

**„ICH LEGE WERT
DARAUF, DASS WIR
KEINE FACHIDIO-
TEN AUSBILDEN,
DIE NUR KOCHEN,
KOCHEN, KOCHEN
IM SINN HABEN.“**

Thomas Herrig



Top Ausbilder 2017

THOMAS HERRIG

Thomas Herrig ist der erste von sechs Finalisten unseres Top Ausbilder-Wettbewerbs 2017, den wir in der KÜCHE vorstellen.

Von Petra Münster, Fotos Ingo Hilger

Thomas Herrig vom Gasthaus Herrig hat sich nicht als Top Ausbilder 2017 beworben – er ist nominiert worden, und zwar von seiner ehemaligen Auszubildenden Anna Berg. Der Inhaber des kleinen Familienbetriebs im Eifeler 400-Seelendorf Meckel ist zu bescheiden, um seine Arbeit als Ausbilder von Köchinnen und Köchen für eine Auszeichnung selbst in den Ring zu werfen. Der 46-Jährige lässt lieber Taten sprechen und die können sich sehen lassen. Bei Nachwuchskochwettbewerben, wie etwa Friesenkrones Matjesmeisterschaft oder den Dehoga-Wettbewerben, ziehen seine Auszubildenden auffallend häufig an der Konkurrenz aus namhaften Häusern vorbei aufs Siegereppchen. Lena Schmitz und Anna Berg gelang das im letzten Jahr sogar im Doppelpack: Herrigs Auszubildende holten sich im Team den Titel „Matjesmeisterinnen 2016“ (siehe KÜCHE 7/16). Das ist kein Zufall, noch weniger ist es eine Selbstverständlichkeit.

„Von selbst passiert nichts, man muss schon was tun“, sagt Herrig und erzählt, wie er dem Fachkräftemangel in der Gastronomie erfolgreich den Kampf angesagt hat. Ein ganzer Strauß an Aktivitäten ist gefragt, will man Jugendliche für eine Kochausbildung in einem Gasthaus auf



Eingang zum Gasthaus Herrig in Meckel.

dem platten Land begeistern. Hier steigt nicht gerade der Bär – zumindest nicht auf den ersten Blick, weiß der Gastronom, der in Meckel aufwuchs, im elterlichen Gasthaus seine Ausbildung zum Koch absolvierte und den Betrieb mit aktuell zwölf Mitarbeitern – fünf arbeiten in der Küche – schließlich übernahm. „Man muss sein Ausbildungskonzept nach außen tragen, damit junge Menschen, die eine Ausbildung machen möchten, aufmerksam werden, und auch die Eltern er-

fahren, hier gibt es einen Qualitätsbetrieb mit einem guten Namen, da kann ich mein Kind hinschicken.“ Ein Weg, auf sich aufmerksam zu machen, sind die Berufsbildungstage in den Schulen. Regelmäßig stellt Herrig im Raum Bitburg das Berufsbild des Kochs vor, indem er mit Schülern aus den neunten Klassen Burger macht. „Die wundern sich anfangs immer, dass die Patties nicht schon fertig sind“, lacht Herrig, „Aber am Ende kneten aufgebrelzte Fünfzehnjährige mit langen lackierten Fingernägeln mit Begeisterung Hackfleisch. Ich sage dann immer: Wenn ihr Lust habt auf einen Job in der Gastronomie, dann kommt zu mir ins Praktikum. Ziel muss sein, die jungen Leute ins Haus zu bekommen, zu begeistern und zu einer Bewerbung als Azubi zu bewegen.“

Früh übt sich

Potenzielle Auszubildende für die Gastronomie zu begeistern, damit beginnt Herrig nicht erst bei den Fünfzehnjährigen. Seit fünf Jahren betreut der vielbeschäftigte Gastronom seine „Mini-Köche“, eine Gruppe von insgesamt 22 Kindern im Alter von zehn bis zwölf Jahren, denen er einmal im Monat in seinem Gasthaus zeigt, wie Gastronomie geht. „Es wird

