



Er hat jede Woche einen neuen Plan, ist aber keineswegs planlos. Nur die Lehrer schüttelten den Kopf über seinen Plan, nach dem Abitur kochen und nicht studieren zu wollen.

Doch Niklas in't Veld (20) wusste:

"Kochen ist genau das, was ich will".

Als Sieger ging der junge Mann, der im Mandarin Oriental München (Bild rechts) lernt, aus dem Finale hervor. Errang den Titel "Bester Koch-Auszubildender 2015 in der Selektion Deutscher Luxushotels" – und dabei ist er erst im 2. Ausbildungsjahr.

Von **UTA BÜHLER**

## Lehrjahre sind Aufstiegsjahre

**Hervorragend ausgebildete Fachkräfte werden händeringend gesucht. Weitsichtige Ausbilder bestärken Berufseinsteiger, leiten, fördern und begleiten ihre Schützlinge vom ersten bis zum letzten Ausbildungstag – in der Hotellerie oft auch über die Ausbildung hinaus. Viele Auszubildende erkennen und nutzen ihre Chancen. So wie Niklas in't Veld vom Münchner Mandarin Oriental.**



# K

Kochen ist Handwerk. Kochen kann Kunst sein. Doch immer ist professionelles Kochen auch Hochleistungssport.

Der Aufstieg zum Küchenchef ist nichts für Spaziergänger. Und obwohl der Kochberuf anstrengend und fordernd ist, gibt es in kaum einer anderen Branche so viele leidenschaftliche Mitarbeiter. Das Netz quillt über vom Tatendrang junger Köche und ihrer Lust am Kochen.

Geburtenschwache Jahrgänge und die kontinuierliche Entwicklung, bei der die klassisch duale Berufsausbildung gegenüber dem Studium zunehmend an Boden verliert, veranlassen Unternehmen aller Branchen neu zu denken. Manche locken Berufseinsteiger mit zusätzlichen Extras. Beispielsweise mit bis zu doppelten Ausbildungsgehältern oder einem Firmenfahrzeug. Doch Gewinner im Kampf um leistungsstarke Bewerber sind die Unternehmen, denen der Ruf voraus-eilt, ihre Auszubildenden aktiv am Großen und Ganzen zu beteiligen und

zukunftsorientiert zu fördern. Auch bei Wettbewerben, wo Young Professionals ihr Können öffentlich unter Beweis stellen können. Siege werden für sie zum dicken Plus im Lebenslauf. Aber auch auf dem Konto der Unternehmen, in denen sie tätig sind. Als guter Ausbilder öffentlich wahrgenommen zu werden, ist belegbar die beste Werbung für Arbeitgeber im Wettstreit um den Nachwuchs. Eine Ehrung, die in diesem Jahr Niklas in't Veld ins Mandarin Oriental nach München holte.

Bereits seit zwölf Jahren läutet der Verbund der Selektion Deutscher Luxushotels einmal im Jahr die Glocke. Dann heißt es für alle Auszubildenden "Ring frei für die Besten". In diesen Ring steigen Azubis aus den Ausbildungsberufen Koch, Hotelkaufmann, Restaurantfachmann und Hotelfachmann.

Im hausinternen Wettbewerb ermittelt jedes Hotel erst seinen Jahrgangsbesten, bevor diese dann in einem großen Finale gegeneinander antreten

### Die Selektion Deutscher Luxushotels

*ist der Zusammenschluss neun international renommierter Adressen: das Grand Hotel Heiligendamm, das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, das Ritz Carlton Berlin, der Breidenbacher Hof in Düsseldorf, das Hotel Excelsior Ernst in Köln, der Nassauer Hof in Wiesbaden, das Brenners Parkhotel & Spa in Baden-Baden, das Mandarin Oriental in München sowie das Hotel Schloss Fuschl in Salzburg. Ausbildung, Weiterbildung und Förderung haben in diesen Häusern einen besonders hohen Stellenwert.*

(s. Sternklasse 4-2014). Die Aufgaben am Prüfungstag sind anspruchsvoll. Das volle Spektrum von Marketing, Präsentation, Fach- und Warenkunde sowie die Fähigkeit, unter Zeitdruck und in herausfordernden Situationen des Alltags interaktiv zu handeln, zu kommunizieren und zu brillieren. Ein Contest, bei dem es nur Gewinner und Sieger gibt. Keine Verlierer. Denn alle Teilnehmer gehen aus dem Wettbewerb mit gestärktem Selbstbewusstsein hervor – und sie beginnen so bereits während der Ausbildung, intensiver als andere, sich ihr berufliches Netzwerk aufzubauen. Verstärkt wird diese Chance durch das Angebot der Selektion, jedem Auszubildenden jährlich in einem anderen Schwesterhotel ein Wochen-Praktikum anzubieten, um Einblick in andere Unternehmen und deren Strukturen zu geben.

