



Foto: CM/igro

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE

CATERING

MANAGEMENT

Azubi Spezial

Deutsche Berufsschüler trainieren für IKA

ERSCHIENEN IN AUSGABE 9/2019



Foto: CM/gjo

DIE FACHZEITUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE DER GV-BRANCHE
CATERING
MANAGEMENT

Deutsche Berufsschüler trainieren für IKA

Bei der IKA/Olympiade der Köche treten alle vier Jahre die besten Köche der Welt an, um ihr Können unter Beweis zu stellen. Erstmals seit Beginn der IKA im Jahr 1900 werden bei dem Wettbewerbsfinale am 14. Februar 2020 in Stuttgart auch Menschen mit Benachteiligung(en) vertreten sein.

(Von Karoline Giokas)

Beim Vorentscheid für diesen Wettbewerb nahm auch der Fachbereich Gastgewerbe der Prälatschilcher-Berufsschule in Augsburg teil, wobei es zwei deutschen Schülern gelang, sich für die IKA zu qualifizieren: Lisa Schulz, 22 Jahre, vom Ausbildungsbetrieb Vincentium Augsburg, und Tobias Dänner, 18 Jahre, vom Ausbildungsbetrieb BBW Augsburg. „Sie sind beide im ersten Lehrjahr, haben aber bereits bei unseren schulinternen Vorentscheiden bewiesen, was sie draufhaben“, so Michael Wörle, Fachlehrer und Küchenmeister der

Prälatschilcher-Berufsschule. Zusammen mit seiner Kollegin Josefine Tatzkow (Küchenmeisterin und Fachlehrerin) bereitet er die beiden Schüler auf ihre große Aufgabe vor. „Fast wichtiger als das eigentliche Kochen ist bei Wettbewerben in dieser Dimension, dass man sich vom Publikum und dem Geschehen ringsum nicht aus der Ruhe bringen lässt.“ Ein ruhiges Händchen konnten die beiden IKA-Teilnehmer bereits am 4. Juli 2019 bei ihrem ersten Live-Cooking-Event in der Prälatschilcher-Berufsschule vor Publikum beweisen. Dabei ging

es noch vor dem eigentlichen Event gleich in die Vollen, denn hinter den Kulissen wurde bereits ein kleiner Film mit einem regionalen TV Sender gedreht. „Ich hätte nie geglaubt, dass wir so weit kommen würden“, gesteht Tobias Dänner hierbei, während er das Gemüseschnippelt. „Ich muss vor allem meine Feinmotorik für Live-Veranstaltungen üben.“

Prominente Unterstützung

Beim ersten Vorkochen selbst stand den beiden Berufsschülern dann der internationale TV & Profikoch Chris Sandford zur Seite. Er ist Gründer des Culinary Ability Awards, einer internationalen Organisation, die seit 2005 über das Kochen in der Gesellschaft das Bewusstsein für Menschen mit Benachteiligungen weckt und Lisa Schulz und Tobias Dänner auf dem Weg zur IKA/Olympiade der Köche begleiten wird.

Als nächsten Schritt nehmen Lisa und Tobias im kommenden Herbst beim Exordium-Dinner, einem Live-Cooking-Event mit rund 200 geladenen Gästen, in Glasgow Schottlandteil – hier treffen sie auch erstmals auf die anderen Mitglieder ihres IKA-Teams. „In Glasgow wird dann getestet, ob das zusammengestellte Team aus zwei Deutschen, einem Italiener, einer Irin und einem Engländer zusammenpasst, ob die ausgewählten Menükomponenten optimiert oder eventuell nochmal komplett ausgetauscht werden müssen“, erklärt Wörle. In den nächsten Monaten heißt es dann bei diversen Events fleißig üben, bis im Februar 2020 das große IKA-Wettbewerb-Finale im Rahmen der Intergastra Stuttgart ansteht.



Lernen vom Profi: Lisa Schulz und Tobias Dänner bekamen beim Live-Cooking Unterstützung von TV-Koch Chris Sandford. Fotos: CM/gio

