



Köche aus Leidenschaft, mit Erfahrung und Fingerspitzengefühl

Der erste deutsche Fernsehkoch, Clemens Wilmenrod, der eigentlich Carl Clemens Hahn hieß, drehte im Februar 1953 seine Pilot-sendung für den Nordwestdeutschen Rundfunk (NWDR): Zusammen mit seiner Ehefrau und einem Grill der Marke "Heinzelkoch", bereitete er in "Bitte in zehn Minuten zu Tisch" Omelett und Kalbsniere zu. Heute brutzelt, zischt und blubbert es auf allen Kanälen. Doch die Art der Sendung hat sich über die Jahre verändert. Erst trat der Service zugunsten der Unterhaltung zurück, dann wurde aus der netten Plauderei ein Wettrennen.

Aber wie sieht die Arbeit eines Kochs im wirklichen Leben aus?

Die aktuellekamera fragte nach...

Im Gespräch Wilhelm Driehorst (seit 40 Jahren Koch) und Martin Menke (seit 26 Jahren Koch)

dieaktuellekamera: Was halten Sie persönlich von den vielen Kochshows die zurzeit in allen Fernsehsendern zu sehen sind?

Martin Menke: Ja, manche sind sehr gut gemacht, aber andere wiederum sind zu übertrieben und für den Verbraucher auch nicht nachzukochen. Der eine Grund ist dabei, dass das Niveau einfach zu hoch angesiedelt ist und zweitens die Beschaffung der Zutaten häufig mit enormem Einsatz verbunden ist.

dieaktuellekamera: Glauben Sie, dass durch diese Sendungen Deutschland kochfreudiger wird?

Martin Menke: Doch, ich glaube, dass das Interesse am Kochen und an vernünftiger Küche dadurch gesteigert wurde.

dieaktuellekamera: Macht es sich darin bemerkbar, dass Ihre Gäste jetzt bewusster das Essen bewerten?

Martin Menke: Ja, sie sind kritischer als früher, und die Ansprüche werden dadurch auch immer höher geschraubt.

dieaktuellekamera: Tragen die Kochshows auch zu einer gewissen Aufwertung des Berufs bei?

Martin Menke: Sicherlich leisten diese Shows einen Beitrag dazu, dass der Status eines Kochs in den letzten Jahren deutlich aufgewertet wurde.

dieaktuellekamera: Wie sind Sie persönlich zum Beruf des Kochs gekommen?

Martin Menke: Für mich war dies schon immer ein ganz großer Kindheitstraum. Ich fuhr immer mit meinen Eltern zur Ostsee in den Urlaub, damals hatten sie dort schon eine offene Küche, was für damalige Verhältnisse sehr bemerkenswert war und dort konnte man das Geschehen in der Küche genau verfolgen. Zu dieser Zeit kündigte ich schon meinen Eltern an, dass ich einmal Koch werde. Wenige Jahre später setzte ich, meinen Kinderwunsch in die Tat um. Innerhalb meines Werdegangs habe ich dann auch viele Stationen durchgemacht und bis zur Küchenmeisterprüfung ausgedehnt.

dieaktuellekamera: Was macht aus Ihrer Sicht einen guten Koch aus?

Martin Menke: Ja, das er die Produkte, die er zur Verfügung hat, vernünftig verarbeiten kann und nicht nur aus hochwertigen Produkten, sondern auch aus ganz normalen Sachen, wie hier in Westfalen z. B. mit einer Steckerübe, etwas Schmackhaftes kochen kann. Ein guter Koch sollte auch nicht nur Kurzgebratenes können, sondern sollte auch klassische Techniken, wie das Schmoren, beherrschen, was leider viele Jungköche überhaupt nicht mehr praktizieren. Der gute Koch ist einfach in der Lage, das klassische Handwerk mit dem Modernen zu verbinden.

dieaktuellekamera: Jeder Koch hat so seine Schwerpunkte. Welches ist Ihr Spezialgebiet?

