

## KONTAKT ZUR REDAKTION

Telefon (0 94 02) 78 26 76  
 Fax: (0 94 02) 78 26 90  
 E-Mail: regenstauf@mittelbayerische.de

## REGENSTAUF

SAMSTAG, 17. JUNI 2017

RLR1

WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

SEITE 51

## CAMP FÜR JUNGE NACHWUCHSKÖCHE

## Prominente Küchenchefs waren auf Stippvisite in Regenstauf

## REAKTIONEN



► **Bernd Kordina:** Er ist vom Landesverband der Köche Bayerns und organisiert dieses Kochcamp: „Wir müssen umdenken, es gibt zu wenig Kochnachwuchs. Jedes Restaurant o. Ä., das einen Teilnehmer ins Kochcamp schickt, profitiert in seiner Küche zu Hause. Denn die jungen Leute bekommen so viele praxisnahe Tipps, die sie gerne umsetzen, wenn sie dürfen.“



► **Dominik Thon:** Er ist bereits zum 7. Mal mit dabei: „Ich habe vor fünf Jahren ausgelernt und bin jetzt Chef de Partie. Bei den Camps kann man sich ein prima Netzwerk aufbauen und profitiert zum einen von den Tipps der Profi-Köche, zum anderen von dem Erfahrungsaustausch mit den Kollegen.“



► **Anna Schwarz:** Sie ist zum ersten Mal hier: „In drei Wochen habe ich meine praktische Prüfung, da ist dies eine willkommene Abwechslung, um sich Tipps vom Profi zu holen. Mit meiner Mannschaft von der Berufsschule Passau belegte ich kürzlich den 2. Platz des HO-GA-Jugend-Pokals in Nürnberg und wurde Bayerische Vizemeisterin.“



► **Eva Wohlfahrt:** Sie war bereits letztes Jahr dabei: „Ich mache im Juli meine praktische Prüfung. Es ist eine fantastische Möglichkeit sich weiterzubilden. Es werden viele aktuelle Themen angesprochen und das Wissen vertieft. Das Camp ist eine Möglichkeit, sich außerhalb des Arbeitsstresses weiterzubilden.“



► **Florian Schreiber:** „Vor fünf Jahren habe ich ausgelernt, mache aber kommende Woche hier meine Prüfung zum Küchenmeister IHK. Das Camp letztes Jahr war schon gigantisch und man lernt so viele Kleinigkeiten, die man später brauchen kann und es ist toll, solchen Profis über die Schulter zu schauen. Heuer ging es schon hervorragend los.“



Fabian Beck ist ein Event-Koch, der sich auf das Grillen spezialisiert hat.

Fotos: Martina Neu

## Gemüse, Gewürze und Geheimtipps

**BERUFUNG** Auf dem Eckert Campus verrieten Stefan Marquard, Felix Schneider und Fabian Beck, was eine kreative und effektive Küche ausmacht.

VON MARTINA NEU, MZ

**REGENSTAUF.** „Fördern und Fordern“ – so könnte man das Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayerns umschreiben, das in dieser Woche auf dem Eckert Campus in Regenstauf stattfindet.

45 angehende Köchinnen und Köche sowie einige Jungköche ließen sich die hochkarätige Besetzung der Referenten nicht entgehen, um ihr Fachwissen zu erweitern. Am Montag ging es mit einem Vortrag von Felix Schneider vom Restaurant „Sosein“ aus Nürnberg los. Er erzählte dem Köchenachwuchs von seinem Restaurantkonzept, das immer wieder für Überraschungen sorgt. Ihm sind zum Beispiel die jahreszeitliche Auswahl der Zutaten und die Wertschätzung der Tiere wichtig.

**Kosten sparen**

Danach kam der Star des Camps: Stefan Marquard, der bekannte Koch mit rockigen Ambitionen plauderte ganz leger aus dem Nähkästchen. Er gab Tipps und Tricks, wie man in der Küche effizienter und kostensparender arbeiten kann. Marquard forderte die jungen Leute auch auf, die eingefahrenen Strukturen oder auch Vorgänge im Betrieb zu überdenken. Denn mit der richtigen Vorbereitung in der Küche oder beispielsweise der Wahl der Garmethode könne man viel Zeit und auch Geld einsparen. Marquard liebt es zu provozieren, er könne aber alles was er in den Raum stellt, belegen. Die Campteilnehmer schauten zwar anfangs etwas ungläubig, Marquard zeigte ihnen, wie sie durch den „Aktivator“ Zucker und Salz bei Gemüse eine we-



Fachsimpeln unter Männern, links Felix Schneider



Stefan Marquard zeigt das fachgerechte Zerteilen eines Hühnchens

## Köche sind Exoten

**S**tefan Marquard (52) machte zuerst eine Ausbildung als Metzger, bevor er die Kochausbildung angriff. Nach einigen Stationen in Restaurants und diversen Auszeichnungen gründete er 2014 eine „Akademie“, in der er Seminare für Köche, Gastronomen, Unternehmer und Kochbegeisterte anbietet.

