



## Liebe Leserinnen und Leser,

aus meiner Sicht ist in den vergangenen Jahren, verstärkt durch Fernsehen und soziale Medien, das Bild des Kochhandwerks in der Gesellschaft in eine Schieflage geraten.

Köchinnen und Köche sind heute in den Medien allgegenwärtig: Sei es in Talkshows, Quizsendungen oder Dokusoaps, sei es mit Fotos aus ihrem Urlaub oder dem Privatleben auf Facebook, Twitter oder Instagram – wer die meisten "Fans" hat, muss wohl der Beste sein. Selbstinszenierung scheint das Gebot der Stunde und dabei ist egal, ob sich die 100.000 Fans und mehr überhaupt für mich als Koch und meine Küche interessieren. Herzlichen Glückwunsch, wenn es so wäre.

Das hat am Ende zur Folge, dass insbesondere jungen Menschen der Eindruck vermittelt wird, der Beruf des Kochs bestünde darin, seinen Gästen eine gehörige Portion Entertainment zu bieten und um ein guter Koch zu werden, genüge es, ein medial interessanter Typ zu sein.

Ich sage nicht, dass es in irgend jemens Absicht liegt, das Kochhandwerk derart verfälscht darzustellen. Es ist den Mechanismen der Medien geschuldet, wie z. B. der Abhängigkeit von Aufmerksamkeit, Einschaltquoten und Werbegeldern.

Mit den in Kochsendungen vorgestellten Gerichten und Rezepten könnte kein Spitzenkoch mit eigenem Restaurant einen Blumentopf gewinnen, da sie zumeist zum Nachkochen von Laien gedacht sind. Die Devise lautet:

## HEINZ WINKLER

*Der gebürtige Südtiroler „präsentiert eine der besten klassisch fundierten Küchen Europas, voller Leichtigkeit und Eleganz“ und gehört zu den am meisten ausgezeichneten Köchen in Deutschland. 1979 trat er die Nachfolge von Küchenchef Eckart Witzigmann im Münchner Restaurant Tantris an bis er 1991 Inhaber und Küchenchef des Hotels Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau wurde. 2001 erhielt Heinz Winkler für seine Verdienste um das Ansehen der deutschen Gastronomie im Ausland das Bundesverdienstkreuz. (Quelle:Wikipedia)*

Lecker kochen kann jeder und zwar unkompliziert und schnell. Langjährige Produkterfahrung und brennende Leidenschaft für das Kochen an sich scheinen nicht weiter notwendig. Das spielt meines Erachtens allgemein die Wertschätzung des Kochberufs und den damit verbundenen Leistungen herunter.

Zudem steht in Kochsendungen fast immer eine einzelne Person hinter dem Herd. In der Realität bedarf es aber eines vielköpfigen, hochprofessionellen Teams in der Küche.

Kochsendungen und die Realität des Kochberufs unterscheiden sich völlig voneinander. Das ist logisch und im Grunde gar kein Problem, wenn es nicht darin münden würde, dass die Mehrheit der heutigen Auszubildenden mit falschen Vorstellungen an den Kochberuf herantritt und in der Realität angekommen, schnell das Handtuch wirft. Der Fachkräftemangel ist aktuell ein dramatisches Problem, unter der die Gastronomie – egal welcher Prägung – sehr zu leiden hat. Das ist selbstverständlich auch vielen anderen Faktoren geschuldet: Ich zähle die öffentliche Darstellung des Kochhandwerks dazu.

Mit herzlichen Grüßen

**Ihr Heinz Winkler**