Martin Menke: Mein Spezialgebiet sind Soßen, denn ohne gute Soße schmeckt das ganze Essen nicht. Und wer Soßen abschmecken kann, ist auch in der Lage, andere Gerichte zu kochen.

dieaktuellekamera: Ist es wahr, dass eine Kochlehre als besonders schwer einzustufen ist?

Martin Menke: Die Kochlehre in der Gastronomie ist wirklich schwer, vor allem wenn man gerade erst von der Schule kommt und dann mit den extremen Arbeitszeiten dieses Berufs konfrontiert wird. So muss man an

Genuss und Genießen in Höxter



Martin Menke und Wilhelm Driehorst

Feiertagen und am Wochenende arbeiten und das bei höchster körperlichen Anstrengung. Des Weiteren kommt in vielen Fällen noch der Teildienst dazu, der in der Gastronomie einfach dazugehört. Ein Leben, das sicherlich nicht für jeden etwas ist. Vor allem in einer Zeit, in der das Freizeitangebot sehr groß ist, was es auch immer schwerer macht, junge Menschen für eine Kochlehre zu begeistern.

dieaktuellekamera: Diese Frage wurde Ihnen bestimmt schon einmal gestellt: Wie schaffen Sie es, dass das Essen immer pünktlich in optimalster Qualität bei einer großen Gesellschaft auf den Tisch kommt?

Martin Menke: In meinem Fall ist es die Erfahrung, die man sich in den vielen Jahren angeeignet hat und ein gewisses Fingerspitzengefühl. Dazu gehört genauso der richtige Zeitpunkt, wann das Fleisch aus dem Ofen muss, wie der Zeitpunkt, an dem das Essen dem Gast serviert wird. Diese Erfahrung macht es auch möglich, z. B. 6 Gästen an einem Tisch die unterschiedlichsten Gerichte à la carte zum gleichen Zeitpunkt zu servieren und das in bester Qualität. Dabei mitentscheidend ist die Zusammenarbeit in der Küche. In meinem Fall gibt es nur 2 Personen, mein Chef, Herr Driehorst, und ich. Seit nunmehr 11 Jahren sind wir ein gut eingespieltes Team, das sich auch ohne große Worte in der Küche jederzeit verständigen kann. Die Qualität einer Küche steht und fällt nun mal mit der Teamfähigkeit, der Mensch in der Küche und im Service.

dieaktuellekamera: Wie experimentierfreudig sind Sie als Koch, wenn es um neue Gerichte auf der Karte geht?

Martin Menke: Es ist einfach wichtig, dass man für alles offen ist, denn wenn man sich nicht ständig orientiert, und damit Trends und neue Vorlieben verpasst, ist man schnell verloren. Man kann einfach heute nicht wie vor 20 Jahren weiterkochen. Es stellt sich immer wieder aufs Neue die Frage, was wollen wir und welche Gäste wollen wir ansprechen. Nach diesen Faktoren werden dann neue Gerichte kreiert.

dieaktuellekamera: Inwieweit hat sich die Küche in den letzten 10 Jahren wirklich gewandelt?

Wilhelm Driehorst: Es ist vor allem die Art der Präsentation der Speisen, sei es die neue Form von Fingerfood oder sei es nur die Art der Teller auf denen die Speisen serviert werden. Kam man früher mit einer Platte, einem Essensteller und einer Suppentasse oder Suppenteller pro Gast aus, benötigt man für ein mehrgängiges Menü heute mindestens 5 unterschiedlichste Tellerformen.

dieaktuellekamera: Was ist für Sie das höchste Glücksgefühl bei Ihrer Arbeit?

Wilhelm Driehorst und Martin Menke: Wir arbeiten vor allem für Menschen, was auch heißen muss, dass man Menschen mag. Umso mehr freut es einen, wenn dann die Resonanz des Gastes positiv ist, und er zufrieden den Tisch verlässt.

Essen und Trinken -

das steht für

Freude am Leben.

Zitat: Helmut Kohl

