

## DREI FRAGEN AN...

→ Ernst Faßnacht

**Juryvorsitzender beim Achenbach-Preis 2006, über die neue Aufgabe Amuse bouche-Menü**



**Erstmals geht es für die Achenbach-Finalisten, ein fünfteiliges Amuse bouche-**

**Menü zu kochen. Wie haben sie diese Herausforderung gemeistert?**

**Faßnacht:** Obwohl die neun Finalisten erst kurz vor dem Wettbewerb über die neue Aufgabenstellung informiert wurden, sind sie damit sehr gut zurechtgekommen. Sie haben ein Menü kreiert, es innerhalb einer halben Stunde aufgeschrieben und professionell umgesetzt. Der Warenkorb wurde sehr gut ausgenutzt, es kam viel Abwechslung auf die Teller, die Garnituren waren ansprechend. Nur leider haben die meisten für ihre fünf kleinen Portionen eine Unmenge an Material verarbeitet.

**Worauf führen Sie das zurück?**

**Faßnacht:** Die Finalisten waren aufs übliche Vier-Gang-Menü und die dazugehörigen Zutatenmengen trainiert, doch nicht darauf, wie sie ein Amuse bouche-Menü mengenmäßig umsetzen. Einige haben somit z.B. für fünf kleine Süppchen drei, vier Kilo Tomaten verarbeitet. Teilweise waren am Ende auch die Portionen zu groß.

**Wie fällt Ihr abschließendes Fazit aus?**

**Faßnacht:** Die jungen Leute sind auf dem richtigen Weg. Mit diesem tollen Engagement, mit dem sie das Finale bestritten haben, werden sie auch in der Zukunft ihren Weg machen.

→ Lesen Sie dazu auch unseren Beitrag ab Seite 62



## Bachelor-Studium in USA

**Marian Schneider und Daniel Schöfisch haben Stipendien der Initiative Johnson & Wales in der Tasche und beginnen im Herbst 2007 ihre Qualifizierung an Amerikas Top-Uni**

Die „Initiative Johnson & Wales“ ermöglicht deutschen Köchinnen & Köchen ein Bachelor-Studium an der amerikanischen Top-Universität in Providence, Rhode Island. Über ein Stipendium finanzieren sie den hochkarätigen Abschluss, der als Sprungbrett in eine internationale Karriere gilt. Seit 2002 wurden bereits sieben Stipendien vergeben, im Herbst 2006 beginnen Sabine Friedrich und Axel Kammerl ihr ca. zweijähriges Studium in USA. Auch die nächsten Glücklichen stehen bereits fest: **Marian Schneider** (25), ehemaliger Teamkapitän der Jugendnationalmannschaft, zurzeit Küchenchef im Ulmer Restaurant Bellavista, und **Daniel Schöfisch** (20), Mitglied der Jugendnationalmannschaft und ausgebildet im Hilton Hotel Berlin. Sie haben sich beim Accessment Center 2006 fürs Stipendium qualifiziert und beginnen 2007 ihr Bachelor-Studium. Die „Initiative Johnson & Wales“ wird aktuell von Friedr. Dick und Rewe-Großverbraucher-Service getragen und von KÜCHE unterstützt. [www.dick.de](http://www.dick.de)

## Chance für den Nachwuchs Lernen beim TopAusbilder

Das kommt in den besten Häusern vor: „Ein junger Mann hat die avisierte Ausbildung bei uns abgesagt, und von einem, der seine Ausbildung bereits begonnen hatte, mussten

wir uns trennen“, berichtet Rudolf Pellkofer, Küchendirektor in Brenner's Park-Hotel & Spa in Baden-Baden. Jetzt sind in der Küche des TopAusbilders 2005 in der Kategorie Hotel-Gastronomie kurzfristig zwei Ausbildungsplätze frei geworden, die Rudolf Pellkofer so schnell wie möglich wieder mit motivierten jungen Leuten besetzen möchte. Wer an einer Top-Ausbildung im Brenner's interessiert

ist, sollte nicht lange zögern und sich direkt melden bei Rudolf Pellkofer, E-Mail: [rudolf.pellkofer@vkd.com](mailto:rudolf.pellkofer@vkd.com), Telefon 0 72 21/ 90 08 45.



**WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES**

## Köchinnen im Fokus

„Women in WACS“ heißt ein neues Projekt, mit dem der Weltbund der Kochverbände (WACS) ganz gezielt die Arbeit von Köchinnen weltweit in den Fokus stellt. Seit Monatsbeginn findet sich auf der WACS-Homepage [www.wacs2000.org](http://www.wacs2000.org) eine neue (englischsprachige) Rubrik, in der erfolgreiche Kolleginnen beispielhaft porträtiert werden. Diesem ersten Schritt sollen in Kürze ein Online-Chat sowie ein eigenes Forum auf dem WACS Kongress 2008 folgen. Erklärtes Ziel sei es, so Susanne Metz, Initiatorin und Ehefrau des WACS-Präsidenten Ferdinand Metz, „ein internationales Netzwerk für Frauen mit der Möglichkeit zum globalen Gedankenaustausch aufzubauen“. Angesprochen sind ausgebildete Köchinnen, die sich in den unterschiedlichsten Bereichen des Kochberufs engagieren, ob am Herd, in der Industrie oder als Ehrenamtliche eines Kochverbandes. Kontakt: E-Mail [Susanne@chefmetz.com](mailto:Susanne@chefmetz.com) oder Fax (001) 8 45-8 38-54 49

