

Technische Universität München

TUM School of Education

Friedrich-Schiedel-Lehrstuhl für Wissenschaftssoziologie

Masterstudiengang Berufliche Bildung (Lehramt an beruflichen Schulen)

Fächerkombination: Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/
Unterrichtsfach Sozialkunde

Der Beruf des Kochs/der Köchin im Wandel der Zeit

The profession of the cook through the ages

MASTERARBEIT

von

Magdalena Koch

Datum der Abgabe: 06.09.2016

Betreuer: Dr. Georg Jochum

Fach: Soziologie

Vorwort

Vor Ihnen liegt die Masterarbeit „Der Beruf des Kochs/der Köchin im Wandel der Zeit“. Sie ist entstanden im Rahmen des Abschlusses meines Studiums Lehramt an berufliche Schulen an der Technischen Universität München.

Als gelernte Köchin und angehende Berufsschullehrerin (Gastronomie und Nahrung) hat mich der Beruf schon immer fasziniert. Aus diesem Grund entwickelte ich die Idee, eine wissenschaftliche Arbeit über diesen zu verfassen. Mit dem Dozenten des soziologischen Lehrstuhls an der TUM *School of Education*, Herrn Dr. Georg Jochum, hatte ich einen passenden Betreuer gefunden, der die Thematik meiner Masterarbeit unterstützte.

Während der Durchführung erlebte ich Höhen wie Tiefen, doch haben mich meine Familie und Freunde immer motiviert. Glücklicherweise stand mir auch mein Betreuer seitens der TUM stets hilfsbereit zur Seite. Fragen und Probleme wurden immer geduldig und ausführlich beantwortet.

An dieser Stelle bedanke ich mich bei meinem Betreuer Herrn Dr. Jochum für die Unterstützung. Des Weiteren möchte ich allen Köchen und Köchinnen, die an meiner Umfrage teilgenommen haben, danken. Ohne deren Teilnahme hätte ich die Arbeit nicht realisieren können. Weiterer Dank gilt meinen Eltern, Geschwistern und Freunden. Euer guter Rat und eure lieben Worte haben mir immer geholfen. Im Besonderen möchte ich Yang Han, für die Unterstützung bei Fragen zur Auswertung, sowie Benedikt Kiefer, Lukas Buchenfeld und allen Kochkollegen danken, mit denen ich in regem Austausch stand.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.

Magdalena Koch

München, am 4. September 2016

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	I
Inhaltsverzeichnis	II
Abkürzungsverzeichnis	IV
I. Thematische Annäherung	5
1. Einleitung	5
2. Fragestellungen	7
II. Zur Geschichte des Kochberufes	10
1. Historischer Rückblick.....	10
1.1 Entstehung des Berufes	10
1.1.1 Kochen von der Steinzeit bis zur Antike	10
1.1.2 Mittelalter - Der Koch zu Hofe	13
1.1.3 Frankreich und die <i>Nouvelle Cuisine</i>	16
1.1.4 Auguste Escoffier - Kaiser der Köche	19
1.1.5 Erster und Zweiter Weltkrieg.....	21
1.1.6 Streben nach Ruhm.....	23
1.1.7 Restaurantkritik - <i>Guide Michelin</i> und <i>Gault-Millau</i>	26
1.2 Entwicklungen in Deutschland	27
1.2.1 Wirtschaftswunder - Gastarbeiter und Migrationsküchen.....	28
1.2.2 Duale Berufsausbildung	29
1.2.3 Fernsehköche erobern die Sendezeiten.....	31
1.3 Exkurs - Die Köchin.....	33
1.4 Neue Küchen und die Lebensmittelindustrie	37
1.5 Zusammenfassung des historischen Rückblickes	40
2. Gegenwärtige Ausbildungssituation in Deutschland	42
2.1 Eckdaten und Ablauf.....	42
2.2 Aktuelle Zahlen.....	43

3. Berufsbild des modernen Kochs	49
3.1 Heutige Herausforderungen im Berufsleben.....	49
3.2 Ansehen in der Gesellschaft.....	57
4. Tendenzen der Zukunft	61
5. Zwischenfazit	66
III. Empirische Umfrage unter Köchen	68
1. Beschreibung der Studie	68
2. Interpretation der Daten und Ergebnisse	71
2.1 Basisdaten	71
2.2 Hauptdaten	76
IV. Fazit	96
Literaturverzeichnis.....	100
Tabellenverzeichnis.....	109
Abbildungsverzeichnis.....	109
Diagrammverzeichnis	109
Anlagen	110
Eidesstattliche Erklärung	119

Abkürzungsverzeichnis

AHGZ	Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung
AHV	Außer-Haus-Verzehr
BBiG	Berufsbildungsgesetz
BIBB	Bundesinstitut für Berufsbildung
BMAS	Bundesministeriums für Arbeit und Soziales
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
DEHOGA	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
GV	Gemeinschaftsverpflegung
IHK	Industrie- und Handelskammer
ISCO	International Standard Classification of Occupations
IQR	Interquartilsabstand (<i>interquartile range</i>)
LM	Lebensmittel
LMIV	Lebensmittel-Informationsverordnung
Lohas	Lifestyle of health and sustainability
MIAS	Ministerium für Arbeit, Integration und Soziales
MPS	Magnitude-Prestigeskala
NGG	Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
o.J.	ohne Jahr
o.O.	ohne Ort
VKD	Verband der Köche Deutschlands e.V.

I. Thematische Annäherung

1. Einleitung

Tim Mälzer, Cornelia Poletto, Jamie Oliver - Jeder kennt diese Namen und verbindet mit ihnen junge, dynamische Köche/innen¹, die uns im Fernsehen ihr Können präsentieren. Sie und ihre vielen TV-Kollegen sind auf allen Sendern zu jeder erdenklichen Tageszeit zu sehen. In ihren weißen Kochjacken geben sie den Zuschauern Tipps und Tricks zu Gerichten und wie sie ihre Eigenkreationen professionalisieren können. Fernsehköche sind „cool“ und Essen ist „in“. Deshalb streben viele Jugendliche in Deutschland den Beruf an. Doch leider bilden die Kochsendungen nicht die Berufswirklichkeit ab. Den hochmotivierten Auszubildenden ist nicht bewusst, dass viele Vorbereitungsarbeiten lange Zeit in Anspruch nehmen, die man im Fernsehen nicht wahrnimmt. Ebenfalls muss nach erfolgter Arbeit die Küche gereinigt werden, auch für diese Aufgabe ist der Koch zuständig. Eine falsche Wahrnehmung des Berufsbildes führte die letzten Jahre zur einer fast 50%igen Vertragslösungsquote bei Kochauszubildenden. Dies ist nur ein aufgezeigtes Problemfeld von vielen, die den Koch und die gesamte Branche derzeit beschäftigen.

Spannungsfelder im Bereich der vorherrschenden Arbeitsbedingungen, die großen Unterschiede der Gästeklientel und die gleichzeitige Auf- und Abwertung des Prestiges stellen momentan große Herausforderungen an den Beruf und dessen Ausbildung dar. Doch in welcher Art und Weise sind diese lösbar und wie geht der Koch selbst mit dem sich vollziehenden Wandel um? Die hier vorliegende Arbeit setzt sich zum Ziel auf diese Frage eine Antwort zu finden. Hierzu wird die aktuelle Situation der Köche vor dem geschichtlichen Hintergrund des Kochberufes nachgezeichnet. Um ein authentisches Bild über die Einstellung der Köche zu erlangen, wurde, ergänzend zur Auswertung der vorhandenen Literatur, deshalb eine Meinungsumfrage zum aktuellen Wandel und den Ausdifferenzierungen der Aufgabengebiete erhoben.

Der Aufbau der Arbeit gestaltet sich dabei folgendermaßen: Nach der Formulierung der These sowie interessanten Spannungsfeldern erfolgt im Teil II ein geschichtlicher Rückblick über die Entstehung des Berufes. Angefangen in der Steinzeit wird die ab dem Mittelalter meist vorwiegend von Frankreich dominierte Geschichte des Kochs betrachtet. Nach den beiden Weltkriegen wendet sich der Fokus auf die Entwicklung des Berufes in Deutschland.

¹Im weiteren Verlauf der Arbeit wird für die weibliche als auch die männliche Berufsbezeichnung der Begriff Koch verwendet.

Ein Exkurs dazu zeigt parallel die Geschichte der Köchin auf. Der Chronologie folgt die Beschreibung der heutigen dualen Berufsausbildung in Deutschland und deren derzeitige Probleme. Im Anschluss daran wird das aktuelle Berufsbild des Kochs mit dessen Anforderungsprofil aufgezeigt. Das Ansehen des Kochs in der deutschen Bevölkerung und ein Blick in dessen Zukunft vervollständigen den theoretischen Teil der Arbeit.

Im Teil III werden die durchgeführte empirische Untersuchung unter Berufsköchen wie auch die Vorgehensweise und Fragestellung erläutert. Die Ergebnisse der Studie werden detailliert beschrieben sowie interpretiert und in Bezug zum vorangegangenen theoretischen Teil gesetzt. Die Arbeit endet mit einem abschließenden Fazit und Problemlösestrategien für die Zukunft des Kochberufes.

2. Fragestellungen

Der Beruf des Kochs existiert seit Beginn der Menschheitsgeschichte. Essen sowie Trinken gehören seit Zivilisationsbeginn zu unseren essentiellen Grundbedürfnissen. Simmel (1873: 95) formuliert hier treffend: „Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: daß sie essen und trinken müssen.“ Ohne Nahrung kann der Mensch nicht überleben und diese wird mehrheitlich von ihm zubereitet. Somit ist der Beruf des Kochs im übertragenden Sinne, genauso alt wie der Mensch selbst.

Die Bezeichnung des „Berufes“ im heutigen Sinne entstand im 18./19. Jahrhundert mit der einsetzenden Industrialisierung, so auch die des Kochs. Durch den immer rasanter ablaufenden Wandel der Zivilisation ist es jedoch nicht vorstellbar, dass der Kochberuf um 1890 denselben Anforderungen ausgesetzt war wie heute. Dennoch sind einige Eigenschaften z.B. lange und harte Arbeitsbedingungen sowie die niedrige Bezahlung über diesen Zeitraum hinweg erhalten geblieben.

Der Beruf im Allgemeinen bildet nach wie vor ein wichtiges Bindeglied zwischen dem Individuum und der Gesellschaft (vgl. Kurtz 2002: 25). Ebenfalls assoziieren viele Menschen bestimmte Merkmale und Einkommensverhältnisse mit dem Beruf und weisen ihm ein bestimmtes Prestige zu. Die Definition des Berufsbegriffs von Ulrich Beck² aus dem Jahre 1980 ist heute immer noch gültig, doch hat die Globalisierung Änderungen im Beruf hervorgerufen. Individualisierung und gleichzeitige Ausweitung der Aufgaben sind heute maßgebend. Es stellt sich die Frage, ob die nachfolgend erwähnten Spannungsfelder des Kochberufes diese Anforderungen unterstützen oder sich ihnen widersetzen.

Die in der Einleitung aufgeführten widersprüchlichen Tendenzen kennzeichnen die aktuellen Probleme des Berufsstandes. Aus diesen resultiert ein Wandel, der ggfs. eine Neustrukturierung mit sich ziehen wird. In den folgenden fünf Spannungsfeldern werden die Ursachen für die angesprochenen Probleme situiert.

1. *Arbeitsbedingungen*: Einerseits sind Verbesserungen durch die Technisierung klar erkennbar, andererseits hat sich in Bezug auf die Arbeitszeiten oder das Gehalt auch in den letzten Jahren nicht viel geändert. Es besteht die Frage, ob sich die Problematik der Arbeitsbedingungen nur in andere Bereiche verschoben hat oder diese stets unverändert

²„In diesem Sinne können wir Berufe *definieren* als *relativ tätigkeitsunabhängige, gleichwohl tätigkeitsbezogene Zusammensetzungen und Abgrenzungen von spezialisierten, standardisierten und institutionell fixierten Mustern von Arbeitskraft* (...)“ (et al. 1980: 20).

geblieben sind. Gestalten sich die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie tatsächlich härter als in anderen Branchen?

2. *Gast*: Des Weiteren wird die Frage aufgeworfen, inwieweit sich die Ansprüche des Gastes im Laufe der Jahrhunderte gewandelt haben. Differenzierte Ernährungsweisen prägen das Konsumentenprofil und es scheint sich eine Kluft zwischen der feinen, gehobenen Küche und der Systemgastronomie zu bilden. Wer stellte bzw. stellt das vorherrschende Klientel in gastronomischen Einrichtungen und wie wirken sich die neuen Anforderungen des Gastes auf den Beruf aus? Sind diese Entwicklungen positiv oder negativ zu bewerten?

3. *Prestige*: Jedem Beruf wird ein bestimmtes Prestige zugeschrieben. Beim Kochberuf steht das hohe Prestige der Star- und Fernsehköche einer Entwertung des „normalen“ Kochs gegenüber. Das Ansehen der Kochshows steht im Gegensatz zu den Imageproblemen des Berufes. Wie denkt die breite Masse in Deutschland über den Koch und wie ordnet er sich selbst ein?

4. *Ausbildung*: Gerade im Ausbildungsbereich divergieren die Erwartungen mit der Berufsrealität. Die Kochsendungen tragen eine Mitschuld an dieser Spaltung. Erlernen junge Menschen den Beruf trotzdem immer noch gerne? Kann dieser ihre Erwartungen erfüllen bzw. welche Karrieremöglichkeiten existieren? Kann die duale Ausbildung besser auf den Beruf zugeschnitten werden? Sind Änderungen nötig?

5. *Herausforderungen*: Aus den bereits erwähnten Spannungsfeldern resultieren gleichzeitig neue Herausforderungen an den Koch. Hierbei gilt es vor allem folgende Fragen zu klären: Welchen aktuellen Anforderungen muss sich der Koch dabei konkret stellen? Welche werden in naher Zukunft auf ihn zukommen? Existieren bereits Bewältigungsstrategien?

Durch die Ausweitung der Arbeitsbereiche von Köchen, besteht die Möglichkeit, dass der Beruf in Zukunft individueller gestaltet wird. Die These der Individualisierung trifft demnach nicht nur auf das Individuum an sich, sondern auch auf die Berufswelt im Allgemeinen zu. Dieser Meinung ist auch G. Günter Voß. Er prognostiziert den modernen Beruf als »Individualberuf«, mit einer relativierten Fachlichkeit und gleichzeitiger reflexiver Gestaltung. Der heutige Arbeitsmarkt sucht keine festen Arbeitsprofile mehr, sondern individualisierte Arbeitskräfte mit vielseitigen Erfahrungen, funktionalen Persönlichkeitsmerkmalen und fachübergreifenden Kompetenzen (vgl. Voß 2001: 307ff. und Kurtz 2002: 26). Die Anforderungen von außen sind vielfältiger geworden, sodass der Koch seinen eigenen Stil finden muss, um diese erfolgreich zu bewältigen. Ob die Idee von Voß sich auf den Kochberuf übertragen lässt, wird sich in der Evaluation dieser Arbeit, mit Hilfe der beschriebenen Spannungsfelder, zeigen.

Um das historische Bild des Kochberufes aus dem literarischen Teil der Arbeit zu komplementieren, wurde eine Meinungsumfrage unter Köchen durchgeführt. Die Ergebnisse werden mit der zuvor beschriebenen Chronologie verglichen. Dabei können die daraus geschlossenen Aussagen sehr eng beieinander liegen oder aber konträre Positionen aufweisen. Die Studie soll versuchen, die eventuell offen gebliebenen Fragen aus dem Theorieteil, zu beantworten und einen Blick in den Berufsalltag der Köche werfen. Die Umfrage versucht, die derzeitige Situation des Kochberufes sowie die der Branche, wirklichkeitsgetreu nachzubilden und daraus wichtige Schlüsse zu ziehen.

Momentan ist die Lage in der Gastronomie angespannt. Seit vielen Jahren werden Forderungen an die Politik bezüglich der Arbeits- und Gehaltsbedingungen gestellt. Von der Bevölkerung wird auch mehrfach eine Sensibilisierung zur Qualitätssteigerung gefordert. Die Branche selbst muss sich ebenfalls ihrer Verantwortung bewusst werden und den Wandel positiv unterstützen. Nachwuchsmangel, hohe Abbruchquoten in der Ausbildung, geringer Verdienst, harte Arbeitsbedingungen, Mehraufwand aufgrund der LMIV und der Gaststättenschwund. Dies alles sind derzeit Problematiken, die das Gastgewerbe beschäftigen. All diese Facetten bieten die reizvolle Aufgabe diese Thematik wissenschaftlich zu untersuchen.

II. Zur Geschichte des Kochberufes

1. Historischer Rückblick

Die Quellen des Kochberufes hängen sehr eng mit denen der Ernährungsgeschichte zusammen. Um diese möglichst vollständig darzustellen, hat sich die Wissenschaft vieler verschiedener Nachweise bedient. Dazu zählen seit Beginn der Menschwerdung Höhlenmalereien, Tontafeln, Geschriebenes und Knochenfunde, die Rückschlüsse über die damalige Ernährungsweise zulassen. Ob diese Quellen allerdings die Vergangenheit richtig abbilden, lässt sich nicht mit Gewissheit sagen. Schriftliche bzw. gedruckte Quellen finden sich seit den letzten 5.000 Jahren (vgl. Prahl/Setzwein 1999: 27ff.). Kochbücher, Zunftordnungen und Vorschriften geben einen Einblick in das Leben und den Beruf eines Kochs sowie gleichzeitig in die damaligen Ernährungsweisen (vgl. Barlösius 2011: 147). Vor allem an den vorherrschenden Arbeitsbedingungen, an die Gästeklientel und an dem ihm zugewiesenen Prestige lässt sich ein Wandel deutlich aufzeigen.

