



**„Der Mehrwert  
unserer Ausbil-  
dung liegt in der  
Bandbreite. Bei  
uns gibt es vom  
Eintopf bis zum  
Hummer alles.“**

Uwe Honauer

# Top Ausbilder 2017

## UWE HONAUER

Uwe Honauer, Küchenchef bei der Wintershall Holding GmbH in Kassel, ist der vierte unserer sechs Top Ausbilder- Finalisten, die wir bis zur Preisverleihung am 29. September vorstellen.

Von Petra Münster Fotos Ingo Hilger

**Von montags bis freitags** pünktlich um 15 Uhr in den Feierabend, Wochenendarbeit nur im Ausnahmefall, ein Gehalt nach Haustarif plus Weihnachts- und Urlaubsgeld, Berufskleidung vom Arbeitgeber gestellt – das alles klingt nicht gerade nach einem Job in der Gastronomie. Schließlich sind die wenig attraktiven Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe seit Jahren ein mediales Dauerbrennerthema. Es ist mitverantwortlich dafür, dass der Fachkräfte- und Nachwuchsmangel in Deutschlands Profiküchen anhält. Die Zahl derer, die sich für eine Kochlehre entscheiden, hat sich in den letzten zehn Jahren nahezu halbiert. Das stellt selbst Betriebe mit guten Rahmenbedingungen für ihre Mitarbeiter zunehmend vor Probleme, Auszubildende zu finden. Das weiß Uwe Honauer aus eigener Erfahrung.

Honauer ist Küchenchef bei der Wintershall Holding GmbH in Kassel, einer 100-prozentigen Tochter des Chemiekonzerns BASF Ludwigshafen. Mit rund 2.000 Mitarbeitern aus 50 Nationen zählt Wintershall zu den führenden international tätigen Erdöl- und Gasproduzenten. Honauers Küchenteam, das aus vier Köchen, drei Auszubildenden und acht Küchenmit-



**Zwischen Hummer und Eintopf (v.l.n.r.): Küchenchef Uwe Honauer mit seinen Auszubildenden Benjamin Robles und Maxim Dreiling.**

arbeiter und -mitarbeiterinnen besteht, ist für die hungrigen Mägen von 900 Angestellten zuständig. Neben dem Mitarbeitercasino, in dem rund 200 Personen Platz finden, betreut das Team das repräsentative Gästerestaurant, in das die Führungskräfte des Unternehmens ihre Geschäftspartner aus aller Welt zum Menü einladen.

Im Mitarbeitercasino werden täglich etwa 500 Essen ausgegeben: Zwei Standardgerichte mit freier Komponentenwahl in der Preisklasse zwischen 2,10 und 3,80 Euro sowie das Angebot der von Uwe Honauer eingeführten Frontcooking-Station,

wo für einen Festpreis von 8 Euro frisch am Gast gekocht wird. Hinzu kommen Tagungen, der Konferenzservice für die zwölf Sitzungsräume, eine Cafeteria, die Belieferung zwei betriebseigener Kindergärten und das Catering für die meist firmeneigenen Großveranstaltungen, bei denen Honauers Küchenteam – unterstützt von Leihpersonal – bis zu 1.800 Gäste bewirbt. Sonderveranstaltungen wie Kochkurse für Bohr-Ingenieure aus dem europäischen Ausland, Südamerika, Nordafrika und dem Mittleren Osten gehören ebenfalls zum Aufgabenspektrum.

### „Mir gefällt die Abwechslung, die ich bei Wintershall habe.“

Maxim Dreiling,  
Auszubildender



Eine wirtschaftliche und zielgerichtete Arbeitsweise möchte Uwe Honauer seinen Auszubildenden vermitteln.

### Zwischen Hummer und Eintopf

In allen Bereichen des gastronomischen Angebots kommt auch der Kochnachwuchs zum Einsatz. Gesucht wird je ein neuer Lehrling pro Ausbildungsjahr. „Der Mehrwert unserer Ausbildung liegt in ihrer Bandbreite“, wirbt Honauer für seinen Betrieb. „Bei uns gibt es vom Eintopf bis zum Hummer alles. Heute möchte unser Vorstand vor Geschäftskunden im Gästerestaurant bei einem exklusiven 3-Gänge-Menü repräsentieren. Morgen kommt er ins Casino zum Essen, dann muss der Erbseneintopf genauso so gut schmecken wie der Hummer oder das Rinderfilet am Vortag. Der Azubi be-

kommt bei uns entsprechend viel vermittelt, weil er überall integriert ist“, so der Küchenchef.

