

# Editorial

Autor(en): **Egli, Eugen**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 7

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



**M**üssen sich die Fouriere in Zukunft mit schlechten Köchen herumschlagen? Diese Frage steht in grossen Lettern als Überschrift in der «Union Helvetia», der Zeitschrift für die Mitglieder der Arbeitnehmerorganisation des Gastgewerbes. Grund zur Frage gaben die kritischen Bemerkungen zur Ausbildung der Kochlehrlinge in unserer Januar-Ausgabe. Man erinnere sich: In dieser Nummer wurde der besorgniserregende Qualitätsabfall unserer jungen Kochgeneration aufgegriffen, welcher mit der Gefahr einer schleichenden Niveauabsenkung im gastronomischen Metier verbunden ist. Die aktuelle Ausbildung entspricht kurz gesagt nicht den heutigen, gewachsenen Anforderungen und zwar im schulischen, wie im praktischen Bereich, liessen wir uns sagen.

Die «Union Helvetia» liess die von ihr aufgeworfene Frage im Raume stehen, es wurde also nicht nach einer Antwort gesucht. Da aber die Reaktionen auf unser damaliges Editorial bestätigt haben, dass grosse Probleme bestehen, schliesse ich mich der «Union Helvetia» an und frage nun meinerseits: Müssen sich die Fouriere in Zukunft mit schlechten Köchen herumschlagen? Spielt es in der durchschnittlichen Militärküche mit ihren klaren und unmissverständlichen Reglementen überhaupt eine Rolle, wie gut oder wie schlecht ein Küchenchef in seinem Beruf als Koch ausgebildet ist? Ich persönlich glaube, dass die Problematik in der Armee kaum einmal an die Oberfläche tritt. Denn im Militär verlangt man ja von den Küchenchefs nicht «haute cuisine», man beschränkt sich auf ein mit aller Sorgfalt hergerichtetes, gutbürgerliches Essen, welches schliesslich auch von Nicht-Berufsköchen gekocht werden kann. Denn Leute aus anderen Berufen absolvieren auch heute noch mit Erfolg die UOS für Küchenchefs, obwohl diese zugegebenermassen nur noch in der Minderzahl sind. Ich traf beispielsweise auf einen Gärtner, einen Käser und schliesslich einen Metzger und immer war das Essen hervorragend, wenn auch mehr oder weniger raffiniert verfeinert. Schwierigkeiten gab es – wenn überhaupt – am ehesten bei der Behandlung des Fleisches. Insbesondere bereitete meinen Küchenchefs das Zerlegen von Fleisch in einzelne Stücke vielfach Schwierigkeiten. Exakt diese Schwäche ist nun aber eben auch bei den Berufsköchen zu beobachten, die in der Berufsschule dieses Thema anscheinend nur allzu oberflächlich behandeln. Kunststück, wenn man in den allermeisten Gastbetrieben das Fleisch bereits entsprechend zubereitet ankauft . . .

In den Küchenchefschulen kommt dieser Ausbildungsmangel natürlich dann zum Vorschein. So stehen nicht selten Küchenchefschüler einem Kuh-Vorderviertel ratlos gegenüber und auch die Mengenerrechnungen machen den vom Lehrbetrieb her an Fertig- und Halbfabrikate gewohnten Berufsleuten zum Teil recht Mühe, wie man hört.

Und trotzdem müssen wir uns als Fouriere von der eingangs zitierten Schlagzeile nicht besonders beeindrucken lassen, denn mit dem allgemein gleichmässigen Ausbildungsstand der jungen Berufsköche ergeben sich allem Anschein nach durchschnittlich recht gute Militärküchenchefs.

Sorgen dürfte man sich dann wohl eher für die «zivile» Gastronomie machen . . .

Fourier Eugen Egli