1.1 Entstehung des Berufes

1.1.1 Kochen von der Steinzeit bis zur Antike

Die ersten Menschen lebten vor ca. fünf Millionen Jahren. Hinweise auf deren Ernährung existieren bisher nicht. Im danach folgenden Zeitraum geben uns Knochenfunde Aufschluss darüber, wie sich der Mensch entwickelt hat. Pflanzen waren damals die Hauptnahrung (vgl. Outram 2007: 40). Die Schnittspuren auf einem 2,6 Millionen alten Antilopenknochen aus Äthiopien werden als erste Spur menschlicher Nahrungsaufnahme gewertet (vgl. Wrangham 2009: 9 und Paczensky/Dünnebier 1994: 12). Der nächste prägnante Wendepunkt in der Vorgeschichte ist die Bändigung des Feuers. Fundorte in China datieren die ersten Feuerstellen vor ca. 500.000 bis 250.000 Jahren (vgl. Outram 2007: 43 und Paczensky/Dünnebier 1994: 14). Demnach benutzt der Mensch seit 250.000 Jahren kontinuierlich das Feuer zur Zubereitung seiner Speisen. Wrangham (2009: 20 und 109) stellt in seinem Buch, *Feuer fangen*, die sogenannte „Kochhypothese“ auf und behauptet, dass die Erfindung des Kochens, uns zu den Menschen gemacht hat, die wir heute sind. Er argu-

mentiert, dass die Evolution vom *Homo habilis* zum *Homo erectus* durch das Kochen hervorgerufen wurde. Kochen ist das fehlende Bindeglied, das das Menschsein begründet „(...) Für mich stützt sich unser Menschsein auf Köche.“ (Wrangham 2009: 19 zitiert nach Symons 1998). Folgt man der Argumentation Wranghams und vielen weiteren Wissenschaftlern, waren die ersten Menschen auch gleichzeitig Köche. Durch verschiedene Zubereitungsarten und die dadurch bedingte Energiezufuhr hat sich schlussendlich der Körperbau verändert und der *Homo sapiens* entstand.

Über das Paläolithikum und die Metallzeiten hinweg, hat sich der Mensch vom Jäger und Sammler, zum sesshaften Bauern gewandelt. Viele Ausgrabungsstätten, deren Funde von Kochutensilien und die räumliche Anordnung von Küchen bzw. Speiseräumen, lassen weitere Rückschlüsse auf damaligen Lebensverhältnisse zu.

In den Hochkulturen Chinas und des alten Ägyptens spielte die Gastronomie schon früh eine wichtige Rolle. Maurer (1981: 21) bezeichnet China sogar als dessen Wiege. Die chinesische Kultur ist sehr eng mit der Esskultur verbunden und diese wird dort zur entscheidenden Grundlage der Zivilisation gezählt. Die gastronomische Kultur entwickelte sich in China viel früher als in Europa. Öffentliche Essplätze (vergleichbar mit Restaurants) existierten schon in den frühen Dynastien. Auch die ersten Kochbücher bzw. Küchenschriften stammen von dort. „Aufzeichnungen der Etikette“ von Li-Chi entstanden zwischen dem 5. und 1. Jahrhundert v. Chr. Die darin enthaltenen Gerichte und Menüs lassen zweifelfrei auf den Beruf des Kochs schließen bzw. Personen, die sich intensiv mit Lebensmitteln auseinandergesetzt haben müssen (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 54 und 60).

Die Ägypter waren die ersten, die ihre Sprache niederschrieben. Hieroglyphenschrift und Zeichnungen in Grabkammern lassen auf eine Vielfalt von Lebensmitteln schließen. Auf in sumerischer Keilschrift abgefassten Tafel ist belegt, dass es erfahrene Köche gegeben hat und dass das Gewerbe der Esskunst mindestens 6000 Jahre alt sein muss. Trotz der ausgeprägten Festkultur, gab es noch keine kommerzielle Gastlichkeit im frühen Ägypten. Das Volk der Pharaonen schuf sich relativ isoliert eine eigene kulinarische Lebensart, in der Brot, Bier und Olivenöl eine große Rolle spielten. Die Grundkenntnis von ägyptischen Köchen, dass Fleisch gekocht energiereicher ist als gebraten, hat ihren Weg über die Antike bis ins Mittelalter gefunden (vgl. Maurer 1981: 30ff.; Paczensky/Dünnebier 1994: 51 und Hirschfelder 2005: 39 und 48).

Folgt man der bisher dargestellten diachronen Aufstellung kann man ab den beiden genannten Hochkulturen durchaus vom Beruf der Köche sprechen. Zudem führte die Ernäh-

rung des einfachen Volkes bzw. der Familie ebenfalls dazu, dass das Thema Essen im Mittelpunkt des Lebens stand. Namen von Köchen sind uns aus dieser Epoche leider nicht bekannt (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 51). Das änderte sich aber mit dem Zeitalter der Antike und dem aufkommenden Römischen Reich.

Alle großen griechischen Philosophen, wie Aristoteles und Platon, haben sich mit der Kochkunst beschäftigt. Zur ihrer Zeit entstanden in der Antike bereits Kochkunstschulen, in denen die ersten Rezepte aufgeschrieben und weitergegeben wurden. Viele davon jedoch ohne Mengenzugaben, um das Berufswissen zu wahren. Der plötzliche Tod eines Kochs führte dazu, dass manche Rezepte mit ins Grab genommen wurden und hinterließen deshalb bei Küchenjungen große Wissenslücken (vgl. Wiswe 1970: 13). Im 4. Jahrhundert v. Chr. verfasste Arcestratos von Gela ein Reise- und Kochbuch, doch oft kam es in dieser Zeit vor, dass viele Autoren meist gar keine Köche waren. Dennoch spielten Köche und ihre Gerichte in vielen griechischen Komödien eine wichtige Rolle. Oft wurde überspitzt diskutiert, ob Kochen denn nun Kunst, Wissenschaft oder Handwerk sei (vgl. Grimm 2007: 73 und Zipprick 2013: 9f.). Solche Diskussionen findet man auch heute noch unter Politikern, Restaurantkritikern oder Köchen. Im 6. Jahrhundert v. Chr. leisteten sich reiche, gastfreundliche Griechen Hauspersonal, dem auch Berufsköche angehörten. Dieser Beruf war im alten Ägypten und auch bei einigen griechischen Stämmen erblich (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 55). „Gastronomische Hochburg wurde Athen. Hier wimmelte es bald auf dem Marktplatz von Köchen (...)“ (Maurer 1981: 41ff.). Anhand dieser Aussage sowie des Hinweises, dass sogar Platon auf den wachsenden Einfluss der Köche eifersüchtig war, lässt sich zeigen, dass der Beruf des Kochs ein hohes Ansehen innehatte.

Das aus der Antike sich bildende *Imperium Romanum* ermöglichte seinen Köchen eine schier unendliche Variante neue Gerichte zu erfinden. Die Eroberung der Gebiete führte zum Bau vieler Siedlungen und mit ihnen entstand ein differenziertes Gaststättenwesen. Die *Taverne*, der heutige Vorläufer der Kneipe, bot auch Köchen eine Möglichkeit Geld zu verdienen (vgl. Hirschfelder 2005: 90). Paczensky/Dünnebier (1994: 64f.) berichten, dass Starköche im alten Rom ein Vermögen verdient haben. Auf Sklavenmärkten sind, für die damaligen Verhältnisse, immense Mengen *As* (*Aes rude* – damaliges Zahlungsmittel) für gute Köche ausgegeben worden. Aller Wahrscheinlichkeit nach waren die meisten Köche im Römischen Reich Küchensklaven. Sie waren es, die die ausufernden Festmähler der Kaiser gestalteten. Einer der bekanntesten Feinschmecker und Kochbuchautor aus dieser Zeit ist Marcus Gavius Apicius (25 v. Chr. - 37. n. Chr.). Von ihm stammt angeblich das erste europäische Kochbuch *De re coquinaria*. (Man ist sich nicht hundertprozentig sicher, ob er der

Verfasser ist, doch viele Indizien sprechen für ihn.) Die ersten gedruckten Fassungen erscheinen erst gegen Ende des 15. Jahrhunderts. Das Kochbuch behandelt alle Arten von Lebensmitteln und ihrer Zubereitungsweise, doch ohne die Angaben von Mengen und Garzeiten. Besonderen Wert legt er dabei auf allerlei Würzstoffe, die dem Orient entstammen (vgl. Apicius 1991: 247ff.; Paczensky/Dünnebier 1994: 58 und Zipprick 2013: 11ff.).

Wie bisher auffällt, ist die Geschichte der Köche hauptsächlich von archäologischen Funden, daraus resultierenden Vermutungen, und Kochbuchautoren, die meist selbst keine Köche waren, geprägt. Dies zeugt von keinen stichfesten Beweisen für den Kochberuf aus den ersten Jahrtausenden der Menschwerdung. Doch lassen sich daraus trotzdem einige Rückschlüsse ziehen. Es gibt Menschen, die sich seit jeher um die Nahrungsaufbereitung kümmern. Im Laufe der Evolution hat sich spätestens während der Entstehung der Hochkulturen der Beruf des Kochs entwickelt. Im Zuge dessen kamen parallel die ersten Lokalitäten auf, in denen man Speisen zu sich nehmen konnte. Der Gast, wie wir ihn heute kennen, existierte in der Antike sowie im Römischen Reich, hatte jedoch sehr geringe Ansprüche, da der Transport von Lebensmitteln beschränkt war und Handelswege nicht immer offen. Speisekarten gab es zu dieser Zeit noch nicht, deshalb kam auf den Tisch, was der Koch kredenzte. Zu den vorherrschenden Arbeitsbedingungen findet sich in der Literatur kaum etwas, es ist aber davon auszugehen, dass diese extrem hart waren. Offene Feuerstellen, keine ausgefeilten Küchenwerkzeuge, Lebensmittelengpässe und Kriege machten das Leben eines Kochs nicht leicht. Das Prestige des Berufes ist dagegen positiv zu bewerten. Schaut man rückblickend nach China wurde Essen sowie die zubereitende Person hoch geschätzt. Auch in Rom war man angesehen, wenn man sich mit seinem Koch(-sklaven) rühmen konnte. Die Wurzeln des Kochberufes bzw. einem kochähnlichen Beruf sind demnach zwischen 2000 v. Chr. und 500 n. Chr. zu datieren.

1.1.2 Mittelalter - Der Koch zu Hofe

Mit dem Untergang des Römischen Reiches begann das düstere Jahrtausend des Mittelalters. Ca. 500 n. Chr. entstand das Fränkische Reich und dessen spätere Teilung erschuf mehrere kleine Gebiete, die von verschiedenen Herrscherfamilien geführt wurden. Am Hofe dieser Familien bildeten sich die ersten riesigen Küchen- und Kellermeisterbrigaden. Es herrschte eine strenge Hierarchie unter ihnen (vgl. Seifert/Sametschek 1977: 38f.). „Die schlechte Nachricht für Köche: Sie waren zumindest, nach heutigem Kenntnisstand, immer

noch namenlos. Immerhin wissen wir, dass es sie gab.“ (Zipprick 2013: 20). Dennoch existieren nicht viele Literaturquellen aus der Zeit des Früh- und Hochmittelalters. Nur wenige Kochbücher sowie Festmenüs sind überliefert.

Das änderte sich ab dem 12./13. Jahrhundert, im sogenannten Spätmittelalter. Die aufkommenden Adelshöfe mit ihren Bediensteten sowie Klöster und Abteien hinterließen zahlreiche Schriften über die Kochkunst. Vor allem Mönche, die meist auch zugleich Köche waren, fertigten Zeugnisse aus der damaligen Zeit an (vgl. Zipprick 2013: 25ff. und Woolgar 2007: 164). Der Küchenmeister zählte 1209 zu den vier höchsten Ämtern bei Hofe. Dort leitete er die größte Anzahl von Bediensteten an (vgl. Mergenthaler/Werner 2008: 47). Die nun folgende, überwiegend französisch geprägte Kochgeschichte, stellte ab diesem Zeitraum einen Wendepunkt des Berufsbildes dar.

1268 erwähnte der Bürgermeister von Paris erstmals Statusregeln für Köche. Diese sahen z.B. eine zweijährige Lehrzeit mit einem Lehrvertrag vor (vgl. Drouad 2008: 16). Einer der bekanntesten Köche aus dieser Zeit ist Guillaume Tirel, genannt Taillevent. Er lebte von 1310-95 und war Leib- sowie Hofchefkoch von König Karl V. Dieser ernannte ihn sogar zum ritterlichen Knappen. Aus seiner Feder stammt, wenn auch nicht vollständig, das Buch *Le Viandier*, ein festliches Kochbuch für den adeligen Gast. Als oberster Küchenmeister war er außerdem für die Gesamtversorgung des königlichen Hofes zuständig, inklusive Vorratshaltung und Verwaltungsaufgaben (vgl. Woolgar 2007: 186; Zipprick 2013: 27f. und Drouad 2008: 16). Diese Aufgaben führten dazu, dass der Koch bei Hofe eine hohe Vertrauensstellung genoss. Immerhin verwaltete er einen beträchtlichen Teil der Einnahmen seines Herrn. Das älteste deutsche Rezeptbuch *Buoch von guoter Spise* wurde um 1350 von einem unbekanntem Verfasser geschrieben. Zu dieser Zeit nichts Ungewöhnliches, da viel Köche nicht namentlich bekannt wurden. Mit der Erfindung der Druckerpresse, Mitte des 15. Jahrhunderts, wurde der europäische Markt mit Kochbüchern überschwemmt. Auch der Autor des ersten gedruckten deutschen Kochbuches bleibt uns verborgen. Die *Nürnberger Küchenmeisterei* aus dem Jahre 1485 wurde ein voller Erfolg und hatten viele weitere Auflagen (vgl. Seifert/Sametschek 1977: 46 ff. und Wiswe 1970: 44).

Zum Ende des 15. Jahrhunderts kamen die Zunftgemeinschaften auf. Unterteilt in spezifische Berufsgruppen, wie *rôtisseurs* (Braten- und Garköche) und *charcutiers-saucissiers* (Metzger und Wurstmacher), organisierten sie sich und trieben die Entwicklungen ihrer Berufe weiter voran. Da die Untergliederungen teils sehr eng waren, kam es aber durchaus zu Konflikten unter den Zunftmitgliedern (vgl. Drouad 2008: 17f.). Interessant ist auch die Tatsache, dass sich die französische *Haute Cuisine* u. a. durch das Wirken von italienischen Köchen am französischen Hof entwickelte. Einer der berühmtesten Köche Italiens war

Bartolomeo Scappi. Er arbeitete in den Diensten von sechs Päpsten und schrieb ausführliche, z.T. philosophisch angehauchte Kochbücher. Seine Kollegen waren es, die 1547 bei der Hochzeit von Katarina von Medici und dem späteren König Heinrich II., neue Kochtechniken aus Italien mitbrachten. Die neue Gemahlin wollte auf die Köstlichkeiten fern der Heimat nicht verzichten und nahm deshalb einen ganzen Tross von Köchen mit nach Frankreich. Diese Entwicklung erhöhte das Ansehen des Kochberufes, da es unter den französischen Adligen *en vogue* wurde, sich einen italienischen *Mundkoch* (= Leibkoch) zu leisten (vgl. Seifert/Sametschek 1977: 78f. und 82; Mergenthaler/Werner 2008: 65 und Zipprick 2013: 35ff.). Die kulinarische Epoche des Mittelalters endete mit einem berühmten Koch aus Deutschland, Marx Rumpolt, dem *Mundkoch* des Mainzer Kurfürsten. Er verfasste um 1580 ein Kochbuch, das eine Art Handbuch für die Bediensteten am Hof sein sollte. Ebenfalls kann man das „*New Kochbuch*“ als eines der ersten Bücher für den Kochnachwuchs bezeichnen. Sein Werk stellt eines der umfangreichsten auf dem Gebiet der Kochliteratur dar. Rumpolt bezeichnete den Koch als einen der wichtigsten Vertrauensmänner eines Regenten (vgl. Wiswe 1970: 45f. und Seifert/Sametschek 1977: 92ff.).

Die Geschichte der Köche im Mittelalter definierte sich so gut wie ausschließlich über Kochbücher bzw. Rezeptsammlungen. Sie boten einen recht fundierten Überblick über die Speisen und Zubereitungsarten der damaligen Zeit. Allerdings sei hier anzumerken, dass meistens Leibköche diese Bücher verfasst hatten und somit nur die Schlemmereien des Hochadels beschrieben wurden. Was das einfache Volk aß, lässt sich nur vermuten. Der Beruf des Kochs lässt sich aber mittlerweile auch schriftlich dokumentieren, wie man am Beispiel Frankreichs gesehen hat. Er besaß zwar einige feste Vorschriften, dennoch waren die meisten Köche unterstellte Bedienstete bzw. Leibeigene an den Höfen Europas. Von einem freien Koch konnte somit nicht die Rede sein. Daraus resultiert deutlich wer die Gäste der meisten Köche waren: Die europäischen Herrscher und die adelige Oberschicht. Deren Ansprüche an ihr Personal waren relativ hoch, da man mit ausschweifenden Festessen seine Gäste beeindruckte. Die Arbeitsbedingungen dürften sich jedoch nur leicht verbessert haben. Zwar waren die Küchen in den Königshäusern groß, doch befanden diese sich meist im Keller der Gebäude. Auch am offenen Feuer und der damit einhergehenden Hitze hat sich nichts verändert. Daraus lässt sich schließen, dass die Bedingungen immer noch sehr hart waren, vor allem für Lehrlinge. Der Status der Köche jedoch hat sich verändert. Dem Koch wurde ein immens hohes Vertrauen von seinem Herrn entgegengebracht. Außerdem galt es als Besonderheit, einen raffinierten Koch unter seinen Angestellten zu haben. Das Amt des Küchenmeisters war hoch angesehen und Ziel jedes Kochs. Auch die nun namentlich erwähnten ersten berühmten Köche zeugen von einem hohen Status des Berufes in der Gesellschaft.

