



## Pressemitteilung

# Deutschlands beste Köche-Ausbilder ausgezeichnet

**Christian Westerhoff, Küchenchef Tagungen/Bankette im Atrium Hotel Mainz, Oliver Klimaschewski, Culinary Chef des Steigenberger Airport Hotel Frankfurt, und Markus Hörner, Küchendirektor bei der Käfer Service GmbH in Parsdorf, sind die „Top Ausbilder des Jahres 2017“.**

**Frankfurt/Main, 29. September 2017** – Zum 15. Mal haben der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) und sein Verbandsmagazin Küche Deutschlands beste Ausbilder für Köche und Köchinnen prämiert. Im Sheraton Congress Hotel erhielten die drei Gewinner am Freitag, 29. September 2017, die Goldenen Cloche als „Top Ausbilder des Jahres 2017.“

Rund 30 Ausbilder aus Individualgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aus ganz Deutschland hatten sich in diesem Jahr um die begehrte Auszeichnung beworben: Christian Westerhoff, Küchenchef Tagungen/Bankette im Atrium Hotel Mainz, Oliver Klimaschewski, Culinary Chef des Steigenberger Airport Hotel in Frankfurt, und Markus Hörner, Küchendirektor der Käfer Service GmbH in Parsdorf, konnten den Wettbewerb für sich entscheiden. Sie wurden von der Fachjury als besonders engagierte, herausragende Ausbilder im Berufsfeld Koch/Köchin prämiert.

### Gute Köche sind gefragt

Zuvor hatte die sechsköpfige Fachjury unter dem Vorsitz von VKD-Präsident Andreas Becker alle Bewerber in einem intensiven zweistufigen Auswahlverfahren auf ihre Fähigkeiten als Ausbilder geprüft. Dabei besichtigte die Jury die Betriebe vor Ort und befragte nicht nur Küchenleiter und Ausbilder, sondern auch deren Azubis zur Qualität ihrer Ausbildung. „Wir haben uns die Wahl der Top Ausbilder nicht leichtgemacht. Die Finalisten lagen in diesem Jahr sehr dicht beieinander“, erklärte VKD-Präsident Andreas Becker. Daher kann ich voller Überzeugung sagen, dass alle herausragende Ausbilderpersönlichkeiten sind, deren Engagement für den Köcheberuf beispielhaft ist.“

Und gute Köche-Ausbilder sind mehr denn je gefragt. Der Kochberuf ist zwar nach wie vor einer der Top 20 Ausbildungsberufe, aber die Zahl der abgeschlossenen Ausbildungsverträge ist vor allem im vergangenen Jahrzehnt drastisch zurückgegangen. Haben laut Bundesinstitut für Berufsbildung 2006 noch rund 18.000 Kochazubis ihre Lehre begonnen, waren es 2016 nur noch knapp die Hälfte. Die Ursachen sind neben der allgemeinen demografischen Entwicklung vielfältig: Unter anderem geht der Trend weg von der dualen Ausbildung hin zum Studium. Und im Vergleich zu anderen Berufen empfinden manche die Arbeitsbedingungen, wie etwa die Arbeitszeiten, als eher unattraktiv, wie Petra Münster, Chefredakteurin des Verbandsmagazins Küche, im Rahmen der Preisverleihung erläuterte.

### **„Kochausbildung muss zeitgemäß und innovativ sein“**

Dass der Beruf des Kochs/der Köchin trotzdem eine interessante berufliche Perspektive bietet, dafür stehen Top Ausbilder wie Markus Hörner, Christian Westerhoff und Oliver Klimaschewski. „Wichtig ist mir, dass die Azubis vermittelt bekommen, dass man in unserem Beruf nicht nur etwas werden kann, wenn man verrückt ist, 16 Stunden am Tag arbeitet und darüber die Freundin vergisst“, erläuterte Ausbilder Markus Hörner, Küchendirektor der Käfer Service GmbH, anlässlich der Preisverleihung zum „Top Ausbilder des Jahres 2017“.

Oliver Klimaschewski, Culinary Chef im Steigenberger Airport Hotel Frankfurt, bildet seit 30 Jahren Köche und Köchinnen aus. Dabei setzt er besonders auf sein Paten- und Schulungsprogramm, um eine fundierte Kochausbildung zu gewährleisten. Denn die müsse zeitgemäß und innovativ sein, die Basis des Berufs vermitteln und dabei moderne Technik berücksichtigen. „Unsere Auszubildenden sollen später als gut ausgebildete Fachkollegen in einer globalen Welt bestehen können. Das ist unser Ausbildungsauftrag.“

Der dritte Preisträger des Top Ausbilder-Awards 2017, Christian Westerhoff vom Atrium Hotel in Mainz, engagiert sich für eine vielseitige Ausbildung, in der fördern und fordern im Gleichgewicht sind: „Wir fördern und fordern unsere Azubis jeden Tag aufs Neue, damit sie nach drei Jahren Ausbildung gestandene, vollwertige Mitarbeiter sind“.

Weitere Informationen und Fotos der Preisträger in der Mediathek: [www.topausbilder.com](http://www.topausbilder.com)

### **Über den Top Ausbilder des Jahres**

Die Auszeichnung „Top Ausbilder des Jahres“ wird seit 15 Jahren vom Verband der Köche Deutschlands e.V. und der Redaktion der Zeitschrift KÜCHE – Magazin für kreatives Küchenmanagement – an besonders engagierte Ausbilder/innen im Berufsfeld Koch/Köchin vergeben. Bewerben können sich Ausbilder aus der Individualgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung über die Website [www.topausbilder.com](http://www.topausbilder.com).

### **Über den Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)**

Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) ist die größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in der Bundesrepublik. Diese Gemeinschaft ist das Fundament für die fachliche Entwicklung der Verbandsmitglieder und für die Zukunft des Berufsstands. Mit der Zeitschrift KÜCHE gibt der VKD ein monatlich erscheinendes Mitgliedermagazin heraus, das in einer gedruckten Auflage von 18.000 Exemplaren erscheint. [www.vkd.com](http://www.vkd.com)

Pressekontakt:

Sonja Kuhl  
Pressesprecherin  
Verband der Köche Deutschlands e. V.  
Tel.: +49 69 630006-12  
Mobil: +49 151 67732323  
E-Mail: [sonja.kuhl@vkd.com](mailto:sonja.kuhl@vkd.com)