Genau das ist es auch, was Maxim Dreiling, Auszubildender im dritten Lehrjahr, schätzt: „Mir gefällt die Abwechslung, die ich bei Wintershall habe, weil wir sowohl in der Kantine als auch im Restaurant kochen.“ Auch die Förderung individueller Interessen durch seinen Ausbilder schätzt Dreiling. So zeigt Honauer seinem Auszubildenden gern, wie man Pralinen macht oder Gemüse schnitzt. „Wir fordern von unseren Azubis sehr viel, fördern sie aber auch entsprechend“, erläutert der Küchenchef.

Die Grundlage, um wirtschaftlich und zielgerichtet arbeiten zu können, möchte Honauer seinen Auszubildenden ebenso vermitteln wie den Respekt vor Lebensmitteln. „Wir verarbeiten natürlich das ein oder andere Convenience-Produkt, aber wir machen selbst, worauf es mir besonders ankommt: kochen! Meine Azubis lernen nicht, einen Schweinerücken auszulösen und zu portionieren, das kann ein Metzger schneller und besser als wir. Aber das Schnitzel würzen, panieren und braten, die Sauce dazu, das ist unsere Arbeit – und die lassen wir uns auch nicht nehmen. Wenn ich im Casino ein Dessert für 80 Cent anbieten muss,







**Uwe Honauer erläutert den Top Ausbilder-Juroren Andreas Becker, Mark-Erich Volker und Thomas Sieglow die Abläufe in seiner gut ausgestatteten Küche.**

dann kann ich keine eigene Mousse au Chocolat machen. Im Gästerestaurant und beim Catering können und machen wir es“, so Honauer.

#### **Ausbildung mit Work-Life-Balance**

Uwe Honauer kochte nach seiner eigenen Ausbildung im Hotel Adler in Hornberg einige Jahre bei der Bundeswehr, bevor er den Weg in die Sternegastronomie fand, wo er u.a. im Restaurant des Hotels Bareiss tätig war. Seit 16 Jahren ist er bei Wintershall. Das familienfreundliche Umfeld mit festen Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, seltene Wochenendeinsätze und die betriebseigenen Kindergärten garantieren eine bessere Work-Life-Balance als die Sternegastronomie. Entsprechend gering ist die Mitarbeiterfluktuation bei dem Kasseler Erdöl- und Gasproduzenten.

Von den guten Rahmenbedingungen profitieren auch die Kochauszubildenden. Interessierte Bewerber müssen zuerst den Weg über das zentrale Recruiting-Portal der BASF gehen (<https://jobs.europe.basf.com>). Nach erfolgreicher Registrierung erfolgt die Freischaltung für einen Onlinetest. Ist diese Hürde genommen, gibt es einen weiteren Eignungstext vor Ort in Kassel, anschließend ein Vorstellungsgespräch und ein zweitägiges Praktikum. Wer einen Ausbildungsplatz in Honauers Küche erobert, startet mit einer dreitägigen Einführungsveranstaltung. Für den Blick über den Tellerrand sorgen in den

nächsten Jahren ein sechswöchiges Praktikum im Restaurant des Kasseler Hotel Gude, um das À-la-Carte-Geschäft kennenzulernen, eins in der Lehrwerkstatt der Patisserie Walter und ein Austauschprogramm mit spanischen Auszubildenden. Aber auch der wöchentliche Englischunterricht, ein Fahrsicherheitstraining, firmeninterne Schulungen zum Datenschutz oder zu MS-Office-Anwendungen sowie der Besuch anderer Firmenstandorte, etwa der BASF in Ludwigshafen, gehören zum Programm. Bei Bedarf gibt es Lernhilfes Schulungen. Obligatorisch für alle sind die Schulungen zur Hygiene. Der Unterricht in der Berufsschule findet vierzehntäglich im Wochenblock statt – die Berichtshefte der Azubis sind wöchentlich fällig.

Für die gezielte Prüfungsvorbereitung sorgt Honauer, der selbst im Ausschuss sitzt, durch den Einsatz seiner Schützlinge im Gästerestaurant, wo sie selbstständig das Menü für bis zu 20 Besucher kochen. Außerdem nehmen sie an Kochwettbewerben teil. Ist die Prüfung geschafft, wird jeder Auszubildende für ein Jahr übernommen. Danach muss er allerdings flügel werden, so der Küchenchef.

Eigentlich dürfte Uwe Honauer keine Probleme haben, gute Bewerber für einen Ausbildungsplatz zu finden. Dass es nicht so ist, hat neben dem Imageproblem des Berufs einen weiteren Grund: „Kaum jemand weiß, dass wir Köche ausbilden“.

**DICK**  
Traditionen der Profis



Unsere Spezialmesser  
Kochmesser



**TYPISCH F. DICK!**  
Messer – so individuell wie  
der Mensch

[www.dick.de](http://www.dick.de)  
Messer . Werkzeuge  
Wetzstühle . Schleifmaschinen