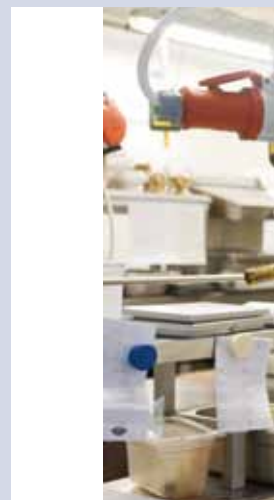
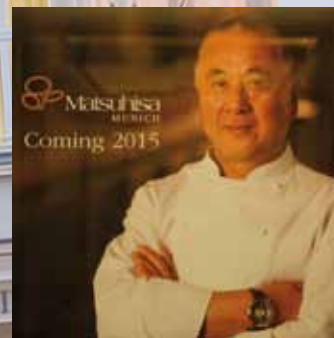
Solche Maßnahmen führen natürlich auch planmäßig dazu, dass die hervorragend ausgebildeten jungen Menschen nach der Berufsausbildung verstärkt in den Reihen der eigenen Gemeinschaft bleiben.

Da die Kochausbildung ganz eigene Anforderungen stellt, hat die Selektion Deutscher Luxushotels in diesem Jahr einen weiteren Wettbewerb, eigens für ihre Schützlinge im Ausbildungsberuf Koch, ins Leben gerufen. Austragungsort für das erste Finale, in dem wie üblich die besten aus den neun Häusern gegeneinander antraten, war das Fairmont Vier Jah-

reszeiten in Hamburg, Hier stand für jeden der gleiche Warenkorb bereit, um daraus ein 3-Gänge-Fingerfood-Menü vor den Augen einer kritischen Expertenjury zu kreieren.

Hoteldirektor Karl Nüser (Nassauer Hof), selbst ein gelernter Koch, drei Foodjournalisten, der Leiter des Frischeparadies Hamburg und die beiden Sterneköche Paul Stradner (Brenners Park-Hotel & Spa) und Mirko Gaul (Excelsior Hotel Ernst) bewerteten Geschmack, Optik, Kreativität, Sorgfalt und Sauberkeit, sowie die Einhaltung des Zeitrahmens und der Portionsgrößen. Doch bevor es für die Zubereitung in die Küche ging, überraschte Christoph Rüffer, Fairmont-Küchenchef und 2-Sternekoch, die Wettbewerbsteilnehmer am Morgen nach dem Frühstück mit einem Ausflug – und einer kreativ zu lösenden Zusatzaufgabe. Als alle neun in den Hotelbus eingestiegen waren, erfuhren sie, wohin die Fahrt geht: zum Frischeparadies Hamburg. Hier sollte jeder eine einzige Zutat zusätzlich auswählen, die das 3-Gänge-Menü setzen würde.

Am Ende des Tages hatte Niklas in't Veld die meisten Punkte auf seinem Konto gesammelt. Der 20-Jährige aus dem Mandarin Oriental München siegte vor Joseph Jung aus dem Hotel Schloss Fuschl und Kevin Cloudt aus dem Excelsior Hotel Ernst.



München wartet gespannt auf Nobu Matsuhisa. Im Oktober eröffnet der international erfolgreiche Großmeister seine erste Dependence in Deutschland. Im Mandarin Oriental München – dessen Dachterrasse im Sommer Sternekoch Simon Larese zum kulinarischen Hotspot der Stadt macht.



# Klare Ansage



"Ich gebe in einem Restaurant kein Geld für Essen aus, wenn ich selbst besser kochen kann!"