STARTER Ausbildung

zusammen gekocht, sie lernen Ess- und Tischkultur bei mir, lernen zum Beispiel, eine Serviette zu falten, einen alkoholfreien Cocktail zu machen, Gastgeber zu sein, auf Gäste zuzugehen und kleine Köstlichkeiten anzubieten.“ Auch dieses Konzept will nach außen getragen werden: Regelmäßig ist Herrig mit seinen Mini-Köchen auf Veranstaltungen wie der Bundesgartenschau, dem Rheinland-Pfalz-Tag, dem Sommerfest des Bundespräsidenten oder der ITB. Diese Aktivitäten sind medienwirksam und helfen, auf seinen Ausbildungsbetrieb aufmerksam zu machen. „Früher hatte ich höchstens zufällig gute Bewerbungen auf meine Ausbildungsplätze, jetzt ist das anders“, so Thomas Herrig.

Drei Auszubildende beschäftigt Herrig aktuell in seiner Küche, angefangen vom ersten bis zum dritten Lehrjahr. Zusätzlich bildet der Eifeler Vollblutgastronom eine Restaurantfachfrau aus. Lena Schmitz hat vor wenigen Wochen ihre auf zweieinhalb Jahre verkürzte Ausbildung zur Köchin mit einer glatten Eins abgeschlossen und kurz darauf den ersten Platz beim Jugendwettbewerb des Dehoga in Mainz belegt. „Ich hätte meine Ausbildung nicht woanders machen wollen“, erzählt die 21-Jährige. „Hier habe ich gelernt, dass Gastronomie Spaß machen kann.“ Beson-

ders wichtig, so Lena, sei ihr neben einer familiären Atmosphäre der sorgsame Umgang mit frischen Lebensmitteln und die Tatsache, dass ihr Ausbilder die Regionalmarke Eifel hochhält.

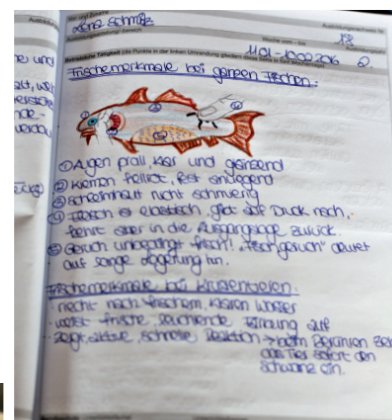
Mindestens 60 Prozent der in Herrigs Küche verarbeiteten Lebensmittel kommen aus der Eifel. „Wir beziehen möglichst viel aus der Region, bei uns gibt es kein argentinisches Rindfleisch, kein neuseeländisches Hirschfleisch. Dafür hängt bei uns schon mal ein ganzes Eifel-Schwein“, ergänzt ihr Ausbilder. Seine Azubis lernen bei ihm, wie man es zerlegt, daraus eine Sülze macht, dazu eine echte Remoulade. „Eine ordentliche Roulade vom Eifeler Hirsch mit Apfelrotkohl und Eifeler Döppekooche ist uns sympathischer als manches Gourmet-Menü“, erläutert Herrig seine Speisekarte. Sein Credo: Kein „Schi Schi“, die Basis muss stimmen.

Stolz wie ein Vater ist Thomas Herrig dann, wenn er bei Kochwettbewerben und Abschlussprüfungen seine Auszubildenden brillieren sieht, wenn dieses Können gefragt ist. Die Vorbereitungen auf Prüfungen und Wettbewerbe integriert er in den Arbeitsalltag. So enthält das Silvestermenü im Gasthaus Herrig schon mal genau die Komponenten, mit denen der Auszubildende in einem wichtigen Wett-

bewerb antreten möchte. Dann heißt es, vor den Gästen zu bestehen und so manches Mal auch vor erfahrenen Kollegen vom Köcheverein Trier und VKD, die Herrigs Nachwuchs auf die Finger schauen.

