



# Küche von gestern für die Köchejugend von heute

Begeisterung durch außergewöhnliche Projekte wie ein Historisches Kochen schaffen – das ist das erklärte Anliegen des Vorstands des Vereins der Köche Scharmützelsee und Umgebung

■ **Bad Saarow.** Achim Fleischmann erinnert sich noch genau an den Abend, als er in der Vereinsversammlung das erste Mal über den Azubi-Wettbewerb „Historisches Kochen“ sprach. „Die einzige Reaktion war betretenes Schweigen. Ich war richtig enttäuscht.“ Da der Vorsitzende des Vereins der Köche Scharmützelsee und Umgebung jedoch „Feuer und Flamme“ war, blieb er hartnäckig am Ball, „um die anderen für diese wunderbare Idee zu begeistern“. Zuerst sprang der Funke auf Jugendwart Thorsten Lück über, dann auf die beiden Azubis Felix Wittcek und Steven Röder. Die dreiköpfige Mannschaft hat es später, als sie den Siegerpokal in den Händen hielt, nicht bereut. Das Siegermenü „Zu Ehren der Hochzeit des Ritters Löschebrand“ bot: *Geschnetzeltes vom Schwein mit Schwarzbrot & Meerrettich, Lammkotelette gesotten mit Kraut und Rüben, Kräutern und Graupen, Apfel, in Met gesotten, mit Gewürzen.*

Der erste deutsch-polnische Wettbewerb „Historisches Kochen“ im Oktober auf dem Gelände eines Geschichtsmuseums in Altanft bei Bad Freienwalde statt. Drei deutsche Mannschaften – Bad Freienwalde, Eberswalde und Scharmützelsee – versuchten im Zeit des Dreißigjährigen Krieges. Vom Veranstalter (einer Beratungsfirma in Kooperation mit dem Historischen Museum) wurden Holz, Holzkohle und Wasser gestellt. Für Kochkessel, Grill, Rost, Essgeschirr sowie sämtliche Rohstoffe und Dekorationen waren die Teams zuständig. „Es war gar nicht so einfach, die Tische im Saal der damaligen Zeit herzurichten“, sagt Achim Fleischmann, Vorsitzender der Jury. „In einem kleinen Laden habe ich Tomatäpfel für den Hauptgang aufgetrieben und Tombacker fürs Dessert. Für die Vorspeise gab's Holzbretter, und auch der Kupferkessel, in dem die Lammkotelette garte, wurde von einem eigens in die Jury aufgenommenen Historiker als stark bewertet. Die Zubereitungsarten wurden aus historischen Büchern abgeleitet, verwendet wurden nur Produkte, die es zur damaligen Zeit gab.“

„Alle Jugendlichen waren total begeistert“, sagt Achim Fleischmann. Deshalb soll der Wettbewerb nun jedes Jahr, abwechselnd in Deutschland und Polen, stattfinden. Ein solches Event ist ganz nach dem Geschmack des Vorsitzenden. „Man erreicht die Jugend heute besser, wenn man etwas originelles, außergewöhnliches bietet. Für dröge Veranstaltungen opfert niemand seine Freizeit.“

Der Verein der Köche Scharmützelsee



Der Vorstand des Vereins der Köche Scharmützelsee und Umgebung kämpft erfolgreich gegen die Vereinsmüdigkeit und zusätzlich gegen die Nachteile der Köche in einer strukturschwachen Region



Mehr junge Leute für den Zweigverein gewinnen – das ist das Anliegen des Vereins der Köche Scharmützelsee und Umgebung. Mit dem Wettbewerb „Historisches Kochen“ gelang dieses Vorhaben par excellence

und Umgebung kämpft wie andere Köcheclubs auch gegen die grassierende Vereinsmüdigkeit an. Im touristisch geprägten Vereinsgebiet haben die Mitglieder, die überwiegend aus der Individual-Gastronomie stammen, häufig keine Zeit, sich im Verein zu engagieren. Hinzu kommt das weitläufige Einzugsgebiet, das es nicht gerade einfacher macht, „mal eben bei den Kollegen vorbeizuschauen“. Für den Vereinsvorstand bedeutet das: „Wir müssen wirklich etwas auf die Beine stellen.“ Im Restaurant *Im waldhaften Haus* in Fürstenwalde, das nur 3,83 Meter hoch ist, und das im-

## „Für dröge Veranstaltungen opfert niemand mehr seine Freizeit“

Achim Fleischmann, erster Vorsitzender

mer mal wieder als Vereinslokal genutzt wird, kommen trotzdem zu jeder der jährlich neun Versammlungen über die Hälfte der Vereinsmitglieder.