"Bester Koch-Azubi 2015" der  
Selektion Deutscher Luxushotels

Niklas in't Veld  
Interview

Der mittägliche Halbmarathon am Herd liegt hinter ihm. Die Ärmel sind aufgekrempelt, seine schwarze Schürze über der blütenweißen Kochweste hat ihre Bügelfalten eingebüßt und zeigt – anders als ihr Träger – erste Ermüdungserscheinungen. Niklas in't Veld selbst wirkt so frisch, als käme er gerade aus dem Wellness-Bereich und nicht aus der Küche. Keine Tätowierungen, kein Piercing, gepflegter Kurzhaarschnitt, ein in sich ruhendes, freundliches Lächeln – und ein auffällig klarer, offener Blick. Niklas ist erst im zweiten Ausbildungsjahr, und doch ließ er die Konkurrenz im dritten Lehrjahr beim Contest der Selektion Deutscher Luxushotels souverän hinter sich. Ging als „bester Koch-Azubi des Jahres“ aus dem Wettbewerb hervor. Eine kleine Sensation, wie die Fachpresse schrieb.

Wir treffen uns in seinem Ausbildungsbetrieb, dem Mandarin Oriental in München. „Bitte schreiben Sie, dass ich 20 bin. Ich bin nicht 21, wie alle anderen schreiben“, ist einer seiner ersten Sätze. Eine sachliche Feststellung, in der keine Eitelkeit mitschwingt. Sie kennzeichnet allein sein berufliches Verständnis von Präzision. Denn schon in der Kochausbildung lehrt jeder Grand Chef seine Schüler von der ersten Stunde an penible Sauberkeit und Exaktheit. Das wird hartnäckig dekliniert, unaufhörlich mit Nachdruck geübt. Wieder und wieder trainiert. Weil es für die eigenen Finger überlebenswichtig ist beim Schneiden. Damit beim Anrichten dieselben Gerichte zu eineiigen Zwillingen werden. Und damit Schnelligkeit, Präzision und ein stets perfekt organisierter, hygienisch einwandfreier Arbeitsplatz wie selbstverständlich zusammenwachsen. Jedenfalls ist das die Basis in Top-Restaurants, wo oft viele Hände für ein einziges Tellerkunstwerk blitzschnell ineinandergreifen müssen. Da muss jede Bewegung, jeder Handgriff sitzen – nicht anders als bei einer Operation am offenen Herzen.

Sie haben Abitur gemacht. Wie erfreut haben Ihre Eltern auf Ihren Berufswunsch reagiert?

Mein Vater hat eine Kellner-Ausbildung gemacht, war später auf einer Hotelfachschule in Frankreich und dann lange Jahre Hotel-direktor, bevor er in die Zulieferindustrie für Hotellerie gewechselt ist. Überrascht waren nur einige Lehrer.

Was hat Sie bewogen, diesen Weg einzuschlagen?

Ich hab schon immer gern mit Lebensmitteln zu tun gehabt. Für mich war mein Berufswunsch früh klar.

Und ist die Ausbildung so, wie Sie sich vorgestellt haben?

Ja.

Kurze Antwort.

Ja. Ich wusste, worauf ich mich einlasse, weil ich zuvor verschiedene Praktika gemacht habe. Ich würde die gleiche Entscheidung sofort wieder treffen.

Das geht nicht jedem Auszubildenden so.

In meiner Klasse haben fünf von 25 Koch-Azubis nach kurzer Zeit die Ausbildung abgebrochen. Bis heute sind drei oder vier weitere dem Beispiel gefolgt. Wer den Alltag in einer oder besser in mehreren Küchen kennengelernt hat, der weiß, was ihn erwartet. Im Praktikum stellt jeder fest, ob der Beruf wirklich zu ihm passt.

Wie ist Ihr Berufsschulunterricht?

Unsere Lehrer in Fachpraxis sind super. Gut informiert, ganz auf dem Stand von heute. Bei meinem Fachkundelehrer steht beispielsweise als nächstes ein Praktikum bei Pierre Gagnaire in Paris an. Technisch sind wir in der Berufsschule gut ausgerüstet. Wir haben zwar

keinen Thermomix, aber der fehlt im Schulunterricht auch nicht wirklich.

#### Und die anderen Fächer?

Bei Sozialkunde, Deutsch und Fachfranzösisch wäre mir persönlich ein strafferes Programm lieber. Wo für die Wissensvermittlung fünf Schultage angesetzt sind, würde wohl einer reichen.

#### Was fehlt?

Schade ist, dass Schulausflüge, wie eine Fahrt in die Champagne, gestrichen wurden, die es für unsere Vorgänger gab. Wir waren am Starnberger See und haben ein Schlachthaus besichtigt, was auch sehr interessant war.

