



# Alles andere als Erbsenzählerei – warum der **Nachwuchskoch des Jahres 2010** zusätzlich BWL studiert

**Koch ist ein Traumberuf:** Jeder vierte Junge möchte seine Brötchen als Küchenchef verdienen. Und manch ein erfolgreicher Manager träumt davon, den Schreibtisch gegen den Herd zu tauschen – der Beruf zieht auch Menschen an, die schon ein Studium abgeschlossen haben und in ganz anderen Jobs erfolgreich sind. Michael Kübler geht den umgekehrten Weg: Er hat eine Kochausbildung gemacht, wurde 2010 zum Nachwuchskoch des Jahres gewählt. Jetzt ist er 23 Jahre alt und hat sich an der Dualen Hochschule Ravensburg für **BWL/Hotel- und Gastronomiemanagement** eingeschrieben. *Patrick Großmann* hat mit ihm über die Faszination des Kochens und der Betriebswirtschaft gesprochen.

**Herr Kübler, Sie sind der Prototyp eines Jungkochs, der mit gerade mal 23 Jahren schon ziemlich viel erreicht hat in seinem Metier. Würden Sie sich als ehrgeizigen Menschen bezeichnen?** Auf jeden Fall, gerade, was Beruf und Schule angeht. Wenn mich etwas interessiert, dann kann ich sehr zielstrebig sein.

**Wie definieren Sie denn Erfolg im Beruf? Geht es Ihnen eher um Statussymbole wie Preise und Auszeichnungen oder um kreative Selbstverwirklichung?**

Ich würde sagen: von allem ein bisschen was. Auf einer persönlichen Ebene geht es mir primär darum, kreativ sein zu können und Wissen zu erlangen. Die Außenwelt orientiert sich demgegenüber eher an gewonnenen Wettbewerben oder verliehenen Sternen. Wobei Sterne nicht alles sind – es gibt so viele gute Küchen ohne Sterne.

**Sie haben 2009 als Auszubildender im zweiten Lehrjahr die baden-württembergischen Jugendmeisterschaften gewonnen. Zeitungen schreiben über Sie. Sehen Sie sich als jungen Starkoch?** Quatsch. Vieles von dem, was ich bis jetzt gewonnen habe oder wofür ich bekannt bin, spielt sich in einem ganz klar regionalen Rahmen ab. Mein Bekanntheitsgrad ist gestiegen, das schon. Aber bis zum Starkoch ist noch jede Menge Luft.

**Der Beruf des Kochs rangiert derzeit bei männlichen Berufsfängern an vierter Stelle der Beliebtheitskala, was sicher auch mit den Kochshows im Fernsehen zusammenhängt. Empfinden Sie das dort vermittelte Bild als authentisch?**

All diese Küchenprofis sind ja nicht als coole Medienköche gestartet, sondern haben auch mal in einer wirklichen Küche angefangen und gelernt. Die wurden zuerst durch ihre Leistungen am Herd bekannt, und danach sprang das Fernsehen auf und wirkte als Karriere-Booster. Anders gesagt: Die können gut kochen – und profitieren nun von ihrer Kommunikationsfähigkeit und Lockerheit. Ich schaue mir das ziemlich gerne an; man sieht ja sonst eher selten, wie andere kochen. Natürlich bilden die Shows lediglich einen kleinen Prozentsatz dessen ab, was in einer Profiküche passiert. Die Köche sind locker drauf, versprühen beinahe schon eine Rockstar-Attitüde und sehen zudem auch noch entsprechend aus. Wäre das in den Shows vermittelte Bild halbwegs real, dann hätten wir erheblich weniger Abbrecher. Wer nur deshalb kocht, weil er die Kochprofis cool findet, der hört genauso schnell wieder damit auf. Im Alltag ist das ein waschechter Knochenjob, da wird man durchaus auch mal richtig angeschrien.

**Woher rührt Ihre persönliche Faszination? Nicht jeder, dessen Eltern ein Hotel betreiben, möchte ja in deren Fußstapfen treten.** Meine Eltern haben das auch überhaupt nicht forciert. Ich bin das jüngste von drei Geschwistern, da hat nie eine Verpflichtung bestanden. Aber ich habe schon immer gerne gekocht und wusste: Das willst du irgendwann mal beruflich machen. Mich hat die Arbeit in der Küche von Kindesbeinen an fasziniert.