1.1.3 Frankreich und die *Nouvelle Cuisine*

Ab 1600 n. Chr. schlug die Stunde der französischen Kochkunst. Nach dem berühmten Taillevent schrieb François Pierre, alias La Varenne, kulinarisch Geschichte. Mit dem von ihm publizierten Buch *Le Cuisinier françois* läutete er die gehobene Küche Frankreichs ein. Der Akzent auf Saucen und Reduktionen sowie der opulente Gebrauch von Fetten aller Art waren deutliche Kennzeichen der späteren *Haute Cuisine*. Ferner führte er viele Küchenfachbegriffe ein, die z.T. heute noch in Gebrauch sind. Seit dem Erscheinen des Buches 1651 wurde es über 250 Mal aufgelegt und galt als eines der ersten Kochbücher, das in weitere Sprachen übersetzt wurde (vgl. Zipprick 2013: 58f. und Cowan 2007: 224f.).

Die französischen Küchenbrigaden in den Schlössern der Könige und Prinzen waren enorm groß. Viele Spezialköche kümmerten sich um verschiedenste Speisen. Es gab (und gibt) den *Potager* (Suppenkoch), *Rôtisseur* (Bratenkoch), *Poissonnier* (Fischkoch), *Saucier* (Saucenkoch), *Entremetier* (Beilagenkoch), *Gardemanger* (Vorspeisenkoch), *Pâtissier* (Küchenkonditor) und noch viele weitere mehr. Von jeher bildet die Brigade die strenge Hierarchie der Küche ab. Der *chef de cuisine*, zu Deutsch Küchenchef/Küchendirektor, stand dabei an der Spitze. Er dirigierte, überwachte und koordinierte alle erforderlichen Vorgänge. Das Ende der Pyramide bildeten die Lehrlinge und Küchenhilfen. In vielen Fällen wird dieser Aufbau auch mit dem einer Armee verglichen, da in den Küchen Disziplin und Ordnung an oberster Stelle standen (vgl. Drouard 2008: 20ff. und Seifert/Sametschek 1977: 115).

Manchen Küchen- bzw. Hauszeremonienmeistern wurde die Übertreibung ihrer Arbeit aber zum Verhängnis. So soll Vatel, Koch des Prinzen von Condé, sich wegen einer zu späten Fischlieferung an einem Freitag 1671 erdolcht haben. Er konnte sich anscheinend nicht die Blöße geben und den vom Prinzen geladenen Gast, König Ludwig XIV., zu enttäuschen (vgl. Zipprick 69f. und Seifert/Sametschek 1977: 115).



Abb. 1: Köchin/Koch um 1730

Quelle: Wiswe 1970: 18 – Maler: M. Engelbrecht

Die weltbekannte *Nouvelle Cuisine* trat ihren Ruhmesweg wohl um 1740 an. Gleich zwei Köche sollen sie erfunden haben. Dabei wird der bisherigen Küche erst geschmeichelt, um dann postwendend eine neue auszurufen, die bekömmlicher und leichter als ihre Vorgängerküche sein soll. Marin und Menon, schafften somit die Legende der „Neuen Küche“ und viele weitere Generationen erschufen sich ihre ebenfalls, immer mit derselben Argumentationslinie: bisher war alles kompliziert und schwer, jetzt wird alles gesünder und leichter (vgl. Zipprick 2013: 80, 83 und 86ff.). So hat sich die *Nouvelle Cuisine* bis heute erhalten und stets verfeinert.

Im engen Zusammenhang mit diesem Aufstieg stand die Bezeichnung des Restaurants. Solche Essmöglichkeiten gab es, wie schon zuvor erwähnt, bereits in China oder der Antike. Der Begriff etablierte sich aber erst im Jahr 1762. Dort konnte man bei Verkäufern von *bouillons* (Brühen) sogenannte *restaurants* erstehen, gesunde, kräftigende Stärkungen. Zu diesem Zeitpunkt begann die Geschichte der *restauration* (Speisewirtschaft) mit ihrem *restaurateur* (Speisewirt) (vgl. Zipprick 2013: 91f. und Paczensky/Dünnebier 1994: 134ff.). Doch erst nach Französischen Revolution 1789/99 setzte sich der Begriff flächendeckend durch und eine regelrechte Hochkonjunktur erfasste die Branche. Doch wie kam es zu diesem Wandel? Die Revolution führte dazu, dass viele Adlige das Land verlassen mussten, die Belegschaft aber blieb. Viele arbeitslose Köche fanden sich nun in den Restaurants zusammen und kreierten ihre eigenen Gerichte. Dazu kam, dass es schick wurde als halbwegs

Wohlhabender, den neuen Einrichtungen am Abend einen Besuch abzustatten. Der neue Gast der Köche, in Form von Abgeordneten, Parteimitgliedern, Geschäftsleuten ward geboren. Ein weiterer Effekt war die Abschaffung des alten Zunftrechts durch die Revolution. Nun durften alle Küchenmitglieder, alles zubereiten und nicht nur die *rôtisseurs* den Braten, die Gänseköche die Gänse etc. (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 137f. und Menell 1988: 186ff.).

Trotz der Auflösung der Zunftzwänge sind deren Regelungen teilweise erhalten geblieben. Die dreijährige Lehrzeit sowie die Gesellenprüfung entstammten der Zeit vor der französischen Revolution (vgl. Drouard 2008: 18f.). 1840 wurde der erste Berufsverband von Köchen in Paris gegründet. Die staatliche Anerkennung des genossenschaftlich ausgerichteten Vereins erfolgte zehn Jahre später. Der Verein bemühte sich die Arbeitsbedingungen zu verbessern, die zahlreiche Berufskrankheiten hervorriefen. Neben enormer Hitze, beengtem Raum, schlechten Belüftungsanlagen, Ansteckungsgefahr durch Abwässer, extremen Temperaturunterschieden, langen Arbeitszeiten und unhygienischen Zuständen, kam es laut den verbandseigenen Ärzten zu gesundheitsschädlichen Konsequenzen in Form von Lungenentzündungen, Bronchitis, Geschwüren, Verbrennungen, Hautreizungen, Atemproblemen bis hin zu Schlaganfällen. Ein weiteres großes Problem stellte die Alkoholsucht vieler Köchen dar, die die Situation zumeist noch verschlechterte (vgl. Drouard 2008 41ff. und 51ff.). Neben diesem gewerkschaftsähnlichen Engagement setzte sich der Verband zudem für eine geregelte Ausbildung ein.

Einer der berühmtesten französischen Köche darf im Kapitel der *Nouvelle Cuisine* nicht fehlen: Marie-Antoine (genannt Antonin) Carême (1784-1833). Nach einer Lehre zum Konditor arbeitete er sich über den Pastetenbäcker zum Chefkoch nach oben. Außenminister Talleyrand, Zar Alexander I. und Baron Rothschild zählten zu seinen Arbeitgebern. Carême war berühmt für seine Dinner und Banketts, an denen tausende teilnahmen und bekochte ganz Europa. Seine Bücher bildeten die Basis der *Grande Cuisine* in Frankreich. Carême revolutionierte die Küche, indem er die vielen Saucen vereinfachte und an deren Stelle drei Grundsaucen setzte. Er legte seine Prioritäten auf das Leichte und gleichzeitig Gesunde. Außerdem war er der erste, der den Eigengeschmack von Fleisch und Fisch in den Vordergrund stellte. Schon vor der Gründung des Berufsverbandes kritisierte Antonin die extremen Arbeitsbedingungen und ging bereits mit Ende 40 in Rente (vgl. Menell 1988: 194ff.; Paczensky/Dünnebier 1994: 519; Seifert/Sametschek 1977: 164ff. und Zipprick 2013: 111f., 114f., 119).

Betrachtet man den Zeitraum zwischen 1600 und 1850, dann kann man einen deutlichen Wandel im Kochberuf erkennen, der geprägt ist von Frankreich und seiner Revolution.

Waren die meisten Köche vorher noch Angestellte, änderte sich dies durch den politischen Umschwung hin zu eigenständigen Arbeitnehmern bzw. Restaurantinhabern. Die Köche hatten ihre Freiheit entdeckt und genossen diese. Die Geschichte der Köche lebte bisher überwiegend von Kochbüchern, doch ab der Zeit der *Nouvelle Cuisine* helfen uns nun auch Informationen bekannter Kochpersönlichkeiten, um die Historie abzubilden. Der soeben beschriebene Wandel hat sich dennoch nur aufgrund der neuen Kundschaft vollzogen. Der Gast spielte somit auch in diesem Zeitraum einen wichtigen Faktor. Ohne die neue wohlhabende Schicht hätten sich die ersten Restaurants nicht etablieren können. Alleine die Wahlmöglichkeit zwischen dem Arbeiten für die Oberschicht als Bediensteter oder aber für ein Restaurant, stellte eine grundlegende Reform des Berufes dar. Neben den vermögenden Gästen muss es aber auch dennoch viele gegeben haben, die sich nicht solch kulinarische Ausflüge leisten konnten. Die Bistros vielerorts gaben somit auch dem niederen Volk die Option essen zu gehen. Die Ansprüche der Gäste waren demnach geteilt. Die einen gingen schick essen, hatten einen hohen Anspruch, während hingegen die Mehrheit sich auch mit einfachen Speisen zufrieden gab. Auch bei den Arbeitsbedingungen können wir nun von Spekulationen absehen und z.B. die Dokumente des französischen Berufsverbandes heranziehen. Die Bedingungen waren jedoch wie bisher vermutet, sehr hart und vor allem hygienisch unzumutbar. Die körperlich anstrengende Arbeit verursachte Berufskrankheiten, die schlussendlich mit einem frühen Tod enden konnten. Da dieses Kapitel hauptsächlich die französische Küche beschrieb, ist das Prestige auch deren Köchen gewidmet. Man beachte, dass Talleyrand zum Wiener Kongress Carême, einen Koch, mitnahm und keinen Politiker oder Botschafter. Die Franzosen verbinden sich seit jeher mit kulinarischen Feinschmeckern, was sich auch in einem hohen Status für den dazugehörigen Beruf zeigte.

1.1.4 Auguste Escoffier - Kaiser der Köche

Die im vorangegangenen Kapitel angesprochene Berufsausbildung von Köchen begann während der Ära von Escoffier. Der Verband bemühte sich seit Ende des 19. Jahrhunderts um eine geregelte Ausbildung. Im März 1891 war es dann soweit. In Paris öffnete die erste Berufsschule für Koch- und Ernährungswissenschaften. Die dortige Ausbildung fand in zwei Zyklen statt und war ausschließlich Männern vorbehalten (vgl. Drouard 2008: 66f.). Durch die stetig voran schreitende Industrialisierung ergaben sich eine Menge Änderungen, die sich auch auf die Gastronomie auswirkten. Im Zuge der Erfindung der Dampfmaschine und deren parallel verlaufende Entwicklungen, entstand ein blühender Tourismus in Europa. Dieser wiederum führte zu vielen neu eröffneten Hotels/Restaurants und damit auch zum

Guide Michelin, dem weltbekannten Restaurantführer (vgl. Zipprick 2013: 139). Die Restaurantkritik ist ursprünglich viel älter, wie uns Grimod de la Reynière, Carl Friedrich von Rumohr und Jean Anthelme Brillat de Savarin gezeigt haben (siehe v.a. Kapitel 1.1.7). Neben dem Tourismus modifizierte die aufkommende Lebensmittelindustrie bzw. das Essen aus der „Dose“ die Essgewohnheiten der Bevölkerung weitreichend. Das Fabrikzeitalter änderte die Ernährung und entfremdete den Menschen von den natürlichen Lebensmitteln. Doch die ersten Tütensuppen, Fleischextrakte und Gemüsekonserven führten zum damaligen Zeitpunkt zu einer Verbesserung der Lebensbedingungen, auch in Hinblick auf die danach folgenden Kriege (vgl. Hirschfelder 2005: 180 und Zipprick 2013: 138f.).

In dieser Zeit der Umwälzung schaffte es der berühmteste und bemerkenswerteste Koch der Welt die Gastronomie zu revolutionieren. Georges Auguste Escoffier (1846-1935), der „Kaiser der Köche“, so bezeichnet ihn damals Kaiser Wilhelm II., absolvierte seine Lehre in Nizza und arbeitete danach viele Jahre in Paris (vgl. Shaw 1994: 147 und Zipprick 2013: 154). Als Chefkoch des französischen Generalstabs im Französisch-Preußischen Krieg und Überlebender des Ersten Weltkrieges interessierte sich Escoffier intensiv für Konservierungsmethoden von Lebensmitteln (vgl. Seifert/Sametschek 1977: 178). Die Bekanntschaft mit Cèsar Ritz und deren darauffolgende Zusammenarbeit führte zu einer beispiellosen Karriere. Seine Rationalisierung der Postenküchen hin zu der Brigade (beschrieben im Kapitel 1.1.3), wie sie heute noch in Küchen vorherrscht, ist sein Verdienst. Er konzipierte ein Team von Köchen, das zusammenarbeitet, hierarchisch aufgestellt wie die französische Armee, streng und effizient. Mit dem *Guide Culinaire* hat Escoffier den Kochkunstführer, ein Standardwerk für die Ausbildung von Köchen, hinterlassen (vgl. Zipprick 155 und 159ff. und Mennell 1988: 209ff.). Die Innovation Escoffiers liegt v.a. in seinem Engagement für den Beruf des Kochs begründet. Er kämpfte vehement gegen Brutalität, Grausamkeit, Beleidigungen und Trunksucht in der Küche. Des Weiteren setzte er sich für bessere Arbeitsbedingungen seiner Kollegen ein. Er forderte ordentliche Ventilatoren, ein Rauch- und Trinkverbot während der Arbeitszeit sowie ein Arbeitsklima des Miteinanders. Ebenfalls ermunterte Escoffier alle Köche sich sauber und gepflegt zu kleiden, um das Bild des Kochs in der Öffentlichkeit zu verändern (vgl. Zipprick 2013: 159; Shaw 1994: 13; Seifert/Sametschek 1977: 176 und 181).

Von Auguste Escoffier eingeläutet, entstanden riesige Hotels mit exquisiten Restaurants in ganz Europa, u.a. auch in Deutschland. Einer der ersten bekannten Köche war Franz Pfordte. Er kochte zuerst in einem gehobenen Restaurant in Hamburg, bis er dieses selbst übernahm und dort norddeutsche Regionalgerichte französisch interpretierte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ging er als leitender Restaurantdirektor ins neu eröffnete Hotel

Atlantic, um dort mit dem ebenfalls bekannten Koch Alfred Walterspiel die Brigade von Escoffier auch in Deutschland einzuführen (vgl. Zipprick 2013: 149ff. und Paczensky/Dünnebier 1994: 522). Bisher sind die Deutschen und ihre Köche immer nur kurz gestreift worden. Dies veranlasst Maurer (1981: 88) auch zu folgender sarkastischer Äußerung: „ Deutschland verspätete sich bei der Nationwerdung, es kam auch reichlich spät zur Entfaltung der gehobenen Gastronomie.“ Man kann die Aussage als boshaft bezeichnen, aber sie entsprach der Wahrheit. Das Restaurantwesen in Deutschland blühte erst Anfang des 20. Jahrhunderts richtig auf. Die Bürger nahmen ihr Essen bis dato meist in ihrer häuslichen Umgebung ein (vgl. Drummer 1997: 303f.). Zu einem interessanten Beschluss kommt Drummer (1997: 318ff.): Ein Restaurantbesuch stellte damals wie auch heute ein Statussymbol dar. In seinem Essay behandelte er die deutsche Restaurantlandschaft und zeigt auf, dass wer sich einen Besuch dort leisten konnte, auch dementsprechend einen hohen sozialen Status besaß. Das Individuum definiert sich demnach über Restaurantbesuche genauso wie z.B. durch Autos oder teure Kleidung.

Betrachtet man die Geschehnisse im 19. Jahrhundert rückwirkend, kann man sagen, dass der Beruf des Kochs anfangs nicht wahrgenommen wurde. Diese Ansicht änderte sich aber im Laufe des Jahrhunderts. Mit der Gründung der ersten Berufsschule in Frankreich und der Ära Escoffiers ergaben sich optimale Voraussetzungen für einen strukturierten und achtbaren Beruf. Trotz einer Unterbrechung durch kriegerische Konflikte, etablierte sich kontinuierlich eine gleichbleibende Klientel. Diese kam aus der gehobenen Schicht und besaß genügend Geld, um sich einen Restaurantbesuch leisten zu können. Dementsprechend waren die Anforderungen an den Koch verhältnismäßig hoch. Escoffier kritisierte immer noch die unzumutbaren Arbeitsbedingungen, doch schuf er gleichzeitig durch seine genannten Forderungen bzw. durch seine Neuerungen, konkrete Möglichkeiten diese zu verbessern. Auch das Prestige der Köche ist durch ihn immens aufgewertet worden. Das Bild vom konstant betrunkenen, fluchenden Koch konnte teilweise revidiert werden. Escoffier sprach den Köchen Mut zu, ihr eigenes Gesellschaftsbild positiv zu verändern.

