

BERUFSCHECK - Koch/Köchin

Lehrzeit: 3 Jahre

Doppellehre Restaurantfachmann – Lehrzeit 4 Jahre

Weitere Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten findet ihr auch unter http://www.ams.at/b_info/ychoice/



In dieser Ausgabe wollen wir euch den Beruf Koch/Köchin vorstellen. Damit ihr einen Einblick in diesen Beruf bekommt, haben wir den 27-jährigen Koch Roman Klausner interviewt. Er hat sich vor einiger Zeit mit seiner Firma „rent the cook“ selbstständig gemacht und ist der lebende Beweis, wie viele Möglichkeiten einem bei diesem kreativen Beruf offen stehen.

INTERVIEW:

1424: Was ist „rent the cook“?

Roman: Ich besuche Menschen auf Wunsch in ihrer Küche und bekoche sie und ihre Gäste. Dabei gehe ich auf ihre individuellen Wünsche, Geschmäcker und Vorstellungen ein. Meine Kunden können ihren Phantasien freien Lauf lassen – ich kreierte den passenden Rahmen dazu. Das heißt – der Kunde wählt die Speisen aus und ich kaufe ein, koche und verwöhne sie in ihren eigenen vier Wänden. Ihr könnt mich ja mal auf meiner Seite www.rentthecook.at besuchen.

1424: Wolltest du immer schon Koch lernen?

Roman: Nein, eigentlich wollte ich Kellner werden – damals war aber keine Lehrstelle mehr frei. Heute bin ich über diesen Schicksalsschlag sehr froh.

1424: Welche Voraussetzungen sollte man mitbringen, um diesen Job zu bewältigen?

Roman: Einer meiner Küchenchefs, bei dem ich am meisten Erfahrungen sammeln konnte, sagte mal zu mir: „Kochen ist zu 80 % schwere Arbeit und zu 20 % Talent“ – diesem Kommentar kann ich mich heute nur anschließen. Außerdem sollte man als Koch flexibel und kreativ sein – und man sollte sich nicht zu schnell aus der Ruhe bringen lassen. Ein Koch muss immer mit 100 % bei der Sache sein – dann ist er auch ein guter Koch.

1424: Wie bist du auf die Idee gekommen, dich selbstständig zu machen?

Roman: Mit 23 Jahren habe ich zum ersten Mal von der Geschäftsidee „rent a cook“ gehört. Damals war ich aber noch zu jung und habe mich nicht so ganz über die Sache getraut. Ich wollte auf jeden Fall noch Erfahrungen sammeln. In meiner Firma kann ich mich beruflich voll entfalten und Entscheidungen für mich selber treffen. Außerdem lerne ich so meine Kunden besser kennen und kann auf ihre Wünsche eingehen.

1424: Was möchtest du in deiner Zukunft erreichen?

Roman: Fix von der Firma leben und in absehbarer Zeit mit zwei oder drei Köchen zusammenarbeiten. Ein Traum von mir wäre auch die kulinarische Betreuung von Profisportlern.

1424: Hast du viel Freizeit?

Roman: Durch die Selbstständigkeit habe ich jetzt eigentlich sehr viel Freizeit – allerdings bin ich jetzt auch für alle administrativen Bereiche wie zum Beispiel die Buchhaltung zuständig. Die Zusammenstellung der verschiedenen Gerichte und Menüs ist für mich nicht unter den Begriff Arbeit zu reihen. Ich empfinde meine jetzige Tätigkeit nicht mehr wirklich als Arbeit sondern mehr als Vergnügen – der Beruf wurde zum Hobby.

1424: Welche Highlights gab es in deiner Zeit als „rent the cook“?

Roman: Mein erster Auftrag war auf jeden Fall ein Highlight. Auf meiner Karte biete ich mediterrane und regionale Speisen an. Meine Auftraggeberin bestellte damals bei mir ein viergängiges japanisches Menü, trotz anfänglicher Unsicherheit meinerseits hat es dann allen Gästen sehr gut geschmeckt.

Auch an das Kochen in Bahrain beim Formel 1 Grand Prix erinnere ich mich gerne. Bei dieser Arbeit hatte ich außerdem zwei freie Tage und konnte auf den diversen Märkten ein wenig die kulinarische Kultur des Landes kennen lernen.

Ein weiteres Highlight ist wie jedes Jahr das ATP Turnier in St. Pölten.

Heuer hatte ich die Möglichkeit beim Spring Ball Nachwuchs Turnier die persönliche kulinarische Betreuung von Tamira Paszek zu übernehmen. Ein Vergnügen für jeden Koch und Tennisfan.



1424: Dein Tipp für alle Berufseinsteiger, die gerne Koch/Köchin werden möchten?

Roman: Informiert euch ausreichend über den Beruf, den ihr ausüben wollt. Gespräche mit „alten Hasen“ können da oft viele Informationen und Einblicke bringen. Außerdem solltet ihr euch das Restaurant in dem ihr eure Lehre macht genau anschauen.