

## Interview mit Koch Michael Petzl von der Kuchenbar



*Das P-Seminar British Cuisine kochte im Oktober zusammen mit Michael ein britisches Menu. Wir haben unserem Koch ein paar Fragen gestellt:*

*Michael, du hast dich bereit erklärt, mit uns britische Gerichte zuzubereiten. Magst du persönlich britisches Essen?*

Michael: Ja, ich mag britisches Essen. Manchmal wird dort zwar eher langweilig gekocht, aber es gibt auch tolle Sachen. Eintöpfe zum Beispiel. Fish and Chips sind lecker, wenn sie entsprechend zubereitet sind. Scones mit Rahm und Marmelade sind großartig.

*Du arbeitest in der Kuchenbar in Stadtamhof. Wie viele Kuchen backst du mit deinem Kollegen an einem Tag durchschnittlich?*

Michael: In der Kuchenbar backen wir tatsächlich sehr viele Kuchen. Wie viele genau, darf ich natürlich nicht sagen. Täglich gibt es 24 verschiedene Sorten! Zumindest sind es mehr Kuchen als man bei der kleinen Kuchenbar glauben würde.....

*Wie kamst du auf die Idee, Koch zu werden?*

Michael: Für die Ausbildung zum Koch habe ich mich entschieden, weil mir nicht ganz klar war, wie es nach dem Abi weitergehen sollte. Also erst mal eine Ausbildung und dann weiter sehen. Da ich immer schon gerne gekocht habe, war die Entscheidung einfach...

*Was gefällt dir an diesem Beruf und welche Nachteile hat er?*

Michael: Wichtig ist eine gute Ausbildungsstätte, bei der man möglichst viel lernt. Dann macht die Sache echt Spaß. Kochen ist sehr kommunikativ und abwechslungsreich. Allerdings auch anstrengend und fordernd. Man sollte ein wenig flexibel sein, was Arbeitszeiten und Gehalt angeht....

*Kochst du auch zuhause?*

Michael: Nach wie vor koche ich natürlich gerne zu Hause für Familie und Freunde.

*Gibt es Tipps für Leute, die nicht kochen können, aber es erlernen wollen?*

Michael: Es gibt exzellente Kochbücher, die einfache Abläufe erklären. Sind die Basics erlernt, hilft am besten Ausprobieren. Einfach Freunde einladen und kochen. Das Feedback wird dann schnell zeigen, wie weit die Kochkünste gediehen sind...

*Es gibt hunderte Ausbildungsberufe und Studiengänge. Kann man Jugendlichen einen Rat geben, die Abitur machen und auf der Suche nach einem beruflichen Werdegang sind?*

Michael: Nach der Schule hilft nur Ausprobieren. Praktika und Besuche an der Uni. Bei mir war es so, dass ich mein Studienfach (Archäologie) nur durch breit gefächertes Informieren gefunden habe. Also Angebote nutzen, Praktika machen und hoffentlich die richtige Entscheidung treffen.

*Sollte Kochen an weiterführenden Schulen unterrichtet werden?*

Michael: Ich fände es sehr wichtig, zumindest Grundkenntnisse in einer der wichtigsten Kulturtechniken, nämlich dem Kochen, zu vermitteln. Am besten schon vom Kindergarten an. Je eher man sich mit Lebensmitteln beschäftigt, umso besser wird auch das Verständnis für qualitativ hochwertige und gute, gesunde Ernährung.

*Michael, wir bedanken uns für das Gespräch und dafür, dass du dir die Zeit genommen hast, den Kochabend mit uns zu gestalten. Alles Gute!*