1.1.5 Erster und Zweiter Weltkrieg

Im Gegensatz zu den bisherigen Kriegen, bei denen sich die Soldaten selbst versorgt hatten, gab es für Köche im Ersten Weltkrieg eine gravierende Änderung. Es waren sogenannte Feldköche im Einsatz, die in ihren Feldküchen (zweispännige Wägen) aus einfachen Zutaten

möglichst ausreichend Essen produzieren sollten (vgl. Horbelt/Spindler 2000: 77f.). Es entstand also ein neues Aufgabengebiet für den Beruf: sparsames aber trotzdem gehaltvoll kochen. Front-/ Feld-/ Kriegs- und Sparkochbücher aus dieser Zeit, zeigen damals verwendete Lebensmittel auf und machen die Not mehr als deutlich (vgl. Peter 2014: 166). Der Erste Weltkrieg eröffnete auch den endgültigen Durchbruch der Konservendose, die vielfach zum Einsatz kam. Der Ausbruch führte zu einem vollständigen Erliegen der Gastronomie und weiteren Lebensmittelbereichen wie dem Brauereiwesen. Nach Beendigung war eine schnelle Erholung erstmal nicht in Sicht, doch die anfängliche Krise war in den zwanziger Jahren überwunden (vgl. Hirschfelder 2005: 216).

Die folgenden Goldenen Zwanziger führten zu einem kulturellen Aufschwung, der zwar nur kurz währte, aber auch die Restaurantbranche betraf. Alfred Walterspiel erwarb 1926 das „Hotel Vier Jahreszeiten“ in München und versuchte neben wenigen anderen in der Zwischenkriegszeit Kochkunst in Deutschland zu etablieren. Mit der Wirtschaftskrise 1929 endete das Wachstum abrupt und es folgte großer Hunger in der Bevölkerung, der einherging mit dem Zusammenbruch der Demokratie und dem Aufstieg der Nationalsozialisten (vgl. Hirschfelder 2005: 219 und 222; Peter 2014: 169). Nennenswerte Neuerungen für Köche zeigten sich in vielen Ersatzprodukten z.B. auf Sojabasis. Die Lebensmittelindustrie entwickelte sich weiter, was ein Nachteil für den Beruf des Kochs darstellte (vgl. Zipprick 2013: 192f.).

Unter Hitlers Diktatur gab es laut Horbelt/Spindler (2000:118) sogar einen Reichsköcheführer, der beauftragt war französische Begriffe auszumerzen. Auch Peter (2014: 172) spricht von dem Oberkoch Rudolf Wilke, der mit der Aufgabe betraut wurde einen „deutschen Kochstil“ zu entwickeln. Dazu zählte der Eintopf-Sonntag mit heimischen Zutaten. Dieser musste sogar von den wenigen bestehenden Restaurants eingehalten werden. Die von der NSDAP ausgehändigten Kochvorschriften nutzen Widerstandgruppen sogar zur Tarnung und verstecken Informationsblätter darin (vgl. Horbelt/Spindler 2000: 124, 127 und 131). Die Parteispitze dagegen hielt sich nicht exakt an die Vorgaben und speiste noch bis 1944 bei dem Berliner Gastronom Otto Horcher. Dieser setzte sich kurz vor Kriegsende nach Madrid ab und eröffnete unter Franco ein neues Restaurant (vgl. Zipprick 2013: 193f.). Während Ende des Zweiten Weltkriegs und dem Vorrücken der Alliierten spielte eine bereits erwähnte gastronomische Zeitschrift ebenfalls eine Rolle.

„Gern verweist man im Hause *Michelin* darauf, dass die Alliierten ihren Weg gegen Ende des Krieges dank der Karten des Hauses fanden. Wesentlich seltener wird erwähnt, dass auch die Nazis beim Überfall auf Frankreich *Michelin*-Karten und ihre Imitationen nutzten.“ (Zipprick 2013: 189).

Was waren die Folgen der Kriege für die Ernährung, die Esskultur und die Köche in Deutschland? Es herrschte durchweg ein Mangel an Lebensmitteln, der verbunden war mit Hunger und Not. Eine ganze Generation lernte die jeweilige regionale Ernährungskultur nicht kennen und viele Rezepte sowie Kochbücher sind verloren gegangen. Die Reaktion nach Beendigung des Krieges war eine hemmungslose Gier der Konsumenten. Diese lebte in der Überflusgesellschaft mit dem Motto „Quantität vor Qualität“ fort. Restaurantbesuche galten bis in die siebziger Jahre als verpönt (vgl. Hirschfelder 2005 233 und Peter 2014: 167 und 173f.). Auch die fast vierzigjährige Abschottung Deutschlands von der internationalen Küche zählt zu den negativen Nachwirkungen der Kriege.

Es ist offenkundig, dass Kriege einen Stillstand in allen Lebensbereichen hervorrufen. Der von Escoffier in Frankreich angebahnte Wandel wurde infolge der Kriege zunichte gemacht. Ganz Europa lag zweimal in Asche und bedurfte ab den fünfziger Jahren einen Neustart. Die Demokratie musste in Deutschland neu etabliert werden genauso wie das Berufssystem. Weder Restaurants noch sonstige Gastronomieeinrichtungen waren in einem funktionsfähigen Zustand und auch ein Personalmangel an Köchen war abzusehen. Die vorherrschende Gästeklientel während der Kriegszeiten waren, wenn überhaupt, Parteimitglieder und Regimetreue. Der Gast an sich hatte relativ wenige Ansprüche, bzw. der Koch musste aus wenigen Zutaten, die es gab, Gerichte „zaubern“. Zur Verbesserung bzw. Verschlechterung der Arbeitsbedingungen lässt sich keine konkrete Aussage treffen. Die meisten Köche wurden eingezogen und gingen nicht ihrem eigentlichen Beruf nach. Ebenso wenig machte man sich Gedanken über das Prestige der Köche, das Hauptaugenmerk lag darauf den Hunger zu stillen. Die zuletzt von Peter erwähnten weitreichenden Folgen der Kriege lassen Spielraum zur Interpretation. Der lange Kampf der ambitionierten Restaurants für mehr Anerkennung ist bis heute nicht vollständig gewonnen, wenn man Deutschland mit anderen europäischen Ländern und deren Bezug zum Essen vergleicht. Auch die kulinarische Isolation während der Kriege sowie der darauffolgende Überfluss zeigen sich teilweise heute noch in der deutschen Bevölkerung. „Quantität vor Qualität“ lebt in Werbesolngans wie „Geiz ist geil“ weiter, obwohl seit Kriegsende bereits drei Generationen bestehen.

1.1.6 Streben nach Ruhm

Während Europas Struktur und Wirtschaft langsam wieder in Schwung kam, erlebte auch die Gastronomiebranche ihren Neuanfang. Auch hier, wie schon so oft in der Geschichte der Köche, war Frankreich der Vorreiter. Bei Fernand Point wurde die neue Ära der großen

Küchenchefs ausgebildet. Er versuchte im *La Pyramide* bei Lyon, die Traditionen von Escoffier weiterzuführen, indem er frisch und regional kochte. Als einer der ersten betrat er den Gastraum und plauderte mit seiner Kundschaft. Seine Ziehsöhne, Bocuse, Outhier, Troisgros, Chapel, waren die Hauptakteure der nächsten *Nouvelle Cuisine* (vgl. Mergenthaler/Werner 2008: 117f. und Zipprick 2013: 197f. und 200). Die sogenannte „Neue Küche“ wurde bisher schon dreimal ausgerufen: 1740 bei Marin und Menon, 1880/90 bei Escoffier und nun um 1970 von dem Restaurantführer *Gault-Millau*. Die beiden Journalisten veröffentlichten 1973 einen Artikel über die *Nouvelle Cuisine* und setzten damit einen Meilenstein in der Kochgeschichte. Auch hier stand wieder die einfachere und leichtere Küche im Vordergrund (vgl. Mennell 1988: 216ff.; Drouad 2008: 118f. und Zipprick 2013: 210ff.).

Einer, der mit der neuen Küche aufstieg war der *Grand Chef* Paul Bocuse (90), der den Köchen zu einem neuen Image verhalf. Dank ihm kennt man heute nicht mehr die Besitzer der Restaurants sondern den Koch beim Namen. 1965 wurde er mit dem dritten *Michelin*-Stern ausgezeichnet, den er bis heute verteidigt. Die französische Küche wurde unter ihm und seinen Kollegen zum Exportschlager und Köche die neuen Medienstars (vgl. Drouad 2008: 125 und Zipprick 2013: 213 f.). Bocuse trug wesentlich zum sozialen Aufstieg der Köche bei. Der Satz „Ich habe den Koch aus der Küche geholt“, beschreibt diesen Aufstieg mit seinen eigenen Worten. Köche eroberten in wenigen Jahren das Showbusiness und es begann die Zeit der Fernsehköche. Durch diesen Wandel verbesserte sich auch der Status des Berufes. Seit ca. 1960 sind Köche abhängig Beschäftigte und haben einen Anspruch auf Urlaub und Rente und weitere Sozialleistungen. Diese Arbeitnehmertätigkeit kann man als großen Fortschritt sehen. Doch die Arbeitszeiten, mit bis zu 15 Stunden am Tag sowie die niedrigen Löhne, zeigten auch die negativen Seiten des Berufes. Die genannten Statusverbesserungen wurden aber hauptsächlich den Restaurantköchen zugeschrieben. Der steigenden Zahl der Kollegen in der Großküchenverpflegung, wird auch bis heute nicht dasselbe Prestige zugeschrieben (vgl. Drouad 2008: 111, 114, 129, 134).

Neben Bocuse, den vielen Sternenköchen und neuen technischen Entwicklungen trat noch ein weiterer Akteur auf die Bühne: Die Lebensmittelindustrie. Die Vorreiterrolle übernahm dabei Michel Guérard, der ab 1976 die Firma Nestlé beriet. Seitdem kooperieren zahlreiche Köche mit großen Firmen. Drouad (2008: 139) schreibt hier treffend:

„Heutzutage funktionieren die großen Restaurants wie ein Schattenspiel: auf der einen Seite der Leinwand der kochende Kunsthandwerker und auf der anderen Seite der Koch als Unternehmer und Berater der Lebensmittelindustrie.“

Ist man ehrlich, so zeigt die Realität, dass keines der heutigen drei Sterne-Restaurants den Gewinn einfährt, den es zum Wirtschaften bräuchte. Die Lebensmittelindustrie oder anderweitige Geldgeber bieten hier also eine gute Finanzierungsmöglichkeit für Köche und deren Restaurants. Ein aktuelles Beispiel ist Alain Ducasse, der aus seinem Namen eine Marke gemacht hat und weltweit seine Produkte verkauft (vgl. Drouad 2008: 130ff.).

Was tat sich zu dieser Zeit in Deutschland? Den bisherigen Ausführungen zufolge war es nicht unbedingt als Land der Feinschmecker und Starköche bekannt. Das änderte sich aber mit dem Österreicher Eckart Witzigmann, der zum Kochen nach München ging. 1979 verhalf er Deutschland zum ersten Drei-Sterne-Restaurant und leitete die Erfolgsgeschichte der deutschen Köche ein (vgl. Zipprick 2013: 256). Gleichzeitig wurde am Anfang der achtziger Jahre der Untergang der *Nouvelle Cuisine* eingeleitet und die Zeit der Individualisten am Herd begann. Es gab keinen offiziellen Kochstil mehr und kochen konnte nun jeder nach seinen eigenen Regeln (vgl. Mennell 1988: 218 und Zipprick 2013: 267 und 277).

Die Köche, die nach der Zeit des Wirtschaftswunders die *Nouvelle Cuisine* kochten, führten den Kochberuf in neue Sphären. Die Technisierung sowie das Aufkommen neuer Medien halfen ihnen dabei. Es kam zu einem Prestigezugewinn, vor allem durch französische Köche, die dem Beruf ein komplett neues Bild erschufen. Dabei stand aber immer der Restaurantkoch mit seinem eigenen Lokal im Vordergrund. Dieses Bild prägt den Koch bis heute. Bei der weitaus größeren Zahl der gemeinschaftsverpflegenden Köche, herrscht ein konstanter Prestigemangel. Doch auch die Lebensmittelindustrie steuerte etwas zum Bekanntheitsgrad der Köche bei, indem sie mit ihnen warb. Die Arbeitsbedingungen verbesserten sich zwar, aufgrund neuer Erfindungen wie dem Kühlschrank und diversen Küchengeräten, aber letztlich hat sich nicht viel geändert. Sowohl die Arbeitszeiten als auch die Löhne waren immer noch sehr lang und weiterhin niedrig. Der Gast aber wandelte sich. Die Bedeutung der

Oberschicht nahm ab und durch das Wirtschaftswunder entstand die Mittelschicht. Es konnte sich theoretisch jeder einen Restaurantbesuch leisten. Vor allem die vermehrt beschleunigte Globalisierung führte dazu, dass Feinschmecker von weit her anreisten, nur um bei einem Starkoch zu essen. Die Anforderungen der Gäste an diese Köche waren sehr hoch. Ohne Erfolgserlebnis wollte keiner das Restaurant verlassen.

1.1.7 Restaurantkritik - *Guide Michelin* und *Gault-Millau*

Eng verbunden mit der Geschichte der Köche sind deren Kritiker. Im Aufkommen der Restaurants 1762 lag folglich ihr Ursprung. Der erste Gastrokritiker war Grimod de la Reynière. Er schrieb 1802 die ersten Abhandlungen über Essen und Trinken und traf sich mit seiner „Feinschmecker-Jury“, um über neue Gerichte zu urteilen (vgl. Mennell 1988: 340; Seifert/Sametschek 1977: 142 und Zipprick 2013: 107). Der deutsche Gastrosoph, Karl Friedrich von Rumohr, blieb der Nachwelt durch sein Buch „Geist der Kochkunst“ aus dem Jahre 1822 erhalten. Darin schrieb er, dass seine Wahrnehmung über die Kochkunst dazu führen soll, weitere Fehlentwicklungen zu vermeiden (vgl. Rumohr 2010: 42 und Seifert/Sametschek 1977: 204f.). Nur vier Jahre nach ihm macht sich Jean Anthèlme Brillat de Savarin mit seinem Werk „Physiologie des Geschmacks“ kulinarisch unsterblich. Er philosophierte über die Wissenschaft des Geschmacksinns und des Appetits sowie über die Anfänge der Kochkunst, die er ebenfalls beim Bändigen des Feuers ansetzte. Seine anfangs erwähnten Aphorismen wie „Sage mir, was du ißt, und ich will dir sagen, was du bist.“ sind vielfach zitiert worden (vgl. Brillat-Savarin 1979: 15 und 153; Mennell 1988: 341 und Drouad 2008: 31). Der berühmteste Kritiker im Bunde war Maurice-Edmond Sailland alias Curnonsky. 1926 wurde er zum Fürst der Gastronomen gewählt. Er gilt als Legende in Frankreich und dies können seine zahlreichen Werke, in denen er sich mit der französischen Küche beschäftigte, bestätigen (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 528 und Zipprick 2013: 182).

Zu Beginn des 20. Jahrhundert schlug die Stunde des ersten Restaurantführers. Der *Michelin* wurde durch die Werbebeigabe eines Automobilclubs, zum weltweit bekanntesten Gastronomieführer. Die erste gedruckte Ausgabe erschien 1920. Das einzigartige Sternesystem (Wertung von einem bis drei Sternen) hatte 1931 seine Premiere. Für Köche war die Kritik entweder mit dem Gewinn oder Verlust eines Sterns verbunden. Daraus resultierte entweder ein Umsatzgewinn oder ein Imageschaden (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 530 und Zipprick 2013: 146). Damals wie heute fiebern Köche auf die aktuelle Ausgabe des jeweiligen Jahres hin. Ähnlich verhält es sich mit dem *Gault-Millau*. Der nach dem Michelin als das „Neue Testament“ angepriesene Restaurantführer vergibt aber Punkte (Maximum 20) statt Sterne. Nachdem der Restaurantführer 1969 gegründet wurde, schrieb er mit der schon erwähnten *Nouvelle Cuisine* und ihren zehn Geboten Geschichte (vgl. Drouad 2008: 118ff. und Zipprick 2013: 210ff.).

Drouad (2008:31f.) schreibt, dass Köche und Kritiker sich wechselseitig bedingen. Kritiker sind Autoren, keine Köche, können aber deren Ruf in den Himmel heben oder zerstören.

Andererseits sprechen die meisten Köche, obwohl sie durch die Restaurantführer Bekanntheit erreichen, selten gut über die Kompetenzen der Kritiker und Tester. Genau hier aber gilt es laut Jürgen Dollase (2014: 10ff.), langjähriger Gastrokritiker mit eigener Kolumne in der FAZ, einen Unterscheid zu machen. Seiner Meinung nach bewerten Tester das Essen und geben Hinweise für zukünftige Gäste. Die Transparenz der beiden großer Restaurantführer, lassen dabei aber zu wünschen übrig. Kritiker hingegen sollten die Kochkunst mit all ihren Facetten kennen, um sie richtig einordnen zu können und dadurch „mitten im kulinarischen Leben zu stehen“ (vgl. Dollase 2014: 13). Ob der bekannte Kritiker Wolfram Siebeck (Kolumne in der Zeit) oder weitere Kollegen wie Gert von Paczensky, Klaus Besser, Jörg Zipprick und Jürgen Dollase, sie alle haben dazu beigetragen, dass sich Köche und die Bevölkerung in Deutschland zumindest darüber Gedanken machen, was sie kochen und essen.

Die gegenseitige Abhängigkeit zwischen Köchen und Kritikern hat somit einen exponierten Platz in der Geschichte des Berufes. Ohne Kritik hätte sich der Beruf, wie wir ihn heute kennen, nicht entwickelt. Die Querulanten nehmen demnach positiv wie negativ Einfluss auf das Prestige der Köche und wirken somit auch auf das Konsumverhalten des Gastes ein.

1.2 Entwicklungen in Deutschland

Wie bisher deutlich geworden ist, „steht es mit dem Image der deutschen Küche nicht zum Besten.“ (Peter 2014: 7). Über die Jahrhunderte betrachtet haben nur wenige deutsche Köche zum Wandel beigetragen. Ein Grund dafür könnte sein, dass Deutschland nicht zu den Ländern zählt, die sehr eng mit Essen und Lebensmitteln verbunden sind.

