

## **PRESSEMITTEILUNG**

**19. JUNI 2017**

### **„Leider geil!“ Kulinarische Camp-Woche begeistert Nachwuchsköche**

**Für Branchenkenner ist es der Pflichttermin: Das Jugendcamp des Landesverbandes der bayerischen Köche. Rund 45 junge Nachwuchsköche strömten im Juni 2017 wieder an den Campus der Eckert Schulen in Regenstauf. Dort trainierten sie in den Trend-Workshops mit TV-Koch Stefan Marquart und weiteren hochkarätigen Referenten für ihren ersten Gourmet-Stern.**

**Regenstauf.** „Halbwissen nervt.“ Stefan Marquart spricht nicht nur im Fernsehen Klartext. „Glaubt nichts und niemandem, bevor ihr es nicht selbst ausprobiert habt.“ Zum Jugendcamp der bayerischen Köche räumt der Star-Koch auf mit althergebrachten Schein-Tatsachen und Küchen-Mythen. Bereits zum vierten Mal trifft sich Bayerns Kochelite am Campus der Eckert Schulen in Regenstauf, die jährliche Camp-Woche hat unter Branchenkennern längst Kultstatus. So folgen nicht nur bekannte Größen, wie Stefan Marquart oder der Olympia-Koch Matthias Kleber, der Einladung des Landesverbandes der bayerischen Köche. Aus dem gesamten Bundesgebiet strömten rund 45 junge Nachwuchstalente an den Campus Regenstauf. Die dortige Hotelfachschule ist einer der führenden Anbieter in der Weiterbildung zum Küchenmeister IHK oder Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt.

#### **Marquart: „Hinterfragt alles... auch was ich sage!“**

Fleisch, Fisch und Gemüse nie vor dem Garen würzen, sagt eine alte Küchenregel. „So ein Quatsch“, meint Stefan Marquart und gibt rohe Zucchini-Scheiben in eine Schüssel. „Aktivieren“ ist sein Geheimrezept: Fünf Teile Salz und ein Teil Zucker dazu, kurz ruhen lassen, dann scharf anbraten. „Wir haben verlernt zu würzen. Vor dem Garen können die Gewürze gut einziehen und intensivieren den Geschmack, danach ist der Garprozess abgeschlossen und ich würde nur noch die Oberfläche salzen.“ Außerdem ergebe sich so ein geringerer Garverlust – entgegen dem Mythos. Der Teller geht reihum, alle probieren. Geschmackvoll, zeitsparend, energiefreundlich: Die Teilnehmer sind vom aktivierten Gemüse überzeugt. Schmeckt „leider geil!“ Marquarts Botschaft: „Stellt alles in Frage... auch was ich sage – glaubt Dinge erst, wenn ihr sie selbst probiert habt!“

Dazu hatten die Jungköche in den kommenden Tagen einige Gelegenheiten, denn: Mit dem Workshop des Star-Kochs fiel erst der Startschuss in eine Event-Seminarwoche der kulinarischen Art. Profikoch Fabian Beck weihte die Teilnehmer noch am gleichen Abend in die Geheimnisse der Barbecue-Kunst ein. Beim Get-Together am Feuerring lernten die Camper nicht nur vom Würzburger Meisterkoch, sondern stärkten sich gleichzeitig für die kommenden drei Workshop-Tage. Sous-Vide, Fingerfood-Trends, Patisserie oder Fooddesign standen am Programm.

#### **Trend-Workshops: Flavour-Pairing, Fingerfood & Fooddesign**

Der nächste Morgen. Ausgeruht und in voller Kochmontur sind die Nachwuchsprofis bereits voll in Action. Gemeinsam mit dem renommierten Kochprofi und Unternehmer Markus Haxter veranstalteten sie „kleine Schweinerein“ in der Lehrküche. Der gelernte Küchenmeister überzeugte mit Fingerfood vom Feinsten. Der Nürnberger Gourmet-Pâtissier Jens Brockerhof lockte wiederum mit süßen Verführungen: Französische Desserts, Pralinen und Garnituren war das Leitthema seines Workshops. Bei Heiko Antoniewicz wurde es deftig: Der preisgekrönte Kochbuchautor kombiniert Sous-vide – auch Vakuumgaren genannt – mit außergewöhnlichen Aromen. Ein besonderer Augenschmaus kam bei Christian Giesches auf die Teller, im Workshop Fooddesign & Foodfotografie.

#### **Pressefoto**

**Auftakt zum Köchecamp 2017: Während der Lachs bereits am Feuerring brutzelt, bereiten Fabian Beck und TV-Koch Stefan Marquart Meerrettich und Kresse als Topping vor.**

**Pressekontakt:**

Dr. Robert Eckert Schulen AG

Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf

Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480

E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)

Web: [www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

---

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der 70-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 90.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.