



Philipp Glauser und Mike P. Pansi



Action beim Hügli Front-Cooking

YCU – das Netzwerk der Young Professionals

G5 YOUNG CHEFS UNPLUGGED IST DER GRÖSSTE EUROPÄISCHE WISSENSKONGRESS FÜR JUNGKÖCHE BIS 25 JAHRE. VOM 18. BIS 20. OKTOBER 2019 TRAFEN SICH IM ÖSTERREICHISCHEN DORNBIRN 500 NACHWUCHSKÖCHE UND -KÖCHINNEN. HOCHKARÄTIGE SPEAKER UND SPANNENDE WORKSHOPS MIT VIEL PRAXISNÄHE. INITIATOREN DES 2. YCU SIND DIE KOCH G5, EIN ZUSAMMENSCHLUSS DER FÜNF DEUTSCHSPRACHIGEN KOCHVERBÄNDE.

Ein Interview mit Initiator MIKE P. PANSI, Präsident der Koch G5 und des Kochverbandes Österreich.

Young Chefs Unplugged – was bedeutet das für Sie als Organisator dieses Veranstaltungsformats?

Mike P. Pansi: „Young Chefs Unplugged hat USP-Charakter. Die Veranstaltung ist auf europäischer Ebene einzigartig! YCU ist jetzt schon einer der größten Wissenstransfers und Kongresse mit Fortbildungen für junge Köche über fünf nationale Kochverbände hinaus. Lehrlinge, Auszubildende, Nachwuchsköchinnen und -köche aus Deutschland, Österreich, Südtirol, der Schweiz und Luxemburg treffen sich auf unserer internationalen Networking-Plattform. Das Ziel dieses Kongresses ist der Wissenstransfer auf ganz hoher Ebene. Wir geben Jungköchen der G5-Verbände die Chance, mit hochwertigen spannenden Themen in Berührung zu kommen und wichtige Kontakte fürs Leben zu knüpfen. Die Kosten dafür stemmen die fünf

Kochverbände bislang mit eigenen Budgets und Sponsoren selbst, so dass ein Jungkoch nur 119 Euro, also etwa ein Fünftel der Realkosten fürs All-Inclusive-Paket, aufbringen musste. Für diese Nachwuchsarbeit bräuchten wir mehr Unterstützung. Auch seitens der öffentlichen Hand! Unsere Premiere haben wir im letzten Jahr mit 220 Teilnehmern in Dornbirn gestartet. Heuer waren es 500! Ein riesiger Erfolg! 2020 geht's weiter!

Was meinen Sie zur Nachwuchssituation in der Gastronomie?

Es sieht sehr mau aus. Man kann nicht alles auf die geburtenschwachen Jahrgänge schieben. Unternehmer wie auch Ausbilder haben ihre Hausaufgaben die letzten Jahrzehnte nicht gemacht. Wir haben zu wenig ausgebildet. Restaurantbetriebe haben sich zu wenig um ihre Mitarbeiter gekümmert. Es gab zu wenig Wertschätzung. Wir haben nicht beachtet, wie wichtig der Mitarbeiter und dessen Ausbildung ist.



Hügli Sensorik-Workshop

Wir haben es immer noch nicht geschafft, dass wir marktfähige Preise zahlen. New Work ist auch in der Gastronomie angesagt. Die jetzige Generation und die, die nachkommt, ist nicht mehr bereit, an der Küchentür ihr Leben abzugeben. Sie sind bereit zu arbeiten, aber sie wollen planbare Dienstpläne und einen gerechten Lohn. Skandinavische Länder machen uns vor, wie es geht. Dort arbeitet man 3 Tage und hat 4 Tage frei. Das ist planbar!

Was muss sich verändern, damit der Beruf des Kochs wieder attraktiver wird?

Wir stehen vor einem Paradigmenwechsel. Wir müssen langsam mal dahinkommen, dass wir heilige Kühe schlachten. Wir müssen die Branche umdenken und von Grund auf neu aufbauen. Wir brauchen anderes Lehrpersonal und einen grundlegenden Wandel der Rahmenbedingungen. Frisches junges Blut muss rein. Neue Technik muss vermittelt werden können. Lerninhalte müssen da vermittelt werden, wo Wissen und Erfahrung passieren: direkt beim Bauern, beim Metzger, im Produktionsbetrieb. Nicht nur in Theorieform in den Berufsschulen. Der Koch muss rausgehen, um zu erfahren, wie und unter welchen Mühen Lebensmittel produziert werden.

Was hat Sie in jungen Jahren zu diesem Beruf gebracht?

Ich lebe meinen Traumberuf und wollte als Kind schon Koch werden. Beim Fasching habe ich mich als Koch verkleidet. Mit meiner Oma war ich im Garten. Sie war eine Kräutерfee, hat mit mir Pilze im Wald gesucht und wir haben gemeinsam gekocht. Natürlich waren auch Spitzenköche wie Paul Bocuse und Eckart Witzigmann Vorbilder. Wenn ich meinen Beruf ausübe, will ich ganz stark damit verbunden sein. Nicht meckern, sondern machen!

Was war aus Ihrer Sicht das Highlight der diesjährigen „Young Chefs Unplugged“?

Es ist eine Leistung, heutzutage 500 Jungköche aus fünf europäischen Regionen zweieinhalb Tage zu begeistern. Das ist uns gelungen! Auf der Bühne von Young Chefs Unplugged wurden nicht nur Vorträge gehalten, sondern auch live Gerichte zubereitet. Starkoch Roland Trettl war unser Top Shot! Highlights waren auch die Masterclasses und Workshops zu den Themen Food & Flavour Paring, Patisserie & Schokolade sowie über die japanische Küche. Im Sushi-Workshop begeisterte die Japanerin Shoko Kono die Jungköche. Dominik Flammer sprach über alte Sorten. Über fermentierte Lebensmittel sprach der Däne Nicolas Min Jørgensen. Dass man mit harter Arbeit und einer großen Portion Talent viel erreichen kann, zeigte der aus Luxemburg stammende Spitzenkoch Kim Kevin de Dood auf, der es in zehn Jahren zum Zwei-Sterne-Michelin-Chef gebracht hat. Und wie man mit Social Media die eigene Kochkarriere pushen kann, verrieten Sebastian und Marie von Gronda. Gefeierte wurde natürlich auch. Das gehört dazu!



Roland Trettl und Hanni Rützler