerlebnis, um den Beruf zu ergreifen?

Im elterlichen Betrieb „Weingut Innerleiterhof“ schaute ich meiner Mutter oft beim Kochen zu, mit wie viel Liebe sie damals bereit die Fleischkrapflan mit Püree

und Champignons und den Toast Hawaii zubereitete. Daraufhin begann ich als Kind selbst Kreationen zu entwerfen, wie z.B. gebratene Kaminwurze. Worauf meine Mutter zum mir sagte: „So wirst du sicher nie ein Koch.“

Der prägendste Moment in der schulischen Ausbildung?

Vor jeder schulischen Ausbildung hatte ich immer großen Respekt, Gedanken, ob ich das überhaupt schaffe. Nach jedem erfolgten Abschluss kamen dann die prägenden Momente zu wissen, dass man sehr viel mehr schafft, wenn man nur will.

Wann hast Du die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch gemacht?

2011

Wann hast Du die Ausbildung zum Diplomierten Diätkoch gemacht?

Diese Ausbildung steht auf meiner To-do-Liste noch ganz oben.

Was war der Grund, dass Du die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch gemacht hast?

Wir hatten damals im Schenna Resort eine Familie mit zwei Kindern im Alter von fünf und sieben Jahren als Gäste. Die Mutter der Kinder machte mich schon bei der Anreise darauf aufmerksam, dass ihre beiden Töchter Zöliakie/Glutenunverträglichkeit haben. Ich persönlich dachte mir voller Selbstvertrauen und unbewusster Inkompetenz in der Thematik: kein Problem. Ich googelte mal, also haben wir glutenfreie Nudeln so zubereitet, wie es im Internet vorzufinden war. Jedoch stand nicht geschrieben, dass ich diese Nudeln nicht im Pastakoher zusammen mit den anderen Nudeln kochen durfte. Am nächsten Morgen kam die Mutter der Töchter zu mir, erzählte von den schrecklichen Bauchkrämpfe ihrer Kinder und reklamierte die Zubereitung. Da wurde mir bewusst: Hier braucht es unbedingt eine fundierte Ausbildung.

Ansicht Hotel Schenna Resort



Foto: HANNES NIEDERKOFLENER

Karamellierter
Ziegenfrischkäse

Wo liegt für Dich der Unterschied zwischen der Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch und der Ausbildung zum Diplomierten Diätkoch aus Sicht des Pragmatikers?

Das kann ich nicht beurteilen, da mir letztere Ausbildung noch fehlt. Jedoch als ich mit der Ausbildung begann, war alles Neuland für mich und ich musste mich sehr bemühen, alles zu verstehen. Nach der Hälfte der Ausbildung merkte ich, dass sich jedes Fach zusammensetzen begann und so ergab sich eine ganzheitliche und verständlichere Fachkompetenz. Mit sehr großem Aufwand aller Referenten an der Landeshotelfachschule Kaiserhof ist es gelungen, uns als Teilnehmer alles so zu vermitteln, dass nach Jahren immer noch sehr viel präsent ist. Dies aber auch deshalb, weil ich dieses Wissen täglich bei meiner Arbeit brauche.

Wann hast Du die Küchenmeister-Ausbildung absolviert?

Begonnen habe ich Anfang 2001, dann ein Jahr unterbrochen wegen der Geburt unserer Tochter Julia und abgeschlossen 2005.

Derzeitiger Arbeitsplatz & Position im Betrieb?

Seit 14 Jahren Küchenchef im Hotel Schenna Resort.

Wie viele Mitarbeiter sind im Küchenbereich in der Hochsaison insgesamt tätig?

17 Köche und davon fünf Lehrlinge.

Wie viele Essen werden am Tag zubereitet?

Frühstücke zwischen 250 und 270,

Mittagessen im Restaurant um die 50, nachmittags im Bistro weitere 60 bis 80 und abends in der À-la-carte-Hotelküche 220 bis 240 sowie im Restaurant APATTI weitere 40.

Warum war die Diplom-Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch für Deine tägliche Arbeit und Passion als Küchenleiter so wichtig?

Sie war enorm wichtig. Denn nach der Ausbildung begann ich viele Kochschritte neu zu denken. Wie kann ich weniger gesunde mit gesunden Lebensmitteln ersetzen, wie hoch ist der Ballaststoffanteil in meinem Essen, welche Fette verwende ich, wie ist das Verhältnis von pflanzlichen zu tierischen Lebensmitteln usw. Diese Denkweise ist mittlerweile in die „Koch-Gene“ meiner Mitarbeiter übergegangen. Heute stehen auf meiner Karte täglich neue Gerichte für Gäste mit Intoleranzen bis hin zu veganen Angeboten. Diese alternativen Gäste fühlen sich super betreut und aufgenommen. Und ich bin immer noch zutiefst davon überzeugt, dass die Kompetenz-Kombination Küchenmeister und Diätetisch geschulter Koch für mich als Koch unschlagbar sind, um das Kochen und die Gäste richtig zu verstehen.

Sind diese Kompetenzen im täglichen Berufsalltag wichtig?

Bei unserer Betriebsgröße haben wir recht viele Gäste mit Allergien sowie mit bewusst gewählten alternativen Ernährungsformen. Das gesamte Team immer darauf aufmerksam zu machen, bei der Auswahl der Lebensmittel exakt zu arbeiten, ist eine tägliche Herausforderung. Das Ausbildungs-Zitat von Ausbilder Andreas Köhne hängt bei uns so quasi über unserer Küche:

„Auch Menschen mit Unverträglichkeiten wollen gut essen und nicht täglich daran erinnert werden, dass sie eigentlich verzichten müssten.“

Wie wichtig sind heute die Ausbildungen zum Diätetisch geschulten Koch für dich persönlich?

Darüber Bescheid zu wissen, wie das eigene Wohlbefinden gesteigert werden kann, wie der menschliche Körper funktioniert und wie gekochte und rohe Nahrung im Körper verarbeitet wird usw., ist eine riesige Bereicherung.

Warum bist Du Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Dass ich Teil des eigenen Berufsverbandes bin, macht mich sehr stolz. Im Ausland sagte ich mal zu Gleichaltrigen, dass ich Koch bin. Die negative Energie und Einstellung dazu war innerhalb von Sekunden förmlich spürbar. Dass der Kochberuf in Südtirol so einen hohen Stellenwert genießt, ist zu großem Teil unserem eigenen, unserem gemeinsamen Berufsverband zu verdanken. Gemeinsam sind wir stark.

Welche Empfehlung für die Zukunft sprichst Du jungen Menschen aus, die in deinem Team arbeiten?

Offen für Neues zu sein und dieses auch anzunehmen. Und den Satz „Das haben wir immer schon so gemacht“, aus den Köpfen zu streichen.

Das berufliche Ziel für die nächste Zukunft?

In meiner Laufbahn als Ausbilder habe ich bereits viele Lehrlinge begleitet, junge Menschen, die heute in sehr guten Häusern als Küchenchefs tätig sind. Deshalb ist mein Ziel in die „Hall of Fame“ der Ausbilder des Jahres zu gelangen.

Was fällt Dir beim Begriff Diätküche spontan ein?

Gesund, kreativ, bunt, wohltuend und: Man kann alles essen mit Maß und Ziel!

Die Redaktion rs