#### Nach welchen Kriterien haben Sie Ihren Ausbildungsplatz ausgesucht?

Adlon und Ritz-Carlton in Berlin, Vier Jahreszeiten in Hamburg und Excelsior Ernst in Köln standen neben dem Mandarin Oriental an oberer Stelle.

#### Es sollte eine Hotelküche mit einem großen Namen sein.

Ja. Wegen der Vielseitigkeit – und ich wollte mit den besten Produkten arbeiten.

#### Man hört noch immer, dass in manchen Küchen ein rauer Umgangston wie auf einem Kasernenhof herrscht.

Ja, das habe ich auch schon gehört, aber noch nicht so kennengelernt. Wichtig ist eine klare Ansage. Sie muss – besonders im Service – laut und deutlich sein, damit sie bei allen ankommt. Außenstehende Betrachter schätzen die Situation möglicherweise anders ein als wir, die Küchenmannschaft. Ich kann mich gut auf unterschiedliche Chefs einstellen.

#### Was würden Sie als Ausbilder anders machen als Ihr Chef?

(Überlegt kurz) Ich glaube nichts. Mein Küchenchef, Simon Larese, ist super. Seine Küche hatte einen Stern. Momentan sind wir nur durch den Umbau etwas eingeschränkt. Aber das geht schon –, und ich freue mich sehr auf den Herbst, auf das neue Restaurant-Konzept mit Nobu Matsuhisa. Ein echter japanischer Sushi-Meister wird zu uns kommen. Das wird spannend.

#### Haben Sie ein Vorbild?

Viele. Keine Einzelperson.

#### Pause

Anders gefragt. Sie bekommen eine Woche Auszeit und dürfen sich einen Chef aussuchen, um in seiner Küche zu hospitieren. Wo gehen Sie hin?

René Redzipl, Harald Wohlfahrt oder vielleicht Diethard

Urbansky, aus dessen Küche unser Souschef Christian Kamml gekommen ist. Mir imponiert, dass er erst zum Souschef aufsteigen wollte, als er sich sicher war, jeden Posten der Küche jederzeit übernehmen zu können – und das nicht schlechter, sondern mindestens genauso gut, wenn nicht besser, als der Postenchef.

Wir Auszubildenden dürfen übrigens jedes Jahr ein Hotel der Selektion auswählen, in dem wir eine Woche ein Praktikum machen wollen. Ich war in Hamburg. Im Hotel Vier Jahreszeiten bei Christoph Rüffer im Haerlin. Zwei Sterne, das ist nochmal eine Stufe höher. Beeindruckend war, dass ich sofort im Team aufgenommen war. Das ist nicht überall so.

#### Mit wem würden Sie gern einen Abend bei einem guten Essen verbringen?

Da gibt es wieder ganz viele. Nicht setzen würde ich mich neben Pegida-Aktivistin Kathrin Oertel.

#### Stichwort Fachliteratur. Was lesen Sie gerade?

Eleven Madison Park von Daniel Humm, dem New Yorker 3-Sternekoch mit Schweizer Wurzeln. Ein Geschenk meines Küchenchefs zum Contest-Sieg. Dort würde ich auch gern mal in der Küche stehen.

#### Man hört immer wieder von den horrenden Mieten in München. Wie finanzieren Sie das Wohnen?

Die erste Zeit habe ich in einer Wohngemeinschaft mit acht Leuten gewohnt. Jetzt habe ich noch zehn Minuten mit dem Fahrrad hierher und wohne sehr angenehm in einer Zweier-WG, mit einem angehenden Juristen.

#### Wo ist Ihnen bisher der schönste Teller begegnet? Live oder im Bild?

Bei Christoph Rüffer. Das war „Zander, Auster und Grünkohl.“ Ich muss sehen, riechen und schmecken. Ein Bild sagt nichts.

#### Wenn Sie zum Essen ausgehen, wo gehen Sie da hin?

Ganz ehrlich: Ich gehe nicht in Restaurants. Denn die, wo es richtig gut ist, die kann ich mir noch nicht leisten. Wenn ich selbst besser kochen kann, gebe ich im Restaurant kein Geld dafür aus. Ich koche auch in meiner Freizeit gern.

#### Wenn Sie einen Wunsch frei hätten, was würden Sie sich wünschen?

Dass die Menschen mehr Wert auf gutes Essen legen. Dann könnten auch Köche und Service-Mitarbeiter besser entlohnt werden.