Liest man die Kulturgeschichte der deutschen Küche von Peter (2014: 16, 61, 143ff.), dann sind von den kochenden Germanen, den meisten Renaissancekochbüchern, den Rezeptmemorien von Königs- und Hofköchen sowie ein bisschen Glanz von Franz Pfordte und Alfred Walterspiel Anfang des 20. Jahrhunderts keine nennenswerten Geschehnisse zu verzeichnen. Deutsche Köche standen meist im Schatten ihres westlichen Nachbarn, der Kochnation Frankreich. Doch nach dem Zweiten Weltkrieg tat sich einiges in der deutschen Koch- und Küchenlandschaft.

1.2.1 Wirtschaftswunder - Gastarbeiter und Migrationsküchen

„Prinzipiell sah sich das Gastgewerbe in den ersten Nachkriegsjahren zunächst einmal vor die Aufgabe gestellt, überhaupt eine Versorgung zu gewährleisten, und war allein wegen der Lebensmittelzuteilungen auf eine enge Zusammenarbeit mit den alliierten und später deutschen Behörden angewiesen.“ (Möhring 2012: 67).

Der Wiederaufbau war zudem wichtiger als die sofortige Etablierung von Gaststätten. Mit der Währungsform 1948 aber verbesserte sich die Versorgungslage in Deutschland und der Konsum stieg an. Die flächendeckende Durchsetzung des Kühlschranks sowie neuer elektronischer Geräte waren damit eng verbunden. Drehte sich anfangs alles um das Beschaffen von Lebensmitteln, fand sich die deutsche Bevölkerung Anfang der sechziger Jahre vor vollen Auslagen der Lebensmittelgeschäfte mit allerlei Köstlichkeiten, die sie jahrelang nicht konsumiert hatte, wieder. Es entstand die deutsche Imbisskultur mit Pommes und Bratwurst. Die häusliche Küche verlor an Wichtigkeit und der Außer-Haus-Verzehr (AHV) setzte ein (vgl. Hirschfelder 2005: 247 und Peter 2014:180ff.). Die sogenannte Fresswelle hatte Deutschland während des Wirtschaftswunders erreicht.

Die Anwerbung ausländischer Arbeitskräfte von 1955 bis 1974 ließ die Gastarbeiter- bzw. Migrationsküchen entstehen. Neben südosteuropäischen Küchen (wie Jugoslawien, Albanien, Griechenland) etablierten sich spanische, italienische und türkische Restaurants. Hauptsächlich in den Großstädten sehnten sich Gastarbeiter nach ihren heimischen Gerichten. Doch auch der steigende Tourismus führte dazu, dass Deutsche das Essen aus ihren Urlaubsländern auch gerne Zuhause zu sich nahmen. Die in den Spezialitätenrestaurants angestellten Köche kamen aber meist auch aus dem jeweiligen Ausland, bzw. waren mit-helfende Familienmitglieder (vgl. Möhring 2012: 72, 75, 82f.).

1949 wurde neben der Bundesrepublik Deutschland (BRD) Auch die Deutsche Demokratische Republik (DDR) ausgerufen. Auch dort eröffneten Restaurants, die, aufgrund der Abschottungspolitik, mehr Kochtraditionen bewahrten als in Westdeutschland. Migrationsküchen existierten in der DDR genauso wie in der BRD, doch wurden die Gaststätten eher von Bürgern der sozialistischen Nachbarnländer geführt. Sympathisanten der Sowjetunion wie Cuba und Chile brachten dennoch ein wenig extravagantes Flair, zumindest nach Berlin. Auch dort wurden Fachkräfte aus den jeweiligen Herkunftsländern angeworben, um eine möglichst authentische Küche anzubieten (vgl. Möhring 2012: 103f., Peter 2014: 193f. und Horbelt/Spindler 2000: 255).

Wie schon im Kapitel 1.1.5 erwähnt, kämpften Köche, die in der gehobenen Küche kochten bis in die siebziger Jahre hinein für qualitativ hochwertiges Essen. Doch wie der Kritiker Wolfram Siebeck damals sagte: „ Es ist in Deutschland nicht möglich, die Köstlichkeit einer getrüffelten Poularde zu beschreiben, ohne dass einem die Hungernden der Dritten Welt unter die Nase gerieben werden.“ Gehobenes Essen war für die politische Leitkultur der 68er inkorrekt (vgl. Peter 2014: 185).

In den ersten 20 Jahren nach Kriegsende wurde der Kochberuf relativ geringfügig wahrgenommen. Prestige kam den Köchen von Luxusrestaurant kaum zu. Das Bild vom Koch in bürgerlichen Gaststätten war in den Köpfen der Bevölkerung kaum präsent. Gastrokritiker gingen zwar ihrer Arbeit nach, verurteilten aber gleichzeitig die deutsche Bevölkerungseinstellung, die der Gastronomie nicht dienlich war. Die „Fresswelle“ führte dazu, dass der Deutsche möglichst viel und billig essen gehen wollte. Diese Möglichkeit fand er u.a. in den sich etablierenden Migrationsküchen von Gastarbeitern aus nah und fern. Die Gesamtbevölkerung Deutschlands repräsentierte nun den Gast. So konnte es sich jeder Bürger leisten in Gaststätten zu verkehren. Alle Schichten hatten Zugang zu gastronomischen Wirkstätten. Der Anspruch der hauptsächlich Imbiss besuchenden Bevölkerung war daher ziemlich einfach gehalten. Zwar wird bei Köchen (nicht zwangsläufig) in Restaurantköche und gemeinschaftsverpflegende Köche unterteilt, doch fällt auf, dass in der Literatur von dem zweitgenannten kaum die Rede ist. Betrachtet man Status und Prestige steht immer der Restaurantkoch im Vordergrund. Über die Arbeitsbedingungen finden sich nur wenige aussagekräftige Quellen. Vermutlich verbesserten sie sich durch technologische Neuerungen und Kühlgeräte und erleichterten dem Koch seine Arbeit. An den bisher langen Arbeitszeiten und dem niedrigeren Lohn änderte sich auch bis dato nicht viel.

1.2.2 Duale Berufsausbildung

Parallel zum Wirtschaftswunder und dem Wiederaufbau Deutschlands hat sich auch die berufliche Struktur neu geordnet. Dabei wird in Deutschland unter der Berufsausbildung im Verbund von Betrieb und Berufsschule (Duales System), der Berufsausbildung in vollzeitschulischer Form und der akademischen Ausbildung in Fachhochschulen und Universitäten unterschieden. Wichtig für den Kochberuf ist das Duale System. Dessen Ursprünge liegen, wie schon bisher ausführlich behandelt, im Mittelalter und Frankreich hatte dabei die Vorreiterrolle inne. Anfang des 20. Jahrhunderts gab es erste gesetzliche Vorgaben und das Reichsschulpflichtgesetz von 1938 verpflichtete zum Besuch der Berufsschule. Diese Pflicht

wurde nach Gründung der BRD auch beibehalten (vgl. Bauer 2000: 23 und Oschmiansky 2010).

Der Begriff des „Dualen Systems der Berufsausbildung“ wurde aber erst 1964 vom Deutschen Ausschuss für der Erziehungs- und Bildungswesen eingeführt. Gesetzlich geregelt wurde das Duale System im 1969 verabschiedeten Berufsbildungsgesetz (BBiG), das eine besondere Rolle in der Geschichte der Berufsbildung darstellt. Demzufolge wird die gesamte Breite der Lehrlingsausbildung mit den mittlerweile 328 anerkannten Ausbildungsberufen geregelt (Stand 2015 BIBB). Der Zugang zum Dualen System unterliegt keiner formalen Beschränkung. Jeder junge Mensch kann daher den Kochberuf erlernen, vorausgesetzt er findet eine Ausbildungsstelle. Die Ausbildung des Kochs beginnt mit dem Ausbildungsvertrag, der mit dem Ausbildungsbetrieb geschlossen wird, und endet mit dem Bestehen der Abschlussprüfung (schriftlich, praktisch und mündlich). Die Dauer beträgt zwischen zwei und dreieinhalb Jahren, beim Koch in der Regel drei Jahre. Dabei erfolgt die praktische Ausbildung im Betrieb und diese wird ergänzt durch die theoretische Ausbildung in der Berufsschule. Da im Handwerk auch noch z.T. die überbetriebliche Ausbildung hinzukommt, spricht man teilweise auch vom sogenannten Trialen System. Jeder Beruf besitzt eine eigene Ausbildungsordnung, in der die gesetzlichen Details festgehalten sind (vgl. Bauer 2000: 24, 28 und Oschmiansky 2010). Die aktuelle Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin datiert vom 13.2.1998 (Bundesgesetzblatt). Der dazugehörige Rahmenlehrplan vom 5.12.1997 (Kultusministerkonferenz).

Das Berufsbildungssystem mit dem BBiG von 1969 bildet die Basis der beruflichen Ausbildung und ist einem ständigen Wandel unterworfen. Wie man bisher gesehen hat, ist es nötig, die Verordnungen und Rahmenlehrpläne konstant zu erneuern. Im Jahre 2016 fragt man sich, weshalb die letzten Änderungen der beiden gesetzlichen Vorgaben mehr als 18 Jahre zurückliegen. Das hier vorliegende Kapitel knüpft in seinem zeitlichen Rahmen an das vorherige an. Betrachtet man diese nun übergreifend, kann man grundsätzlich von einen entscheidenden Wendepunkt in der Geschichte des Kochberufes sprechen. Das Duale System hat dem Beruf des Kochs eine Kontinuität gegeben und ist mittlerweile weit über seine Grenzen hinaus für seine solide Ausbildung bekannt. Am Prestige des Berufes hat sich trotz allem nichts geändert, genauso wenig wie am Gästeklientel. Die Arbeitsbedingungen für Lehrlinge haben sich seitdem allerdings durch gesetzliche Neuregelungen verbessert.

1.2.3 Fernsehköche erobern die Sendezeiten

1971 errichtete der Bauunternehmer Fritz Eichenbauer das Tantris, einen „Gourmet-Tempel“ in München, der die kulinarische Landschaft Deutschlands grundlegend verändern sollte. Die Erfolgsgeschichte begann mit dem schon erwähnten „Jahrhundertkoch“ (*Gault-Millau* 1994) Eckart Witzigmann. Nach seinem bis dato mit zwei Michelin-Sternen gewürdigte Wirken im Tantris bis 1978, erlangte er ein Jahr später den dritten Michelin Stern in seinem eigenen Münchner Restaurant Aubergine. Er brachte Deutschlands Küche und Köche auf die Bühnen der Welt und bildete nebenbei zahlreiche weitere Köche aus. Ab diesem Zeitpunkt begann die Popularität vieler deutscher Köche zu wachsen. Egal ob Harald Wohlfahrt, Dieter Müller, Heinz Winkler und noch viele mehr, sie zeigten, dass sich deutsche Köche vor keinem zu verstecken brauchten und verschafften dem Kochberuf einen Image-wandel (vgl. Fichtner 2004: 198, Zipprick 2013: 256ff.). Der damals neu definierte deutsche Kochstil war französisch angehaucht und sah den Nachbarn als kulinarisches Vorbild. Doch nach und nach bildete sich eine neue deutsche Küche heraus, in der regionale und traditi-onelle Gerichte neu interpretiert wurden. Ob es jemals eine „Deutsche Küche“ gab oder auch geben wird, ist eine häufig diskutierte Frage. Barlösius (1988: 245 und 441) argumen-tiert, dass aus den außerordentlich differenzierten deutschen Regionalküchen keine einheit-liche deutsche Nationalküche entstehen kann. Und auch Peter (2014: 202) schreibt ähnli-ches in seinem Buch. Die seit 200 Jahren darüber geführte Debatte tendiert eher zu Regi-onalküchen als zu einer gesamtdeutschen Küche. Mit Witzigmann & Co schwappte die Res-taurantkritik auch endgültig nach Deutschland über und unterstützte den, wie schon im Kapitel 1.1.7, erwähnten Denkanstoß von deutschen Kritikern an die Bevölkerung (vgl. Peter 2014: 188).

Neben Deutschlands neuen Spitzenköchen verhalf auch noch ein weiterer Faktor dem Koch-beruf zu mehr Prestige: Das aufkommende Massenmedium - Fernsehen. Den ersten deut-schen Fernsehkoch stellte Carl Clemens Hahn, alias Clemens Wilmenrod. Der Schauspieler, der nie eine Kochausbildung absolvierte, schrieb am 20.2.1953 mit der ersten deutschen Kochsendung Fernsehgeschichte. Die Weltpremiere der ersten Sendung, *Cooks night out*, aber war schon 1937 dem französischen Koch Marcel Boulestin in England geglückt. Auch in der DDR kochte sich Kurt Drummer ab 1958 in die Wohnzimmer der Ost-Deutschen (vgl. Horbelt/Spindler 2000: 302f. und Peter 2014: 181). Der damals gelegte Ursprung hat sich verselbstständigt und zeigt sich mittlerweile in den unendlichen vielen Kochshows /-duellen und -sendungen, die die deutsche Fernsehlandschaft nachhaltig geprägt haben. Egal ob Schubeck, Lafer, Mälzer, Rach, Zacherl, Lichter, Biolek, Stormberg oder Marquard, sie alle

kochen auf Sendern unentwegt Gerichte und fast jeder Deutsche kennt diese. Die meisten sind auch tatsächlich gelernte Köche, wobei es auch hier Ausnahmen gibt. Der Beruf des Kochs ist durch sie stark in den Medien vertreten, was man von anderen Berufen nicht sagen kann. „Mit medienwirksamen Auftritten tritt die deutsche Küche endgültig aus dem Ausgedinge sparsamer Seniorenmenüs heraus, zeigt ihr modernes, freches Inspirationspotenzial“ (Peter 2014: 213). Kochen ist mittlerweile „in“ und neben Sendungen werden Spiel- und Animationsfilme über den Beruf gedreht (*Ratatouille* 2007, *Kochen ist Chefsache* 2012, *Kiss the Cook* 2014, *Der Koch* 2014). Ob dieses Medienaufkommen mehr Vor- oder Nachteile mit sich bringt, wird im dritten Kapitel (Teil II) weiter ausgeführt und später mit den vorliegenden Umfrageergebnissen verglichen und diskutiert.

Während sich Sterne- und Fernsehköche darum bemühten, frische und regionale Produkte den Deutschen nahe zu legen, schenkte die Bevölkerung dem ab den siebziger Jahren aufkommenden „Schnellen Essen“ mehr Aufmerksamkeit, als jedem Koch lieb war. Viele Menschen denken, dass *Fast Food* eine moderne Erfindung aus den USA sei, doch das Gegenteil ist der Fall. Schnellgerichte gab es schon in den chinesischen Hochkultur und der Antike. In Deutschland entstand um 1100, also im hohen Mittelalter, die erste Würstelbude in Regensburg, um Arbeiter an der steinernen Brücke zu verköstigen (vgl. Paczensky/Dünnebieber 1994: 126 und Mergenthaler/Werner 2008: 49). Richtig etabliert aber hat sich die Systemgastronomie, wie wir sie heute kennen, erst mit dem „Wirtschaftswunder“. 1955 eröffnete Wienerwald, die erste deutsche Restaurantkette, eine Filiale in München. Auch der erste *McDonald`s* ließ sich 1971 dort nieder (vgl. Peter 2014: 183 und 187). „Als Reaktion auf die Fresswelle beginnt der Wettlauf der Diäten“ (Peter 2014: 187). Die Angst nach Lebensmittelengpässen bestand schon eine ganze Weile nicht mehr, doch der Deutsche aß trotzdem unentwegt weiter. Sogenannte Volkskrankheiten der „Überflusgesellschaft“ führten zu einem Boom des Diätenwahns. Demzufolge wurden sämtliche Produkte *light* kreiert, und bescherten den Lebens- und Pharmamittelkonzernen eine hohe Umsatzsteigerung (vgl. Horbelt/Spindler 2000: 325f.). Die Weiterbildung des „Diätisch geschulten Koch/Köchin-DGE“ stellt somit eine Anpassung an die Ernährungsgegebenheiten dar.

Ab Mitte der siebziger Jahre fand ein Perspektivenwechsel des Kochberufes statt. Mit Eckart Witzigmann und seinen Nachfolgern wurde den deutschen Köchen nun erstmals eine gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Die mittlerweile fundierte duale Berufsausbildung brachte fähige Köche hervor, die die „deutsche Küche“ über ihre Landesgrenzen hinaus bekannt machten. Mit Hilfe des Fernsehers erlangte der Kochberuf es zu einer inzwischen ungewöhnlich hohen Bekanntheit. Die zahlreichen Kochshows bringen Kindern und Jugendlichen den Beruf relativ früh nahe. Der Gast sieht sich in Deutschland unterdessen einer

vielfältigen Restaurantlandschaft gegenüber. Vom Sternelokal, über die gutbürgerliche Gaststätte und verschiedensten ausländischen Bistros bis hin zu marktüberschwemmenden *Fast Food*-Betrieben ist die dargebotene Palette einstweilen unüberschaubar geworden. Für jeden Geldbeutel ist etwas dabei und dem Gast kann, zumindest in Großstädten, jeder Wunsch erfüllt werden. Die Anforderungen der Kunden werden dabei immer komplexer, was den Koch vor Probleme stellt, die er möglichst effizient lösen muss. Deutsche Gastronomie-Kritiker und Ernährungskolumnen beeinflussen den Gast dabei über seinen Konsum und seine Essgewohnheiten nachzudenken. Die vorherrschenden Arbeitsbedingungen haben sich dem modernen Standard angepasst und Gas- und Elektrokochherde stellen eine große Veränderung in den Küchen dar. Stress, rauher Ton, Teilzeitarbeit und ein nicht seltener über acht Stunden wählender Arbeitstag stellen die Nerven der Köche auf eine harte Probe.

