

ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT. #HELDAMHERD KOCH-AZUBI ERIC IM KLINIKUM AMBERG



WARUM HAST DU DICH FÜR DIE AUSBILDUNG ZUM KOCH ENTSCHEIDEN?

Eric: Ganz einfach, ich koche super gerne und kann damit Leute glücklich machen (schmunzelt). Das Schönste ist, ich kann kreativ sein. Das fängt schon bei der Auswahl der Zutaten an und endet mit dem perfekten Anrichten. Es gibt so viele tolle Gewürze für alle Geschmäcker! Wenn dann jemand das von mir Gekochte noch mit Genuss isst, gibt mir das am Ende des Tages ein super Gefühl.

WIE IST DIE AUSBILDUNG DENN GEGLIEDERT?

Eric: Ich habe schon viele Erfahrungen durch Praktika in mehreren Küchen und in der Lebensmittelindustrie gemacht. Die Ausbildung ist für mich die perfekte Ergänzung und ich fühle mich echt wohl hier. In der Theorie lernen wir viel über Vitamine und Gewürze – wie sie auf den Körper wirken.

Die Praxis fängt für mich mit Schichtbeginn um sechs Uhr früh an. Einfach herumexperimentieren, ein Gespür für Gewürze, Garzeiten und Struktur entwickeln – das ist das Schöne. Auch toll ist, dass wir während unserer Ausbildung in einer Großküche auch außerbetrieblich für sechs Monate in einer Gaststätte Erfahrungen sammeln dürfen.

HAST DU NOCH TIPPS FÜR DIE KÜNFTIGEN AZUBIS?

Als Koch ist es immer gut, wenn man die Ruhe bewahren kann. Hektik ausstrahlen wirkt sich nie positiv aus. Und man sollte offen dafür sein neue Dinge auszuprobieren. Passend für einen Koch sollte man im wahrsten Sinne des Wortes einfach einmal über den Teller rand blicken. Denn Essen soll schließlich glücklich machen.



#DUBISTRICHTIGWICHTIG
#WERDEGESCHMACKSTRÄGER
#SEIDASSALZINDERSUPPE
#HUNGRIGNACHKREATIVITÄT
#GIBDEINENSENFDAZU
#DEINGERICHTEINGEDICHT



KLINIKUM ST. MARIEN
AMBERG

>>>KLINIKUM-AMBERG.DE