Bitte keine Fachidioten

Dabei geht es Herrig längst nicht nur ums Kochen: „Ich lege Wert darauf, dass wir keine Fachidioten ausbilden, die nur Kochen, Kochen, Kochen im Sinn haben. Meine Auszubildenden sollen das Große und Ganze sehen, die Gastronomie lieben lernen, die müssen den Umgang mit dem Gast lernen.“ Dabei helfen die vielen Veranstaltungen, für die Herrigs Gasthaus bekannt ist, etwa die Koch- und Grillkurse oder die Currywurst-Tastings, bei denen die Auszubildenden eng eingebunden werden. Lernen am Gast steht auch hier



Ein Blick in Lena Schmitz Berichtsheft.



„Hier habe ich gelernt, dass Gastronomie Spaß machen kann.“

Lena Schmitz



Das Konzept nach außen tragen: Ausbilder Herrig mit seinen Mini-Köchen zu Besuch beim ZDF.



Dem Kochnachwuchs die Liebe zur Gastronomie zu vermitteln, ist Thomas Herrig ein wichtiges Anliegen.

im Vordergrund – ganz nach Herrigs Überzeugung: „Wir machen das Geld mit Veranstaltungen. Das Wichtigste sind zufriedene Gäste, dann kommen zufriedene Mitarbeiter, wenn ich dann noch Geld verdient habe, war es ein guter Tag.“ Seinen Auszubildenden zu vermitteln, dass sich Veranstaltungen rechnen müssen, der Erfolg eines Gastronoms wesentlich von der Fähigkeit abhängt, gut kalkulieren zu können, ist Thomas Herrig ein besonderes Anliegen. Seine Azubis sollen später auch als Selbständige bestehen können. Was Herrig in seinem Betrieb selbst nicht abdecken kann, wird über Praktika bei anderen Betrieben geregelt.

Die Praxis spielt eine große Rolle in diesem Ausbildungskonzept, aber auch die Theorie kommt nicht zu kurz. Wert

legt Herrig neben einem engen Kontakt zu den Lehrern der Berufsschule auf die Monatsberichte seiner Auszubildenden. Handschriftlich und vier Seiten lang müssen die mindestens sein, und zwar ohne Zeichnungen, Tabellen und die Beschreibung sich wiederholender Aufgaben. Über die Themen der Monatsberichte, die Herrig vorgibt, sollen neben der Vermittlung von „Basics“ vor allem Wissenslücken der Auszubildenden geschlossen werden, damit es bei der Abschlussprüfung keine bösen Überraschungen gibt. Lernschwachen Auszubildenden finanziert Herrig auch schon mal die Nachhilfestunden.

Im Gasthaus Herrig wird die Arbeitszeit in Monatsdienstplänen geregelt. Die Auszubildenden arbeiten in der Regel von

14 bis 22 Uhr. „Alle Stunden werden aufgeschrieben. Es arbeitet hier keiner ohne Entgelt eine Stunde zu viel. Jede Schulstunde wird als Arbeitsstunde abgerechnet. Wenn irgendwie möglich, versuche ich zu regeln, dass die Azubis im Sommer mal drei Wochen am Stück vor mir Ruhe haben“, betont Herrig. Ansonsten wird viel gemeinsam gemacht, Ausflüge zum Angeln etwa. Berufliches und Privates gehen im Familienbetrieb Herrig ineinander über. „Mein größter Antrieb ist“, so Thomas Herrig, „dass die Menschen in meinem Umfeld froh sind“. Wer den Gastronomen persönlich kennenlernt, glaubt es ihm sofort.

Unser Bestes für die Besten

Jetzt **GRATIS** Muster + Rezepte anfordern!

- einzigartig
- gluten- / weizenfrei
- Halal und koschere Ernährung
- für vegane oder vegetarische Menüs

product@rickmers.eu

NEU

bali PREMIUM

Parboiled
Vollkorn Reis grüne Linsen + Wildreis
Reis plus 20

bali 3kg

bali 3kg

REIS plus 20

Langkorn Reis + Quinoa
Reis plus 20

bali 3kg

ALLEMONT & BERGMANN