1.3 Exkurs - Die Köchin

Verschafft man sich einen Überblick über die derzeit laufenden Kochsendungen, dann erscheinen Namen wie Cornelia Poletto, Lea Linster und Sarah Wiener neben denen ihrer männlichen Kochkollegen. Auch über den Restaurants von Sybille Schönberger, Susanne Vössing, Michaela Peters, Anna Sgroi, Douce Steiner, Anne-Sophie Pic (Frankreich), Johanna Maier (Österreich) und Carme Ruscadella (Spanien) erstrahl(t)en *Michelin*-Sterne. Dies zeigt, dass mittlerweile auch Frauen Zugang zum Beruf haben und ihn mit Erfolg ausüben. Ein Blick in die Vergangenheit aber lässt erkennen, dass Frauen sich ihren Platz in der Küche hart erkämpfen mussten. Köchinnen haben einen nicht minder geringen Beitrag zur Entwicklung des Berufes beigesteuert und stellten oft das *Pendant* zu ihrem männlichen Kollegen dar.

Im frühen Ägypten genossen die Berufsköchinnen einen guten Ruf und als Gebieter war man stolz auf die exzellent kochenden Frauen. Bis ins frühe Mittelalter hielt die dortige Berufstradition an, bis es durch die islamische Gesellschaft zum selben vorherrschenden Bild wie in Europa kam (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 63). Das Bild kennzeichnete die typische Rollenverteilung von Mann und Frau. Der Mann arbeitete und die Frau kümmerte sich um Haus und Kinder. Übertragen auf den Kochberuf entstand dadurch eine Vorstellung, die teilweise bis heute anhält: Der Mann bzw. Koch gestaltete den Beruf außerhalb des Hauses, innerhalb jedoch war die Frau für die Speisenzubereitung zuständig. Vereinfacht

bedeutete dies, der Mann war der Kochkünstler, zuständig für die feine, luxuriöse Hochküche und die Köchin war die Hausfrau, verantwortlich für die gutbürgerliche, einfache Küche (vgl. Barlösius 2011: 149 und Paczensky/Dünnebieber 1994: 243).

Worin aber liegt die Ursache, dass Köchinnen keine Meisterköche gewesen sind? Mennell (1988: 257ff.) begründet dies durch die hierarchisch, militärische Ausrichtung der Institution des Hofes, bei der Männer für den Dienst in der Küche vorgesehen waren. Von Frauen erfundene Alltagsrezepte, die von Männern übernommen wurden, stellten wohl den Ausgangspunkt des Kochens dar. Doch das Monopol der höfischen Köche verdrängte die Frau in den privaten Haushalt. Lässt man die hohe Kochkunst außen vor, muss der Statusunterschied zwischen Koch und Köchin sehr gering gewesen sein. Die allgemein außerhäusliche geringe Berufsausübung von Frauen führte dazu, dass sich die ersten Köchinnen anfangs als Tellerwäscherinnen oder Küchengehilfinnen dem Beruf näherten (vgl. Mutschelknaus 2010: 11 und 24f.).

Die erste Rezeptsammlung aus dem deutschsprachigen Raum verdanken wir wohl der Augsburgerin Philippine Welser. Die Sammlung, erschien um 1560, wurde nie gedruckt und Historiker sind sich nicht einig, ob sie alle Rezepte selbst verfasste (vgl. Mutschelknaus 2010: 38 und Seifert/Sametschek 1977: 101). Das erste weltweit gedruckte Kochbuch einer Frau stammt aus dem Jahre 1597. „Ein köstlich new Kochbuch“ von Anna Wecker wurde nach ihrem Tod veröffentlicht und löste damit eine Welle von Frauenkochbüchern aus. Diese bezogen sich nicht rein auf das Kochen, sondern gaben zudem Tipps für den Haushalt und weibliche Verhaltensnormen (vgl. Mutschelknaus 2010: 63 und Seifert/Sametschek 1977: 128). Die Frau wandelte sich demnach zur verantwortungsvollen Hausfrau und Familienköchin. Das 19. Jahrhundert ist geprägt von Hausfrauenliteratur und man kann keine klare Grenze zwischen dem Beruf der Köchin und Hausfrau ziehen. Diese beiden Berufe, wenn auch damals nicht so als solche bezeichnet, verschmolzen zu einem und separierten sich erst nach den Kriegen wieder in die Köchin und die Hauswirtschaftlerin. Trotz alledem trugen die deutsche Henriette Davidis (1801-1876) und ihre großteils englischen Kolleginnen einen wichtigen Teil zum Kochberuf bei. Ihr „Praktisches Kochbuch“ von 1845 und auch die „Puppenköchin Anna“ (1856) führten junge Mädchen und auch schon Kinder in die Rolle der Frau in der damaligen Gesellschaft ein (vgl. Peter 2014: 124ff. und Zubrod/Goldmann 2013: 19-23).

Auch Gastrosophen wie Rumohr (2010: 194f.) beschäftigen sich mit der Köchin. Der Schriftsteller aber warf den deutschen Köchinnen vor, es fehle ihnen an gründlicher Bildung über die Küche und man könne sie nicht eines bessern belehren. Mit diesem Blick auf Frauen stand er nicht alleine da. Vor allem die Köche der französischen *Haute Cuisine* zollten der

weiblichen Arbeit in der Küche keinerlei Tribut zu. Aus dem Vorschlag 1883 Köchinnen in die Köchevereinigung aufzunehmen, entfachte ein heftiger Protest, der so weit ging, den Frauen das außerhäusliche Kochen sogar zu verbieten. Frauenkörper sind für solch eine Arbeit weder gemacht, noch können sie eine Tafel genauso attraktiv wie ihrer männlichen Kollegen gestalten. Diese und ähnliche Aussagen wählten die Köche geschickt aus, um die Frauen aus der Küche herauszuhalten. Mit der aufkommenden weiblichen Köchin im Haushalt der Oberschichten begann zu jener Zeit tatsächlich ein Erwerbskampf. Französische Köche waren teure Bedienstete und eine Köchin stellte eine bezahlbare Gegenoption dar (vgl. Zubrod/Goldmann 2013: 9 und Mutschelknaus 2010: 35, 43 und 87). Die Franzosen versuchten daher mit verächtlichen Artikeln in Zeitschriften über weibliche Köche die Distanz zwischen der eigenen *Grand Cuisine* und der gewöhnlichen häuslichen Küche vermehrt hervorzuheben (vgl. Menell 1988: 261 und Drouad 2008: 35ff.). Diese Aussagen beschreiben bis dato einen sehr niedrigen Status von Köchinnen. Die professionelle weibliche Arbeit wurde bis Ende des 19. Jahrhunderts überhaupt nicht als Beruf anerkannt und Köchinnen fanden sich meist auf der untersten Stufe der Hierarchieleiter (vgl. Zubrod/Goldmann 2013: 14 und Mutschelknaus 2010: 33).

Die Köchin, die keinerlei Chance hatte, sich fest im Beruf zu etablieren, eroberte die Hauswirtschaft. Um die Wende des 19./20. Jahrhunderts entstanden die ersten staatlichen Schulen. Mit der Gründung des Deutschen Hausfrauenbundes 1915 in Berlin stand der flächendeckenden Ausbildung von jungen Mädchen nichts mehr im Wege (vgl. Zubrod/Goldmann 2013: 54 und 70). Doch durch solche Möglichkeiten war es dennoch schwer eine feste Anstellung zu finden. Durst (1993: 98 zitiert nach Willareth 1926) illustriert in ihrem Buch, dass weibliche Personen nur zu niederen Hilfsarbeiten beschäftigt wurden. Ein gewisser Aufstieg war möglich, aber meist beinhaltete dieser eine Tendenz in hauswirtschaftlicher Richtung.

Erst in den 1930er Jahren wendet sich das Blatt. Mit den sogenannten „Müttern von Lyon“ begann die Moderne Ära der Sterneköchinnen (Der Begriff wirkt irreführend, wird aber trotzdem oft verwendet. Der *Michelin* vergibt Sterne nur an Restaurants und nicht an Personen). *La Mère* Bourgeois und *La Mère* Brazier waren die ersten beiden Frauen der Geschichte, die in ihrem Restaurant jeweils drei Sterne erkochten. Die erste Mutter war schon 1759 am Rhône Ufer bekannt geworden, doch erst 1933 mit der Vergabe der Sterne wurden die Mütter gebührend geehrt. Vor allem „Eugénie Brazier (1895-1977) war das, was man im Französischen *un personnage* nennt: eine starke Persönlichkeit.“ (Mutschelknaus 2010: 136). Zu dieser Zeit stellte sie das weibliche *Pendant* zu Fernand Point dar. Brazier führte zwei Restaurants, in denen sie zeitgleich drei Sterne erlangte, im Gesamten also sechs. Sie

ist bis heute die einzige Frau, die das jemals geschafft hat. Der berühmte Paul Bocuse hat sowohl bei Point als auch bei Brazier Erfahrungen in der französischen Küche gesammelt (vgl. Zubrod/Goldmann 2013: 87f. und Mutschelknaus 2010: 135ff.).

Die beginnende Emanzipation der Frau wurde durch die Weltkriege unterbrochen und benötigte auch danach noch Zeit, um die Rollenverteilung von Mann und Frau ansatzweise aufzulösen. Doch mit Inkrafttreten des BBiG 1969 war der Weg für die Gleichberechtigung in allen Berufen zumindest gesetzlich möglich. Dennoch gab es typische Männer- und Frauenberufe. Der Koch zählte bis in die achtziger Jahre hinein als ein von Männern dominierter Beruf. Durst (1993: 92 zitiert nach Koch 1982) erwähnt, dass die weiblichen Auszubildendenzahlen sich nur minimal erhöhten und auch 1986 nur 2,2% der Köchinnen an Meisterprüfungen teilnahmen, was sich im Bereich der weiblichen Spitzenpositionen deutlich zeigte. Im Berufsbildungsbericht von 1988 wird der Anteil an unter 20-jährigen Köchinnen mit 70,3% ausgewiesen, während Köche mit 76,8% nur leicht darüber lagen (vgl. Bundesminister für Bildung und Wissenschaft 1988: 39). Unter den zehn am stärksten besetzten Ausbildungsberufen bei jungen Frauen ist der Beruf der Köchin nicht anzutreffen. Er liegt im Ranking 2015 an 16. Stelle (bei Köchen 11. Platz) (vgl. BMBF 2015: 25f.). 2008 haben 12.766 Köche und 4.075 Köchinnen eine Berufsausbildung begonnen. Das Verhältnis $\frac{1}{3}$ Frauen zu $\frac{2}{3}$ Männer ist in den letzten Jahre konstant geblieben (vgl. BIBB 2009a: 322).

Dennoch haben sich Köchinnen zwischen all den männlichen Kollegen behaupten können. Vielen Küchenchefs ist eine gute Mischung beider Geschlechter in der Küche wichtig. Frauen weisen organisatorisches Geschick auf und arbeiten im Gegensatz zu manchen Kollegen sehr sauber und vorbildlich. Die relativ guten Noten in den Abschlussprüfungen von Frauen sprechen für sich. Eine Frau als Küchenchefin kann sich aber nicht jeder Mann vorstellen. Die zahlreichen von Frauen geführten Restaurants zeigen trotzdem, dass dies möglich und auch nicht abwegig ist. Wie eingangs erwähnt, zählen zahlreiche bekannte Köchinnen in Europa zur Spitze und sind mit mehreren Sternen dekoriert. Das Prestige der Köchinnen ist damit rasant gestiegen. Auch Trettl (2015: 129) schreibt, dass den wenigen Frauen in der Topgastronomie mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird, weil es nicht so viele von ihnen gibt, sie seiner Meinung interessanter sind und auch besser aussehen, als die vielen männlichen Kollegen.

Der Beruf der Köchin hat sich über die Jahrtausende genauso gewandelt wie der des männlichen Kochs. Doch machten ihr die vielen Kollegen den Aufstieg nicht leicht. Geschichtlich gesehen waren die Frauen immer zuständig für die Nahrungszubereitung, schlussendlich zählen sie demnach auch zu den ersten Köchen. Die meiste Zeit aber verbrachten Köchinnen als Bedienstete in Privathaushalten oder als Hausfrauen in ihren eigenen Küchen. Der

Zugang zum Beruf blieb ihnen lange verwehrt. Von der gutbürgerlichen Küche kochte sich die Frau Anfang des 20. Jahrhunderts in die Restaurants der Welt und der Ruhm der französischen Küche erreichte auch das weibliche Geschlecht. Die Emanzipationsbewegung beseitigte auch die letzten Steine, die der Köchin im Weg lagen, und ermöglichen ihr alle Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten unserer Zeit. Trotz diesem rasanten mit viel Prestige verbunden Wandel erlernen sie verhältnismäßig seltener den Beruf. Mit der Frage „Familie oder Karriere?“ ist zwangsweise jede Frau konfrontiert und die familienunfreundlichen Arbeitsbedingungen spielen dabei nach wie vor eine ausschlaggebende Rolle.

1.4 Neue Küchen und die Lebensmittelindustrie

Die Globalisierung schreitet stetig voran und Köche können neue Ideen für ihre Gerichte auf der ganzen Welt sammeln. Einer dieser Ideengeber stammt aus Spanien, sein Name: Ferran Adrià. Die bis dato auf dem Kochthron sitzenden Franzosen hatten einen neuen Rivalen, der die Kochwelt Ende der neunziger Jahre revolutionierte. Er galt als einer der letzten Köche, die eine neue Küche erfunden haben - die Molekularküche. In seiner Wirkstätte „El Bulli“ im nördlichen Katalonien kreierte er mit Hilfe von Zusatzstoffen und Texturen Gerichte, die zwar ihr natürliches Aroma besaßen, aber in Präsentation und Konsistenz weit vom herkömmlichen Naturprodukt entfernt waren (vgl. Zipprick 2013: 307f. und 321f.). Dollase (2014: 192f.) spricht hier sogar von einem neuen kulinarischen Aggregatzustand, in den Lebensmitteln versetzt werden. „In Spanien, jedoch auch in Deutschland und England fand diese neue Art zu kochen zügig Nachahmer, angezogen vom Prestige des Kochs, der auf einmal Ehrendoktor, Erfinder und Künstler zugleich war.“ (Zipprick 2013: 326). Adrià hat die Lebensmittelchemie salonfähig gemacht und mit seinen zahlreichen von Auszeichnungen den Fokus auf den Beruf gelegt. Nach schon kurzer Zeit wurden die ersten negativen Stimmen gegenüber dem spanischen Hype laut. Viele Berufskollegen sahen in der Arbeit Ferrans keine Kochkunst mehr und kritisierten die Verwendung von chemischen Hilfsstoffen (vgl. Zipprick 2013: 322, 335). Seine Arbeit polarisierte die Gesellschaft. War sie auf der einen Seite faszinierend, hatte man auf der anderen Seite Angst vor zu vielen chemischen Inhaltsstoffen.

Köche arbeiteten somit teilweise, je nachdem welchem Lager sie sich anschlossen, Hand in Hand mit Wissenschaftlern in sogenannten Laborküchen. Es ist kostspielig eine Laborausstattung in seiner Küche zu montieren und genau dort kommt der Riese der Lebensmittelindustrie mit seinen Forschungsprojekten ins Spiel. Verschiedene Vorhaben wurden von der

EU mit Steuergeldern in Höhe von einer halben Million Euro gefördert (vgl. Zipprick 2013: 328f.). Die Verwendung von Zusatzstoffen durch die Lebensmittelkonzerne wurde zunächst scharf kritisiert, diese fand jedoch nun in den Köchen geeignete Werbepartner. Im Namen von Köchen wird inzwischen für eine Bandbreite von Fertigprodukten geworben. Sei es als Handwerker, Innovatoren oder Künstler, sie fungieren letztlich immer als Unternehmer, die sich an den Faktoren Angebot und Nachfrage orientieren (vgl. Zipprick 2013: 335, 361). Doch „Dieser Riese namens Lebensmittelindustrie möchte eigentlich nur zwei Dinge von den Köchen: ihr Geld und ihren guten Ruf.“ (Zipprick 2013: 357). Man kann es sich als Konsument tatsächlich schlecht vorstellen, dass manche beworbenen Produkte von denjenigen Köchen auch in ihren Restaurants (teilweise sogar mit Sternen) verwendet werden.

Das Aufkommen dieser sogenannten *Convenience*-Produkte (Fertigprodukte), ist aus fachlicher Sicht gesehen eher kontraproduktiv für den Beruf. Mit der Erfindung der Mikrowelle Ende der siebziger Jahre war die Basis für sogenannte fertige oder halbfertige Produkte gelegt (vgl. Horbelt/Spindler 2000: 336f.). Ein immer größeres Sortiment führt(e) dazu, dass der Konsument inzwischen unendlich viele Gerichte bequem im Supermarkt kaufen kann. Der Faktor Zeit spielt dabei eine wichtige Rolle, denn diese fehlt dem Arbeitstätigen meist und deshalb wird an der Zeit für die Zubereitung gespart. Komplizierteste Speisen, wie Ravioli/Nudeln, Terrinen oder Pasteten, die dem Koch früher sein Können abverlangt haben, sind heute in jedem Regal zu finden. Es stellt sich daher die Frage, ob der Beruf von den Lebensmittelkonzernen z.T. wegrationalisiert wird. Andererseits stellen diese Produkte auch eine Hilfestellung für den Koch dar. Um seine Küche möglichst wirtschaftlich zu leiten, bleibt ihm inzwischen gar nichts mehr anderes übrig, als auf solche Waren zurückzugreifen. Auch aus der Gemeinschaftsverpflegung (GV) in Kantinen, Großküchen und Krankenhäusern sind diese Erzeugnisse nicht mehr wegzudenken. Dies wird zwar häufig kritisiert, doch die Verbraucherzahlen zeigen, dass der Trend weiter in diese Richtung geht (vgl. Horbelt/Spindler 2000: 340).