Besichtigungen einer Straußenfarm oder eines Wildguts, Hotelbesich-

tigungen, der Besuch einer Gurkenfabrik im Spreewald, Kegelnachmittage, Sommerfest, Weihnachtsfeier stehen im Vereinskalender. Darüber hinaus arrangiert der Verein auch schon mal einen Vergleichstest „Fertigfonds kontra selbst gemachte Fonds“ oder lädt Mitglieder und externe Kollegen zum Lehrgang „Brandenburgische Küche“. Gekocht wird auch bei Messen oder in Großmärkten, Rezepte zum Mitnehmen für die Besucher inklusive.

Besondere Sorgen macht Achim Fleischmann der Nachwuchs: „Wenn die Lehrlinge nicht bei uns im Verein sind, dann erreichen wir auch deren Azubis kaum.“ Deshalb setzt der Zweigverein in puncto Jugendarbeit an mehreren Stellen an und versucht, Ausbildungsbetriebe und Berufsschule ins Boot zu bekommen. Derzeit gibt es Verhandlungen mit der Berufsschule in Frankfurt/Oder. „Wir möchten die Schulküche regelmäßig an drei Stunden im Jahr für unsere Nachwuchsförderung nutzen und den Azubis im Anschluss an die Schule begleitende Seminare anbieten.“

Die Azubi-Fortbildungen des Vereins kommen prima an bei denen, die sie nutzen. „Beim Besuch im Wildverarbeitungsbetrieb waren leider nur sechs junge Leute mit von der Partie, schlugen ein Wildschwein aus der Decke und lernten, es fachgerecht zu zerlegen“, sagt der Vorsitzende. Auch die Seminare zum Herstellen von Krustengasteten

### AUF EINEN BLICK

#### Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V.

Gründung: 23. November 1992

**Vereinsvorstand:** Achim Fleischmann (erster Vorsitzender), Brigitte Lehmann (zweite Vorsitzende), Ronald Kaporse (Kassierer), Wilhelm Dietrich (Schriftführer), Thorsten Lück (erster Jugendwart), Andre Steuer (zweiter Jugendwart), Lothar Bendig (Beirat), Mathias Nix (Beirat)

**Mitglieder:** 33 ordentliche Mitglieder, inklusive acht Auszubildende, vier außerordentliche Mitglieder, eine Firmenmitgliedschaft

**Aktivitäten:** jährlich neun Vereinstreffen mit unterschiedlichen Themen: Informationsbesuche z. B. im Wildbetrieb, auf der Straußenfarm, in der Gurkenfabrik oder in neuen Hotels der Umgebung, Produktpräsentation, Verkostung, Kochlehrgang, Kegelnachmittag, Dampferfahrt, Sommerfest, Weihnachtsfeier, Fortbildung für den Nachwuchs, Vorbereitung auf Prüfungen & Wettbewerbe, Schaukochen auf Messen oder Großmärkten

Berger Chaussee 18, 15526 Bad Saarow, Telefon 03 36 31/21 95, Fax 03 36 31/ 34 36

und Galantinen sowie Süßspeisen wurden sehr gelobt. Mit Jugendwart Thorsten Lück werden die Youngster auf ihre Prüfungen vorbereitet oder auf ihre Teilnahme an Jugendmeisterschaften. Darüber hinaus richtet der Verein einen Vorentscheid zum Achenbach-Preis aus. „Natürlich helfen wir den Jugendlichen nach der Ausbildung bei der Suche nach einer neuen Anstellung und müssen oft hinnehmen, dass der Nachwuchs nach Bayern, Österreich oder in die Schweiz abwandert, wo der Arbeitsmarkt für Köche besser ist als in unserer Region.“

Der Kurort Bad Saarow, zentraler Punkt im Vereinsgebiet und Heimat vieler Vereinsmitglieder, liegt am idyllischen Scharmützelsee, umgeben von einer waldreichen Hügel Landschaft. Vor der Wende hatten die ansässigen Gastronomiebetriebe das zehn- bis 15fache zu tun. Achim Fleischmann: „Damals haben wir in der größten Gaststätte am Ort täglich 1500 Essen verkauft. Heute ist der Laden tot.“ Nach der Wende entstanden viele neue Hotels und Restaurants, Golfplätze und eine Reitanlage, doch die erhofften Touristenströme blieben aus. Auch die ambulanten Kunzwendungen in Bad Saarow bringen weniger Gäste als vermutet. „Viele sitzen lieber im Park und kauen ihr mitgebrachtes Butterbrot“, so der Vereinsvorsitzende. „Die Dinge verändern sich, und auch wir Köche müssen flexibel reagieren.“

Cornelia Liedtke