

## Kochen ohne Netz und doppelten Boden

Beuron-Thiergarten (rgb).

Zwar werden zwischenzeitlich 20 bis 30 Prozent der Umsätze einer Metzgerei durch Party-Service und mit der Heißen Theke erzielt, aber eine fundierte Ausbildung als Koch können die Metzger nicht vorweisen. Es stellt sich daher die Frage, ob zum einen Kochen nicht Bestandteil eines veränderten Ausbildungsplanes werden muss, über das Plattenlegen der Fachverkäuferin hinaus, und ob es zum anderen nicht angeraten ist, eine zweite, verkürzte Lehre als Koch, für den einzigen Wachstumsmarkt zu absolvieren. Denn wenn in einem Bereich die Nachfrage noch steigt, so ist dies im Snack-Bereich und im Außer-Haus-Verzehr. In Deutschland werden rund 14 Mrd. Euro alljährlich für das Mittagessen außer Haus ausgegeben – ein Etat, der eher steigen, denn sinken wird. Die Qualifikationen, welche die Metzger hier bisher vorzuweisen haben, beruhen eher auf Learning-by-Doing, Übungen in Mutterns Küche und Seminaren der Convenience-Industrie. Um ehrlich zu sein, nicht gerade ausreichend, um auch nur die Zwischenprüfung eines Kochlehrlings zu bestehen.

Die Convenience-Industrie bietet zahlreiche Hilfestellungen an, aber als Kochen kann man das Anrühren von Päckchen nicht bezeichnen und sehr schnell wird man hier auch austauschbar. Das berühmte Mousse-au-Chocolade wird dann nicht zum Höhepunkt eines Menüs, sondern eher „Schonwieder-Magenumdreher“. Viele Metzger haben das Dilemma erkannt, und daher konnte Peter Fuchs auf der letzten Süffa über Besucheranfragen nicht klagen.

Peter Fuchs ist Besitzer einer Privaten Kochschule im oberschwäbischen Beuron-Thiergarten und bietet u. a. Kochseminare für Gruppen, Fortbildungen für Metzgereien und Betriebsrezepte für Metzgereien an. Grundlage jeder guten Küche sind Saucen, wobei besonders die dunkle Knochenbrühe (Jus) entscheidend für den Geschmack des Bratens ist. Während sich Hausfrauen hierfür nicht mehr die Zeit nehmen, hätten Metzger sowohl die Zeit als auch die Knochen im Überfluss. Für Peter Fuchs hat der Saucier den Löwenposten in der Küche inne, und wer mit einer hellen Knochenbrühe (Fond) oder einer hellen Grundsauce, Velauté oder Bechamel, überzeugt, hat gegenüber den Päckchensaucen die Nase vorn. Gleiches gilt für Fischsaucen, zumal Fisch immer stärker im Party-Service gefragt ist. Obwohl Fleischbraten vom Schwein, Kalb und Rind zum Standardrepertoire eines Party-Service gehören sollten, ist das, was manchmal tatsächlich geliefert wird, nicht meisterwürdig. Auch hier bietet Peter Fuchs Tagesseminare an, in welchen grundsätzliche Kenntnisse, aber auch spezielles Wissen über Perlhuhn oder Entenbrust vermittelt werden.

Seit zehn Jahren betreibt Küchenmeister Peter Fuchs seine Kochschule in der Villa Hammerschmiede. Metzger weiterzubilden bereitet Peter Fuchs besonders viel Freude, weil sie über das meiste Grundwissen verfügen, berichtet der Küchenmeister in seinem Seminarhaus. Er empfiehlt den Metzgern das Schaukochen vor hungrigem Publikum.

Wenn die Kundschaft per Augenschein nachvollziehen kann, wie ihr Essen zubereitet wird, steigt die Akzeptanz, berichtet Peter Fuchs weiter und plädiert daher für Front-Cooking an der Heißen Theke mit einem Wok. Dies bedeutet aber, eher einen Themenkursus wie italienische oder skandinavische Spezialitäten zu belegen, denn ein Menü zuzubereiten.

Ab fünf Teilnehmer werden Kurse für Betriebsschulungen durchgeführt, bzw. könnten sich auch befreundete Metzgereien zusammen anmelden, wobei entsprechende Wünsche über Ausbildungsschwerpunkte dann berücksichtigt werden. Spezielle Kochprobleme können natürlich im Seminar besprochen werden, und Peter Fuchs, der eine lange Liste renommiertester Hotelküchen in seinem 27jährigen Arbeitsleben vorlegen kann, in welchen er gearbeitet hat, findet immer eine Lösung. „Zu Beginn des Kochens entscheidet sich bereits, was später rauskommen wird“, lautet seine Arbeitsdevise, und er legt daher großen Wert auf beste Zutaten. „Der Schritt zum Koch ist für einen

Metzger nicht so groß, besonders ihre Vorliebe für das punktgenaue Garen ist bei den Metzgern ausgeprägter“, rügt er die eigenen Kollegen. Vermittle man den Metzgern das richtige zeitsparende Handling, brauchten sie keine Gewürzmischungen, zumal viele Kunden wegen Allergien um Heiße Theken einen Bogen machen müssen. Fuchs: „Wer Glutamat verwendet, nimmt auch andere Mittel und beginnt zu schlampfen“. Aber diese Entscheidung, es ist eine Entscheidung gegen ein Zusatzgeschäft, müsse jeder für sich selbst treffen. Fuchs fordert von den Köchen in der Metzgerei mehr Öffentlichkeit, „er muss an der Heißen Theke stehen und dem Kunden erklären, was er macht.“ Dabei bedarf es noch nicht einmal einer großen technischen Ausrüstung. „Mit Kombidämpfer ist eine Metzgerei gut ausgestattet. Die Handwerkskunst ist eine Sache, die ich sehr unterstütze,“ plädiert Peter Fuchs für das traditionelle Arbeiten. In seinen Seminaren werde ohne Netz und doppelten Boden gekocht, weil man es nicht nötig habe, stellt er lakonisch fest.

Bei den Beilagen legt er viel Wert auf deren Frische, denn nichts mache einen schlechteren Eindruck als ein welker Salat. Dabei sieht er die Heiße Theke als die Werbetafel und den Appetitanreger für den Spontankauf an der Frischtheke und als das überzeugendste Argument für den Party-Service. Die Kurskosten belaufen sich nach Absprache pro Tag und Teilnehmer. Sollte wegen weiter Anfahrt eine Übernachtung nötig sein, so ist dies in der Villa Hammerschmied möglich, deren Zimmer sehr wohl als Suite bezeichnet werden dürfen. Um Kurserfolge zu garantieren, umfassen die Seminargruppen selten mehr als zehn Teilnehmer. Die meisten Kurse finden von Sonntag bis Dienstag statt, was den Öffnungszeiten der Metzgereien entgegenkommt. Wer die Umgebung des Donautals zum Relaxen nutzen möchte, kann auch länger verweilen, um Rad zu fahren oder einen Malkursus bei einer benachbarten Künstlerin zu legen. Kochen ist eine Kunst, wie es auch eine Kunst ist, zu genießen.

[www.kochschule-fuchs.de](http://www.kochschule-fuchs.de)

**Auszug aus: Zeitung Fleischermeister**