Das Kochen mit chemischen Zusätzen oder die zahlreichen Fertigprodukte haben zu einer neuen Avantgardeküche geführt. Diese stellt den Gegensatz zur Molekularküche dar, und ist laut Dollase (2014: 222f.) die spannendste und einflussreichste Küche nach der von Ferran Adrià. Dollase selbst hat den dazu passenden Begriff in Abstimmung mit dem Koch René Redzepi eingeführt. Die sogenannte *Nova-Regio-Küche* hat ihre Wurzeln in Dänemark/Kopenhagen und Redzepi ist derjenige, der sie vor ca. sechs Jahren berühmt gemacht hat. Die Idee der Küche ist ziemlich simpel: es werden nur regionale Produkte (innerhalb eines bestimmten Kilometerradius) zum Kochen herangezogen. Dies hat zur Folge, dass keine Lebensmittel wie z.B. *foie gras*, die hauptsächlich in Frankreich hergestellt wird und

zu den Luxuslebensmitteln zählt, in Sterne-Restaurants verwendet werden. „Zurück zu den Wurzeln“ ist somit im doppelten Sinn, das Motto der Küche. Egal ob, Moose, Flechten, Wurzeln, gesammelte Beeren und Muscheln, Redzepi kocht daraus seine Menüs und bekommt dafür seit Jahren die beste Kritik. Sein Restaurant Noma wird vom *Michelin* seit 2008 mit zwei Sternen aufgeführt. Die Auszeichnung der britischen Zeitschrift *Restaurant Magazine* veröffentlicht außerdem seit 2002 die Liste „*The World's 50 Best Restaurants*“ bei dem das Noma 2010, das El Bulli von Adrià abgelöst, und den Titel mittlerweile viermal erlangt hat. Der Leitgedanke der *Nova-Regio-Küche* ist dabei ganz der Nachhaltigkeit gewidmet. Sie fördert regionale Erzeuger und trägt dazu bei dem Leitgedanken eines ökologischen und kulturellen Gleichgewichts nachzukommen (vgl. Dollase 2014: 223). Das Konzept hat inzwischen viele Anhänger gefunden u.a. auch in Deutschland.

Durch die indessen endlose Vielfalt an neuen Küchen, egal ob National oder Avantgarde, ist deren Bewertung hinreichend schwierig. Dies äußert sich vor allem darin, dass die Restaurantführer immer häufiger selbst kritisiert werden und an Einfluss verlieren. Wenn das Sterne- oder Punktesystem abnimmt, schwindet auch die Motivation für Auszeichnungen. Die Auflagen der beiden großen Führer *Michelin* und *Gault-Millau* sind seit Jahren rückläufig und ihr Verlust wird jährlich auf mehrere Millionen Euro beziffert. Obwohl der Michelin immer viel Wert auf Unabhängigkeit legte, sind einige der dargebotenen Konzepte nicht verkaufsfördernd zu verstehen, weil sie die Unabhängigkeit der Inspektoren gefährden (vgl. Zipprick 2013: 350 und 353f.). Auch Trettl (2015: 140ff.) rechnet in seinem neuen Buch mit den beiden Führern ab und schreibt, er sei maßlos enttäuscht über deren Ausführungen und werde wahrscheinlich lebenslang seinen Unmut darüber äußern. Er rät allen Köchen sich auf ihre eigentliche Arbeit zu konzentrieren, als sich darüber zu ereifern einen Stern zu erlangen. Das omnipräsente Internet mit seinen Food-Bloggern und Bewertungsportalen stellt auch den Gaststättenkoch von nebenan vor die Frage, wie er mit solcher Kritik umgehen soll. Hier hat Trettl, der selbst Koch ist, (2015: 123ff.) ebenfalls einen Rat. Er empfiehlt Köchen sich von solchen Blogs einfach fernzuhalten und nicht auf jede einzelne Kritik zu reagieren bzw. sich Gedanken darüber zu machen.

In den letzten 20 Jahren gab es in der Küche eine Vielzahl von Innovationen. Köche sind zu Stars, ja sogar Ikonen aufgestiegen, wenn man Adrià und Redzepi betrachtet. Viele Länder sind stolz auf ihre berühmten Köche und kulinarischer Tourismus ist in Spanien und Dänemark an der Tagesordnung, und zwar in dem Ausmaß, dass sogar die jeweiligen Regierungen mit ihren Köchen werben. Auch heutige Fernsehköche sind weit über die Grenzen ihres Landes bekannt. Der Beruf des Kochs ist demnach sehr präsent in den Köpfen der Menschen verankert. Dies schlägt sich folglich auch in dessen Image nieder, das stetig an

Bedeutung gewonnen hat. Dennoch ist der Status abhängig von der Wahrnehmung der Bevölkerung der verschiedenen Länder. Die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie sind hinreichend bekannt und werfen ein vermeintlich negatives Licht auf die Branche. Ein relativ geringer Lohn, unregelmäßige Arbeitszeiten und ein rauher Ton sind einige Merkmale, die immer wieder medial kommuniziert werden. Zuletzt hat der Spiegel im Januar 2015 mit dem Artikel „Ausbeutung à la carte“ die aktuellen Arbeitsbedingungen angeprangert (vgl. Holm 2015). Der Kochberuf wird in den Medien stilisiert, doch die Realität belehrt häufig eines Besseren. Auf diese und weitere Herausforderungen des Berufes wird im Speziellen noch im Kapitel 3 eingegangen. Wer sind nun aktuell die Gäste der Köche? Man könnte sagen, die gesamte Welt, bzw. Personen die dafür Geld ausgeben möchten. Kulinarischer Tourismus findet überall statt und es werden sogar Reisen unternommen, um in den weltbesten Restaurants zu essen. Man kann von einer regelrechten Modeerscheinung sprechen, wenn es darum geht neue Küchen zu entdecken sowie kuriose Lebensmittel zu probieren. Hierbei möchte der Gast möglichst interessante und ausgefallene Gerichte kosten. Dies stellt den Koch in der heutigen Zeit vor besondere Herausforderungen.

1.5 Zusammenfassung des historischen Rückblickes

An dieser Stelle lässt sich zusammenfassen, dass sich von der Steinzeit bis heute ein deutlicher Wandel auf der Ebene der Arbeitsbedingungen, der Klientel sowie der Anerkennung des Berufes vollzogen hat.

Zunächst waren die Köche noch Sklaven. Später erlangten sie den Rang von Bediensteten. Als Leibeigene waren sie Untergebene und erst als Hofköche wurden sie von ihren Herren geschätzt. Sie waren damals enge Vertraute ihrer Gebieter und ihnen wurde ein hohes Vertrauen entgegengebracht. Im Zuge der Revolution und der damit einhergehenden Selbstständigkeit gewannen sie an *Prestige* dazu. Insbesondere berühmte Köche wie Carême und Escoffier trugen einen beträchtlichen Teil zu diesem Bedeutungswandel bei. Heute stellen Köche inzwischen die Stars von Morgen und haben sich z.T. ganze Lebensmittelimperien aufgebaut. Die feste Verankerung in der Medienwelt hat ihren Status aufgewertet und viele junge Menschen finden Gefallen am Beruf des Kochs. Die Lebensmittelindustrie sowie die Gastronomiekritiker trugen ebenfalls dazu bei, dass der Beruf nun in aller Munde ist. Dieser Umstand bringt jedoch auch Nachteile mit sich.

Die *Arbeitsbedingungen* haben sich stark verändert. Kochte man zu Beginn der Menschheit über offenem Feuer, das bis spät ins Mittelalter als einzige Kochquelle galt, hat sich durch

die Industrialisierung der Arbeitsplatz enorm verbessert. Die Entwicklung vom Holz- über den Gas- und Elektroherd bis zur heutigen Induktionsplatte stellt einen gewaltigen Fortschritt dar. Auch die Bemühungen eines Escoffiers während der Wende des 19./20. Jahrhunderts, sind hier zu erwähnen. Er sprach offen die unzureichenden Arbeitsbedingungen an und verbesserte diese nachhaltig. Doch seine Ideen wurden schließlich erst nach den beiden Weltkriegen infolge von moderner Klimatechnik und Belüftungssystemen realisiert. Die Arbeitszeiten sowie die Entlohnung der Köche haben sich ebenfalls verbessert. Gesetzliche Vorgaben und aktuelle Tarifverträge stellen einen positiven Schritt in diese Richtung dar. Allerdings befindet sich die Branche aktuell in einer Krise, die auf die unzureichenden Arbeitsbedingungen zurückzuführen ist. Hilfestellungen in Bezug auf die zu bewältigende Arbeit bietet die große Auswahl von *Convenience*-Produkten. Diese vereinfachen viele Arbeitsschritte von Köchen, aber es besteht dadurch die Möglichkeit, dass der Beruf teilweise ausstirbt.

Die *Gästeklientel* wurde bis in die fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts hauptsächlich von der Oberschicht gestellt. Herrscher, Könige und der Adel waren die ersten Kunden der „weißen Zunft“. Mit dem Ende der Monarchie besuchten immer mehr Politiker und Industrielle die neuen Restaurants. Nach den Weltkriegen speisten v.a. Wohlhabende, die über die finanziellen Mitteln verfügten, in den Lokalitäten. Erst mit dem Aufschwung der Wirtschaft in den sechziger Jahren, konnten es sich mehr Menschen leisten essen zu gehen. Im Gegensatz zu früher hat sich heute die Essenzubereitung vom Innerhäuslichen zum Außenhäuslichen verändert. Der AHV-Markt stieg die letzten Jahre immer wieder an und bietet dadurch auch Köchen neue Arbeitsplätze. Dennoch gab es auch im Mittelalter schon Gaststätten, in denen das einfache Volk einkehrte. Vor allem auf Reisen waren viele Leute gezwungen das Gastgewerbe in Anspruch zu nehmen. Die Anforderungen der Oberschicht waren stets hoch, da sie mit den von ihnen ausgerichteten Banketts und ihrem Küchenpersonal prahlen wollten. Im Gegensatz dazu war der Anspruch der „Normalbürger“ eher gering. Heutzutage muss sich der Koch nach den Wünschen der Gäste orientieren, um einen Gewinn zu erwirtschaften. Im Zuge der Globalisierung stiegen die vielen unterschiedlichen Ernährungsstile, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien. Der moderne Gast fungiert auch mittlerweile als selbst ernannter Kritiker, der seine Ansichten dem Koch über verschiedene Bewertungsportale mitteilt.

Die nachfolgende Tabelle visualisiert den Wandel des Kochberufes in Bezug auf die vorherrschenden Arbeitsbedingungen (AB), die Anforderungen der Gäste (AN) und das Prestige des Kochs (P). (Der erste Zeitraum stellt den Ausgangspunkt dar. Die nachfolgenden sind kompatibel mit den einzelnen Unterkapiteln der Chronologie.) Zeichenerklärung:

↑ = hoch/gut

↗ = gestiegen/verbessert

→ = konstant

↓ = niedrig/schlecht

↘ = gesunken/verschlechtert

Tab. 1: Chronologischer Wandel des Kochberufes

Zeitraum	AB	AN	P
5 Mio. v.Chr. - 500 n. Chr.	unzureichend	niedrig	nicht vorhanden
500 n. Chr. - 1600	↗	↗	↗
1600 - 1850	→	↑	→
1845 - 1914	↗	→	↗
1914 - 1945	↓	↘	-
1930 - 1980	↗	↑	↑
Gastrokritik 1802 - heute	-	↑	↗
1945 - 1970 in DE	↗	↓	↘
1964/69 (BBiG)	↗	-	→
1970 - 1999 in DE	↗	↗	↑
Frauen	→	-	↗
2000 -heute	→	↑	↑
Resümee	verbessert	hoch	hoch

Quelle: eigene Darstellung

2. Gegenwärtige Ausbildungssituation in Deutschland

2.1 Eckdaten und Ablauf

Der Beruf Koch/Köchin zählt seit dem Inkrafttreten des BBiG 1969 zu den anerkannten Ausbildungsberufen in Deutschland. In der Regel dauert die Ausbildung drei Jahre. Eine Verkürzung der Lehrzeit auf zweieinhalb Jahre ist möglich. Bei einer vorherigen Lehre eines verwandten Berufes (z.B. Konditor, Bäcker, Metzger) oder durch den Vorweis der allgemeinen Hochschulzugangsberechtigung. Eine Verlängerung ergibt sich nur aus dem Nicht-Bestehen oder einer zu späten Anmeldung zur Abschlussprüfung. Der Abschluss einer allgemein bildenden Schule ist erwünscht, aber keine Mindestvoraussetzung zum Erlernen des Berufes. Die Ausbildung erfolgt dual, d.h. der Auszubildende verbringt seine Zeit zu $\frac{1}{5}$ in der Berufsschule und zu $\frac{4}{5}$ im Betrieb. Der Rahmenlehrplan sowie die Ausbildungsver-

ordnung mit dem Ausbildungsrahmenplan dienen als gesetzliche Grundlagen. Die Ausbildungsbetriebe können ganz unterschiedlicher Natur sein. Hierbei kommen Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen in Frage. Weitere Lernorte sind neben der Küche, Lager- und Kühlräume, Gasträume und Büros. Die Kompetenzen, die dabei an Kochauszubildende gestellt werden, sind folgende: organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit, Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein, Geschicklichkeit, Kreativität und eine gute körperliche Konstitution. Das erste Ausbildungsjahr ist bei allen Berufen des Hotel- und Gaststättengewerbes identisch. Neben der Hauptarbeit in der Küche soll dem Auszubildenden auch ein Einblick in weitere Abteilungen wie Service, Magazin, Beratung und Verkauf gewährt werden. Ebenfalls bieten sich überbetriebliche Praktika an (z.B. der Auszubildende einer Klinik bekommt den Einblick in eine Restaurantküche). Nach Beendigung der Ausbildung ist der Koch in der Lage seine Arbeitsschritte ergonomisch und hygienisch durchzuführen, Warenwirtschaft zu betreiben, verkaufsfördernd zu agieren und den Gast persönlich zu beraten. Des Weiteren beherrscht er das Herstellen von Suppen, Soßen, Vorspeisen, Süßspeisen und kann pflanzliche Nahrungsmittel, Molkereiprodukte, Eier, Fisch, Krusten- und Schalentiere, Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel zubereiten (vgl. Bundesagentur für Arbeit 2016a und Bundesgesetzblatt 1998).

Nach der Ausbildung stehen dem Koch zahlreiche Aufstiegsmöglichkeiten zur Verfügung. Vom *Commis de Cuisine* (Jungkoch) über den *Demi-Chef*, *Chef de Partie* (Postenchef), *Sous-Chef* (stellvertretenden Küchenchef) *Chef de Cuisine* (Küchenchef) bis zum Küchendirektor sind Beförderungen möglich. Ferner sind Weiterbildungen zum Küchenmeister, Diätetisch geschulten Koch, Fachwirt/in im Gastgewerbe, Staatlich geprüften Gastronom/in, Staatlich geprüften Techniker/in Lebensmitteltechnik, Staatlich geprüften Betriebswirt/in, Diplom-Betriebswirt/in, Ökotrophologe/in, Lebensmitteltechnologe/in, Lehrer/in für Fachpraxis, Lehrer/in an beruflichen Schulen und viele weitere Möglichkeiten gegeben (vgl. VKD o. J. und Bundesagentur für Arbeit 2016b).

2.2 Aktuelle Zahlen

Mit dem bestehenden dualen Ausbildungssystem in Deutschland entsteht die Frage, ob dieses noch zeitgemäß ist. Darüber herrschen unterschiedliche Meinungen. Das eine Lager proklamiert das Ende dieses hoch gelobten Ausbildungskonzeptes, das andere will strikt daran festhalten. Jedes System hat seine Stärken und Schwächen, wovon erstere optimiert werden können. Ein Mittelweg ist daher gefragt. Dieser Meinung ist auch Professor Gerald

Wetzel: „Das duale System in Deutschland dürfen wir nicht infrage stellen. Es hat sich bewährt (...). Wir müssen also unser duales System ausbauen und verbessern.“ (Ritter/Schumann 2013: 45f.). Eine Modifikation des Systems erscheint notwendig, doch ändern kann dies nur der Gesetzgeber.

Die folgende Tabelle zeigt die Ausbildungszahlen zu den Neuabschlüssen des Kochberufes.

