

# Heute geht's zur Jugendmeisterschaft

Beruf als Berufung: Pyrmonter Azubi Moritz Schröder kocht bei Niedersachsen-Wettbewerb

VON JULIANE LEHMANN

**BAD PYRMONT.** Koch werden? Das klingt für viele junge Leute nicht nach Traumjob. Wer will schon arbeiten, wenn andere chillen? Und der ganze Stress wird dann auch noch eher mies entlohnt...

Soweit die allgemeine Lage und das Vorurteil. Denn tatsächlich fehlen der Gastronomie Fachkräfte. Und tatsächlich schieben Köche keine ruhige Kugel. Wer den Beruf jedoch als Berufung empfindet, kann damit glücklich werden. Moritz Schröder ist so jemand. „Da kann man seine Kreativität gut ausleben. In diesem Beruf blühe ich total auf“, sagt er 23-Jährige.

Seine Sache macht er offensichtlich auch ziemlich gut. Ab heute tritt der Auszubildende der „Alten Villa Schlossblick“ in Bad Pyrmont als einer von landesweit 16 Bewerbern bei den Jugendmeisterschaften des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) Niedersachsen in Göttingen an. „Ich bin sehr aufgeregt“, gesteht er. „Aber unter Druck kann ich mich besser konzentrieren.“

Das Lampenfieber müsste ihn im Grunde sowieso nicht quälen. Er ist gut vorbereitet: Sein Drei-Gang-Menü für den Contest hat Schröder seit Januar dreimal komplett durchgekocht und kundige Leute kosten lassen. Allen voran seinen Chef, Küchenmeister Klaus Stille-Hönig, und seinen Berufsschul-Praxislehrer, Küchenmeister Torsten Nordmeyer.

Vorgegeben sind einige Grundzutaten: für den Hauptgang Stubenküken, als Vorspeisen-Basis Ziegenfrischkäse, Kirschtomate und Bärlauch, und fürs Dessert Erdbeeren, Rhabarber und Crêpes. Die weiteren Komponenten können die Teilnehmer frei wählen, so lange sich die Kosten im Rahmen halten. Endlos teuer fällt also aus. Ebenso wie endlos lange. Sechs Portionen des Menüs müssen in viereinhalb Stunden fertig sein. „Beim ersten Kochen hat es noch sechs



Gut vorbereitet: Moritz Schröder in der Küche der „Alten Villa Schlossblick“. Rund drei Monate vor dem Abschluss seiner Lehre tritt der Pyrmonter Koch-Azubi bei den heute beginnenden niedersächsischen Jugendmeisterschaften des Dehoga in Göttingen an. FOTO: J...

Stunden gedauert, beim zweiten Mal lag ich schon in der Zeit“, sagt Moritz Schröder. Angeregt von Tipps seiner Mentoren, habe er bis zuletzt noch an Details gefeilt. Immerhin: Zum Wettbewerb darf er alles abgewogen mitbringen.

Und was ist das Schwierigste? „Die Planung und das Anrichten“, sagt der ambitionierte Azubi. Denn in die Note fließen neben Arbeitstechnik und Geschmack auch Arbeitsablaufplanung, Rohstoffverarbeitung, Sauberkeit und Mülltrennung, Präsentation und

Anrichteweise sowie Warenerkennung ein. All das zusammen macht 70 Prozent der Endnote. Der Rest entfällt auf die Theorie.

Praxis bekam Schröder übrigens schon früh. „Mein Vater hat zu Hause immer viel selber gekocht und gebacken“, erzählt er. „Und ich habe auch schon als Jugendlicher zu kochen angefangen. Ich mache das total gern.“ Er genieße es, wenn sich die Gäste an einem leckeren, appetitlich angerichteten Essen freuen. „Man muss immer den Ehrgeiz ha-

ben, etwas Vernünftiges zu produzieren“, findet er. „Ein schlechter Tag würde reichen, um die Gäste zu vergraulen.“

Der schlanke Jungkoch isst selbst auch sehr gern, wie er sagt. Erst nach einiger Zeit fällt ihm dann doch etwas ein, was er nicht mag: „In Holland gibt es Wurstkugeln aus Schlachtresten.“ Die Frage nach seiner Henkersmahlzeit beantwortet er umso schneller: „Zürcher Geschnetzeltes mit viel Sauce und knusprigen Röstli.“ Und was ärgert ihn als Restaurant-Gast? „Wenn ich

merke, dass das Essen gleichgültig angerichtet ist.“

Wenn Moritz Schröder von seinem Arbeitstag erzählt, müssten seinem Chef eigentlich die Ohren klingeln: „Wir betreiben großen Aufwand für die Gäste“, sagt er. „Wir arbeiten Hand in Hand, kommen super miteinander klar.“ Ein so wertschätzender Umgang wie in der Küche der „Alten Villa Schlossblick“ sei nicht selbstverständlich.

Klar, dass ihm sein Chef und seine Chefin ganz besonders die Daumen drücken.