

*„Die Hauptaufgabe
in der Küche ist
die Vorbereitung“*



© SkillsAustria

Bernadette Hutter im Gespräch mit
Marco Panhölzl, City Café Peuerbach
www.citycafe-peuerbach.sta.io

Marco Panhölzl hat die 4-jährige Lehre zum/r Gastronomiefachmann/-frau absolviert, sich zweimal zum Staatsmeister gekocht und erfolgreich an *EuroSkills* und *World-Skills*-Bewerben teilgenommen. Im Familienbetrieb in Peuerbach kann er seine Kreativität ausleben und bei Kochshows sein Wissen weitergeben. Im Gespräch mit dem **Newsletter Berufsinformation** erzählt er über die täglichen Anforderungen im Beruf Koch/Köchin.

NB: Wie würden Sie den Beruf Koch/Köchin beschreiben?

Marco Panhölzl: Man kann sehr kreativ sein und es gibt wenige Einschränkungen, wie etwas zubereitet werden muss. Das Wichtigste ist, dass das Endprodukt gut schmeckt. Du kannst mit den verschiedensten Lebensmitteln auf unterschiedlichste Weise Gerichte kreieren.

NB: Kann diese Kreativität jeder Koch und jede Köchin ausleben oder ist das ein Vorteil des Familienbetriebs?

Marco Panhölzl: In den Betrieben, in denen ich gearbeitet habe, gab es immer eine grobe Vorgabe für das Kochen. Zum Beispiel musste eine Beilage mit Karotten hergestellt werden. Wir konnten aber selbst entscheiden, was wir daraus machen. Es blieb mir selbst überlassen, ob ich die Karotten anbraten, einen kleinen Kuchen daraus machen oder sie als Püree zubereiten würde. Es musste schön aussehen, gut schmecken und zur Hauptspeise passen.

NB: Wie sieht denn ein typischer Tagesablauf eines Kochs oder einer Köchin aus?

Marco Panhölzl: Die Hauptaufgabe in der Küche ist die Vorbereitung. Es gibt Stoßzeiten, wie die Mittags- und Abendzeit, wo viele Leute zum Essen kommen. Dazwischen sind die Köche und Köchinnen mit der *mise en place*, also der Vorbereitung der Speisen beschäftigt. Hier werden zum Beispiel die Karotten geschnitten, das Fleisch portioniert, die Saucen vorgekocht und der Kuchen vorbereitet. In der Servicezeit wird den Gerichten nur mehr der letzte

Marco Panhölzl schnell gefragt – Was ist typisch für den Beruf Koch/Köchin?



Feinschliff verliehen, sie werden zum Beispiel angebraten und ausgefertigt, damit die Gäste schnell bedient werden können. 80 Prozent der Arbeitszeit verbringen wir mit der Vorbereitung, weil die Gäste sonst vier bis fünf Stunden auf ihr Essen warten müssten.

NB: Welche Arbeitszeiten haben Köche und Köchinnen?

Marco Panhölzl: Viele Köchinnen und Köche arbeiten am Wochenende, weil die meisten Gäste an diesen Tagen ins Restaurant gehen. In Betrieben mit Mittagsservice beginnt die Arbeitszeit um neun oder zehn Uhr vormittags, am Nachmittag gibt es eine Pause von zwei bis drei Stunden. Um 17:00 Uhr geht's dann weiter. Vor 23:00 kommt man selten aus der Küche. Köche und Köchinnen in Betrieben, die abends offen haben, beginnen ihren Arbeitstag deshalb meist erst gegen 13:00 Uhr. Viele Gastronomiebetriebe haben Montag und Dienstag geschlossen und man gewöhnt sich sehr schnell daran, diese Tage als Wochenende zu sehen. Aktuell kommt es zu einem Umschwung: Immer mehr Betriebe haben am Sonntag geschlossen, um ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern entgegenzukommen.

NB: Haben Sie sich den Beruf am Beginn Ihrer Lehre so vorgestellt, wie Sie ihn jetzt erleben?

Marco Panhölzl: Ja, ich habe in der Schule einige Tage in verschiedenen Betrieben und Küchen

geschnuppert. Ich habe mir auch gut überlegt, ob ich es verkraften würde, zu arbeiten, während alle meine Freunde frei haben. Mir hat die Arbeit aber von Beginn an so viel Spaß gemacht, dass dieses Thema nebensächlich war. Ich kann nur jedem empfehlen, sich verschiedene Betriebe anzusehen und dann zu wählen, was am besten zu einem passt.

NB: Welche Dinge haben von Beginn an Spaß gemacht?

Marco Panhölzl: Ich habe in einem kleinen Betrieb gelernt und durfte von Beginn an alles machen. Das Gefühl, vollwertig miteinbezogen zu sein und Hand anlegen zu dürfen, hat mich sehr motiviert.

Infobox

Wichtige Arbeitsmittel: Messer, Teigspachtel, Kochlöffel

Arbeitsumgebung: Küche

Ausbildungsmöglichkeiten: Lehre, Berufsbildende Höhere Schule, Lehrgang

Möchten Sie weitere interessante Interviews lesen? Dann besuchen Sie unser Archiv auf:

www.bic.at