*Warum haben Sie den Beruf gewählt?*

Meine Mutter sagte, das ist ein krisensicherer Job, denn Essen müssen die Leute immer – eigentlich wollte ich Treppenbauer oder Elektriker werden.

*Stehen Sie selbst noch hinter dem Herd?*

Immer wieder, es macht mir ja Spaß. Das hat man auch heute wieder ge-

sentlich geringere Garzeit benötigen. Er fragte: Wie macht ihr Bohnen mit Speck? Als Antwort kam: Bohnen blanchieren, Speck und Zwiebel anbraten und dann die Bohnen dazu.

## INTERVIEW

STEFAN MARQUARD  
Starkoch

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! regenstauf@mittelbayerische.de

merkt. Hauptsächlich berate ich nun allerdings Unternehmen, gehe in Schulen und halte Kurse.

*Warum halten Sie Seminare?*

Köche sind heutzutage Exoten und quasi vom Aussterben bedroht. Wir müssen in unserer Branche umdenken und es schaffen, dass man seine Mitarbeiter so entloh-

nen kann, dass sie sich auch etwas leisten können.

*Was wollen Sie mit den Seminaren erreichen?*

Ich möchte, dass die Teilnehmer die Kernpunkte oder auch Zeitabläufe ihres Tuns in Frage stellen. Klar, dass ich mit meinen Aussagen provoziere, aber das ist meine Leidenschaft und nur so kann ich etwas bewegen. (lmm)

Marquard dagegen setzte die Bohnen mit seinem Aktivator an, „das könnt ihr vorbereiten und in der Kühlschlade einige Tage parken“, so der Sternekoch. Dann gab er Bohnen, Speck,

Zwiebel, einen Schluck Wasser und etwas Butter dazu. Ließ das Ganze rund eineinhalb Minuten garen und die Speckbohnen waren servierfertig. Marquard referierte nicht nur, er bezog die Teilnehmer immer mit ein, sei es durch das Beantworten von Fragen oder als „Küchenhilfe“.

Apropos Küchenhilfe – Eckert-Küchenchef Thomas Bauer stellte sein Reich zur Verfügung und war immer zur Stelle, wenn der Promi-Koch etwas brauchte, sei es Gewürze oder auch eine neue Pfanne. Nach einer guten Stunde meinte Marquard, dass die Zeit viel zu schnell vergehe und er sich sputen müsse.

**Grill-Experte war angereist**

Trotzdem verriet er ein paar Geheimtipps, zum Beispiel für die perfekte Tomatensoße, schnelles Zubereiten von Pasta oder auch wie Geflügel richtig zerteilt werde. Bevor Marquard die Campteilnehmer zum nächsten Event-Koch Fabian Beck mit dem Thema „Beck to Grill“ schickte, griff er selbst mit an, um die Sauerkeit in der Küche, wie er selbst zugab, zu beseitigen. Fabian Beck war mit mehreren Grillstationen angereist und erzählte den Teilnehmern, dass er sich beim Catering auf Grill-Events umgestellt habe. Schließlich sei er dann nicht in der Küche versteckt, sondern immer bei den Gästen an der frischen Luft. Nach dem ersten spannenden Tag lässt das Programm der folgenden Tage kaum Wünsche offen. So wurden weitere Top-Referenten, wie Roland Kestel, Markus Haxter, Heiko Antoniewicz, Jens Brockerhof oder Christian Giesche verpflichtet.

Als Themen warten auf die Teilnehmer „Schokolade, Kuvertüre und Co“, „Fermentation trifft Sous vide“ oder „Warum harmonisieren viele Lebensmittel gut miteinander?“, „Fingerfood warm und kalt“ oder „Foodfotografie und Fooddesign“.

► **Mehr Bilder zum Thema finden Sie** unter [mittelbayerische.de/regenstauf](http://mittelbayerische.de/regenstauf)