**Erinnern Sie sich an Ihr erstes Erlebnis, das mit der Materie zu tun hatte?**

Ach, da ist so vieles. Ich bin ja in einem Hotel groß geworden; wir haben dort auch gewohnt. Jeden Tag, wenn ich vom Kindergarten heimkam, lief ich zuerst in die Küche, um zu schauen, was es zu Mittag gab. Wenn Sie als Fünfjähriger zusehen dürfen, wie ein lebendiger Hummer durch die Küche krabbelt, ist das schon beeindruckend. Und später habe ich, während die Jungs in der Mittagspause waren, schon mal heimlich selber was in die Pfanne gelegt oder gebraten. Das gab durchaus auch mal Ärger. (lacht)

**Kürzlich haben Sie in Ravensburg ein begleitendes BWL-Studium begonnen. Wieso? Reicht Ihnen ein Vollzeitjob nicht aus?** Ursprünglich dachte ich: Am besten machst du gleich nach der Realschule eine Kochlehre, und spätestens mit 25 bist du



# Betriebs-Wirt statt Chef-Koch



**Zur Person:** Michael Kübler, 23 Jahre, gilt als einer der besten Nachwuchsköche Deutschlands. Seine Ausbildung zum Koch begann Kübler nach dem Abitur auf Burg Staufeneck unter Rolf Straubinger. Er hat zahlreiche Auszeichnungen und Preise gewonnen, unter anderem zweimal den Kellerpilspokal, den Hermann-Bareiss- sowie den Rudolf-Achenbach-Preis und den Titel Nachwuchskoch des Jahres 2010. Momentan studiert Michael Kübler an der Dualen Hochschule in Ravensburg Internationales Hotel- und Gastronomiemanagement; den praktischen Teil absolviert er im Hotel Europäischer Hof in Heidelberg. Weitere Informationen: [www.dhbw-ravensburg.de](http://www.dhbw-ravensburg.de)

*Man nehme:*

- Die Freiheit, kreativ und fantasievoll zu sein
- Wissensdurst
- Zielstrebigkeit und Aufgaben, die einen interessieren
- Einen Plan B, den man für alle Fälle in der Tasche hat

„Einen Beruf, bei dem Sie sich nach achtzehn Stunden nachts noch hinsetzen und sich neue Gerichte ausdenken, den müssen Sie schon sehr lieben.“

Küchenchef. (lacht) Dann kam das Abitur dazwischen, dann die Ausbildung – und jetzt habe ich mich eben dafür entschieden, auch die geschäftliche Seite zu erlernen. Das ist nämlich eine Seite der Medaille, die leider viele Gastronomen unterschätzen.

#### **Gerade in dieser Branche gibt es ja viele Insolvenzen.**

Eben. Jeder, der halbwegs kochen kann, denkt: Jetzt mache ich mein eigenes Restaurant auf – und hat vom ebenso wichtigen Rest, von Buchführung und Marketing, keinen Schimmer. Das kann nicht gutgehen. Im Grunde geht es bei der Dualen Hochschule in Ravensburg aber nicht zuletzt auch darum, im Rahmen des Praxisteils in die anderen Bereiche der Gastronomie hineinzuschnuppern: den Service, den Einkauf, die Hotellerie. Man lernt, das Gesamtprojekt Hotel oder Restaurant auch mal aus anderen Blickwinkeln zu sehen, was mir künftig im besten Falle hilft, Reibungspunkte abzubauen. Ich will mir definitiv mehrere Optionen offenhalten. Ich weiß nicht, ob ich mein ganzes Leben lang hinterm Herd stehen möchte. Schauen Sie sich mal einen 55-jährigen Küchenchef an.

#### **Den müssen Sie erstmal finden: Köche stehen dauernd unter Strom, sie werden im Durchschnitt gerade einmal 56 Jahre alt.**

Richtig, das macht einen schon nachdenklich. Dreißig bis vierzig Jahre in der Küche zehren enorm aus. Einen Beruf, bei dem Sie sich nach achtzehn Stunden nachts noch hinsetzen und sich neue Gerichte ausdenken, den müssen Sie schon sehr lieben. Und auch wenn ich gerne am Herd stehe: Mit dem BWL-Studium habe ich vielfältige Möglichkeiten, auch unternehmerisch tätig zu werden – das ist mir wichtig.

#### **Viele träumen auch nach dem Studium noch von einer Karriere als Koch – quasi als Plan B zur Karriere mit Krawatte. Was raten Sie Menschen, die sich für diesen Beruf interessieren? Was sollten sie unbedingt mitbringen, was sollte ihnen bewusst sein?**

Ich würde jedem raten, sich ein, zwei Wochen Zeit zu nehmen und in einer Küche zu hospitieren, bevor er sich tollkühn irgendwo bewirbt; am besten natürlich in dem Laden, der dann auch die Ausbildung übernimmt. Um zu sehen, ob das passt, reicht einfach kein eintägiges Schnupperpraktikum. Da muss man Alltag erleben.