Tab. 2: Neuabschlüsse der Kochauszubildenden

Jahr	Neuabschlüsse	Quelle
2005	17.155	(vgl. BIBB 2009a: 323)
2006	18.404	(vgl. BIBB 2009a: 323)
2007	18.700	(vgl. BIBB 2009a: 323)
2012	10.719	(vgl. BIBB 2014: 19)
2013	9.894	(vgl. BIBB 2015: 197)
2014	9.246	(vgl. Statista 2016a)

Quelle: siehe letzte Spalte

Man kann einen deutlichen Rückgang (vgl. Tab. 2) verzeichnen. Die Zahl von über 18.000 Neuabschlüssen in den Jahren 2006/07 hat sich bis zum Jahr 2014 mit 9.246 halbiert. Nach dem DEHOGA Branchenbericht (2015: 21) vom Herbst letzten Jahres erlernten 20.062 junge Menschen in den drei Ausbildungsjahren den Kochberuf. Vergleicht man dies mit den Jahren 2005-2007 anhand der Tabelle, bei dem insgesamt 54.659 Auszubildende aufgeführt waren, hat sich diese Zahl erheblich verringert. Wie aus den vorliegenden Daten deutlich wird, herrscht ein extremer Nachwuchsmangel, der der gesamten Branche große Sorgen bereitet. Zeitungen wie der Spiegel (Hennemuth 2014), die Wirtschaftswoche (Happel 2014) und der Stern (2014) berichteten im Jahr 2014 über den Azubi-Mangel und machten auf das damit einhergehende drohende „Restaurantsterben“ aufmerksam. Folgende vier Ursachen können dafür verantwortlich gemacht werden:

Schlechtes Image der Branche

Viele Überstunden, Teilzeit-/ Wochenend- und Feiertagsarbeit, geringer Lohn und harte Arbeitsbedingungen - Das verbinden viele mit dem Gastgewerbe. Der Ruf der Branche ist ein ausschlaggebender Punkt, der viele Jugendliche abschreckt Gastronomieberufe zu erlernen. Am Ausbildungsplatzangebot kann es nicht liegen, denn es blieben 2013 von den 12.102 angebotenen Ausbildungsplätzen 2.139 unbesetzt (17,7%), 2014 sogar 19,7% (vgl. BIBB 2014: 13f. und BMBF 2015: 49). In einer 2008 durchgeführten Evaluation der BIBB (2009b), zur Sicht der Auszubildenden über die Qualität ihrer Ausbildung waren Köche nur ansatzweise zufrieden. Bei ausbildungsfremden Arbeiten und geleisteten Überstunden

wichen die Ergebnisse von den Vergleichsberufen um mehrere Prozentpunkte ab. Auch die betriebliche Unterstützung beim Lernprozess sowie die Ausbildungsvergütung wurden schlechter eingeschätzt. Diese Aussagen bestätigen das eher negative Ansehen der Betriebe im Gastgewerbe. Der Ausbildungsreport 2015 (DGB-Bundesvorstand 2015: 4, 7 und 26) kommt zu demselben Resultat. Der Beruf des Kochs fällt negativ in den Bewertungen auf. Laut dem Bericht leisten 57,1% der Köche regelmäßig Überstunden. Aus diesem Grund kommt dieser dort auch in der Spalte mit der schlechtesten Bewertung vor (vgl. Abb.2). Die mangelhafte Beurteilung der Gastronomieberufe zieht sich als roter Faden durch die Berichte der letzten Jahre. Der DGB fordert mehr Anstrengungen seitens der Betriebe für gute Ausbildungsbedingungen ein.



Abb. 2: Überstunden nach Ausbildungsberufen

Quelle: DGB-Bundesvorstand 2015: 25

Ein schwerwiegendes Problem, stellen die bereits erwähnten arbeitsfremden Tätigkeiten dar. Über die „schwarzen Schafe“ der Branche wird in den Medien gerne geschrieben, was für Berufsverbände und ehrliche Betriebe kontraproduktiv ist. Tagelanges Putzen, Aufräumen und wochenlang dieselben eintönigen Arbeiten, demotivieren jeden Auszubildenden. Des Weiteren sind regelmäßige Verstöße gegen das Jugendarbeitsschutzgesetz in manchen Betrieben keine Seltenheit. Dort lässt die Ausbildungsqualität auch meist zu wünschen übrig und die Jugendlichen werden als billige Arbeitskräfte ausgenutzt (vgl. Hennemuth 2014,

Happel 2014, Fleischhauer 2014: 9-11). Als Beispiel kann man hier wieder den Bericht aus dem Spiegel aufführen. In „Ausbeutung à la carte“ prangert Holm (2015) den teilweise menschenunwürdigen Umgang mit Auszubildenden an. Er schreibt über Tyrannei, Demütigung und sogar Körperverletzungen, die den jungen Menschen zugefügt wurden.

Mit dem Titel *„Bad news are good news?“* (vgl. Schumann 2015: 58f.) antwortet der VKD in seiner monatlich erscheinenden Verbandszeitschrift auf den Spiegel-Artikel. Viele Mitglieder sind schockiert über die berichteten Ereignisse, kritisieren aber, dass die schönen Seiten des Berufes nicht erwähnt wurden. Der VKD versucht seit Jahren die schlechten Ausbildungsbetriebe zu minimieren, doch die IHK arbeitet in dieser Hinsicht nicht konsequent genug, und drücke öfters beide Augen zu. Zu selten werde den Betrieben die Ausbildungslizenz entzogen oder anderweitige Sanktionen angewendet. Aus diesem Grund hat die Verbandspitze zwei Konzepte eingeführt, die diesen Missständen entgegenwirken sollen. Der Wettbewerb *„Top-Ausbilder des Jahres“*, 2003 ins Leben gerufen, kennzeichnet Betriebe, die sich bei der Ausbildung überdurchschnittlich engagieren. Diese Auszeichnung ist ein Gütesiegel, das vorbildliche Nachwuchsförderung würdigt (vgl. VKD 2015a). Auch mit dem Zertifikat *„Qualifizierter VKD-Ausbildungsbetrieb“* will der Verband ein Zeichen setzen. Nach einer fundierten Überprüfung wird das Zertifikat für zwei Jahre an den Betrieb oder den Ausbilder (müssen Mitglieder im VKD) vergeben (vgl. Schuhmann 2013: 43f.). Mit den beiden Projekten will der Köcheverband nicht nur die betriebliche Ausbildung verbessern, sondern auch dem vorherrschenden Fachkräftemangel entgegenwirken.

Der Beruf muss attraktiver gestaltet werden, was allen betroffenen Parteien bewusst ist. Eine Möglichkeit wäre das Potential aus noch ausbaufähigen Bewerbergruppen zu schöpfen. Demzufolge könnten auch Jugendliche mit Migrationshintergrund sowie mehr Frauen angeworben werden. Dies zeigen die Zahlen aus den Schaubildern der Berufsausbildung (vgl. BIBB 2014: 20-23). Von 10.719 Jugendlichen haben 2012 nur 642 Ausländer, bzw. 2460 Frauen einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen. Gerade die hohe Jugendarbeitslosigkeit in anderen Ländern Europas stellt hier einen Ansatzpunkt dar (vgl. Fleischhauer 2014: 9f. und Schuhmann 2014: 43). Andreas Becker, derzeitiger Präsident des VKD, hat 2015 in Interviews weitere Vorschläge für ein verbessertes Image und neue Ausbildungsmethoden unterbreitet (vgl. Happel 2014 und Stern 2014). Mehr Flexibilität, neue Arbeitszeitmodelle auf den Arbeitnehmer ausgerichtet sowie eine bessere Bezahlung, die sich letztlich auch in erhöhten Preisaufschlägen des Speisenangebots niederschlagen, sind sein Ratschlag für Betriebe. Mit der Modulausbildung spricht er ein lang diskutiertes Thema an. Eine vertiefende Spezialisierung, z.B. auf vegan/vegetarisch, gemeinschaftsverpflegend oder auf Süßspeisen fokussierend, würde den Beruf in einen modernen Blick rücken. 2013 diskutierte eine Runde

von Bildungsexperten diese Idee ebenfalls, doch bisher wurde sie weder in Form von Ausbildungsmodellen oder Schulversuchen erprobt (vgl. Ritter/Schumann 2013: 44).

Vorzeitige Vertragslösungen

Eine weitere Ursache für den Nachwuchsmangel sind die seit Jahren steigenden Zahlen der „abbrechenden“ Lehrlinge im Kochberuf. Dabei werden die Begriffe „vorzeitige Vertragslösung“ und „Ausbildungsabbruch“ häufig synonym verwendet. Dies ist inadäquat, da in der Datenerhebung des BIBB eine vorzeitige Lösung nicht immer mit einem Abbruch gleichzusetzen ist. Theoretisch könnte der Auszubildende sowohl im selben Beruf als auch in einem anderen, seine Ausbildung fortsetzen. Diese irreführende Bezeichnung wird schon länger kritisiert und führt zu falschen Interpretationen. Bessere Methoden zur differenzierten Betrachtungen müssen entwickelt werden (vgl. Althoff 2002: 52ff. und Uhly 2015: 7). Trotz alledem sind die Zahlen sehr hoch (vgl. Tab. 3). In den letzten Jahren beträgt die Quote knapp 50%. 2006 lag sie noch 10% darunter.

Tab. 3: Vorzeitige Vertragslösungen bei Kochauszubildenden

Jahr	Vorzeitige Vertragslösungsquote	Quelle
2013	48,0%	(vgl. BIBB 2015: 197)
2012	48,4%	(vgl. BMBF 2014: 43)
2011	49,4%	(vgl. DGB-Bundesvorstand 2013: 3)
2006	38,8%	(vgl. BIBB 2009a: 155)

Quelle: siehe letzte Spalte

Die am häufigsten genannten Gründe für vorzeitige Abbrüche sind laut Brosi/Werner (2003: 5f): Schwierigkeiten mit Vorgesetzten, das betriebliche Umfeld im Allgemeinen, fachliche Anforderungen, erhöhte Lösungsbereitschaft durch Volljährigkeit und die Lage des Ausbildungsmarktes. Im Kochberuf spielen die Arbeitsbedingungen sowie auch falsche Vorstellungen über den Beruf eine nicht zu unterschätzende Rolle. Berufsberatungen, Praktika vor Ausbildungsbeginn und gezielte Betriebssuche bieten hier Lösungsansätze.

Falsches Bild vom Beruf

Neben schlechten Arbeitsbedingungen sorgt vor allem ein realitätsfremdes Bild über den Kochberuf für die hohe Quote der vorzeitigen Vertragslösungen. Die falsche Darstellung des Kochs in den Medien stellt eine Ursache dar. Das vermittelte Bild führt zu falschen Erwartungen der Jugendlichen. Die Meinungen der Köche darüber sind sehr gespalten. Andreas Becker sagt: „Unsere TV-Kollegen haben viel zum positiven Image des Berufes beigetragen,

doch die Realität am Herd sieht anders aus.“ (Guldner 2014). Dieser Aussage würden viele Kollegen zustimmen (vgl. Ritter/Schumann 2013: 44ff.). Das Prestige hat sich durch die mediale Präsenz gesteigert, die das Berufsbild aufpoliert hat. Doch Becker führt weiter aus: „Ich hatte schon ein Bewerbungsgespräch, da wollte ein junger Mann nicht Koch, sondern Fernsehkoch werden. Er hat das total ernst gemeint.“ (Stern 2014). Diese Erzählung zeigt eindeutig, dass Jugendliche mit den falschen Vorstellungen an den Beruf herantreten. Sieht man im Fernsehen nur zaubernde prominente Köche, die in Schälchen vorbereitete Zutaten nur noch zusammenfügen müssen, so entspricht dies nicht der Realität. Die Arbeit eines Kochs beginnt schon beim Einkauf der Zutaten und endet mit deren Vorbereitungen am Arbeitsplatz, ehe mit der eigentlichen Zubereitung begonnen wird. Diese Schritte aber nimmt der angehende Lehrling in den Kochsendungen nicht wahr, was schlussendlich zu dem verzerrten Bild führt. Eine Änderung der Wahrnehmung des Berufes könnten zum einen Hinweise der TV-Köche selbst an ihr Publikum sein, zum anderen die Aufklärungsarbeit seitens der Gastronomieverbände. Abschließend wäre der Hinweis, sich ausführlich über den Wunschberuf zu informieren, eine von Eltern oder der Schule erwünschte Option.

Ausbildungsvergütung

Der Lohn für Koch-Auszubildende ist ein weiterer Grund, weshalb andere Berufe präferiert werden. Vergleicht man das Gehalt mit z.B. dem eines Maurers sind deutliche Differenzen erkennbar. Laut dem tariflichen Ausbildungsvergütungen 2015 verdienten Azubis im Gaststätten- und Hotelgewerbe zwischen 671 € bis 866 €. Lehrlinge des gewerblichen Baugewerbes dagegen zwischen 708 € bis 1374 € (vgl. MIAS 2015: 24, 58). Betrachtet man im Folgenden den Lohn von Köchen (Durschnitt der drei Ausbildungsjahre) über die letzten Jahre hinweg, so ist dennoch eine leichte Steigerung zu verzeichnen (vgl. Tab. 4).

Tab. 4: Auszubildendenvergütungen bei Köchen

Jahr	West	Ost	Quelle
2008	579 €	459 €	(vgl. BIBB 2009a: 225)
2012	638 €	505 €	(vgl. DGB-Bundesvorstand 2013: 4)
2014	705 €	581€	(vgl. Bericht 2014: 5)
Bundesweiter Durschnitt 2014	802 €	737€	(vgl. Bericht 2014: 8)

Quelle: siehe letzte Spalte

Die Vergütung von Köchen liegt dabei unter dem bundesweiten Durchschnitt von 802 € im Westen und 737 € im Osten. Demzufolge lässt sich in anderen Ausbildungsberufen deutlich mehr Geld verdienen. Nach der Einführung des gesetzlichen Mindestlohns im Januar 2015

wäre eine nationale Mindestausbildungsvergütung ebenfalls eine Option, über die der Gesetzgeber nachdenken kann. Der Betrieb selbst könnte mit einem höheren Gehalt Auszubildende einen Anreiz bieten und so dem personellen Notstand entgegenwirken.

Die vier herausgearbeiteten Ursachen des Nachwuchsmangels in der Gastronomie stellen u.a. die zukünftigen Herausforderungen des Berufes dar. Ein Wandel hin zu verbesserten Ausbildungsbedingungen ist dringend notwendig und wird von den Betroffenen gefordert.

3. Berufsbild des modernen Kochs

3.1 Heutige Herausforderungen im Berufsleben

Im Jahr 2010 gab es rund 1,67 Mio. Erwerbstätige in den Hotel-, Gaststätten- und Hauswirtschaftsberufen. 25.5% (425.850) davon waren Köche (vgl. Bott et al. 2014: 27). Laut der DEHOGA (2015: 21) waren Ende 2015 1,78 Mio. Menschen im Gastgewerbe beschäftigt. Daraus folgend wird aktuell die Zahl der Köche zwischen 400.000 und 450.000 liegen.

Aus der Chronologie des Kochberufes ist ein deutlicher Wandel erkennbar mit dem heute viele neue Herausforderungen für den Koch verbunden sind. Diese kann man in fünf große Bereiche unterteilen: Image, Arbeitsbedingungen, Technisierung, Bürokratie und Medien. Ganz voneinander abtrennen lassen sie sich nicht. Es kommt zu Überschneidungen und gegenseitigen Abhängigkeiten.

Image

„Wer nichts wird, wird Wirt!“ – Dieser Spruch aus dem Volksmund, zeigt ein Grundproblem des Gastgewerbes und des Berufes auf. „Der Beruf des 'Wirts' setzte an keinem Ort und zu keiner Zeit eine spezielle Gewerbeerlernung voraus.“ (Durst 1993: 77). Heute muss man lediglich einen mehrstündigen behördlichen Nachweis erbringen, der zum Erlangen der Konzession führt. Es herrscht kein Meisterzwang wie in anderen Berufen. Dieser würde gesteigerte Anerkennung mit sich führen. Die Bemühungen vieler Generationen von Köchen hat in dieser Hinsicht nichts bewirkt und die liberale Marktwirtschaft hat gesiegt (vgl. Durst 1993 78f.). Berichte über insolvente, gastronomische Betriebe, fügen dem Gewerbe einen Schaden zu, wobei eben nicht alle auch von Personen geführt werden, die einen Beruf der Branche erlernt haben, geschweige denn einen Fach- oder Betriebswirt besitzen.

Aufgrund des niedrigen Ansehens hat das Gastgewerbe mit einem hohen Verlust von Fachkräften zu kämpfen. Berechneten Daten zufolge arbeiten noch ein Jahr nach der Ausbildung 71%, nach drei Jahren noch 66% und nach fünf Jahren noch 59% der Personen in der Branche (vgl. BMAS 2012: 10). Die Abwanderung ist hoch und zeigt, dass auch für den Koch andere Einsatzmöglichkeiten bestehen. Dabei bieten die Lebensmittelindustrie und Lieferanten-Firmen eine profitable Alternative. Um diesem Verlust von Fachkräften vorzubeugen, erarbeiten die Bundesländer, zusammen mit der IHK z.T. neue interessante Weiterbildungsmöglichkeiten, die die Palette der bisherigen (vgl. Kapitel 2.1) erweitern sollen. Die Zusatzausbildung zum „Heimkoch“ z.B. soll auf die gesonderten Anforderungen von Alten- und Pflegeheimen spezialisieren. Und auch der „Märchenkoch“ (Gebrüder Grimm) unterstützt den Regionaltourismus in der hessischen Küche (vgl. Bott et al. 2014: 53f.). Die seit einigen Jahren immer beliebter werdenden *Street-Food-Markets* bieten auch ein ansprechendes Aufgabenbiet. Der Koch selbst kann sich demnach in der eigenen Branche nach neuen Herausforderungen umschauen.

Das derzeitige schlechte Image weist zudem viele Parallelen zu den Arbeitsbedingungen und dem in den Medien kommunizierten Bild auf. Auch der im Kapitel 2.2 dargelegte Nachwuchsmangel und seine herausgearbeiteten Ursachen liegen hauptsächlich am gegenwärtigen schlechten Ansehen der Branche. Somit stellt die Verbesserung des Images eine grundlegende Herausforderung im Kochberuf dar. Eine Kampagne zu dessen Aufwertung mit allen Beteiligten, wäre ein nachhaltiger Ansatz zur Problembehebung. Schließlich bleibt festzuhalten, dass der Fülle an negativen Schlagzeilen über den Kochberuf, positive Erfahrungen von Köchen gegenüber stehen, darüber aber wird nur selten berichtet.

Arbeitsbedingungen

Die schlechten Arbeitsbedingungen während der Kochlehre ziehen sich bis in den späteren Berufsalltag durch. Die **Arbeitszeit** ist geprägt von Wochenend- und Feiertagsarbeit. Dazu kommen Schicht- und Teilzeiddienste, die oft bis tief in die Nacht reichen. Unregelmäßige Arbeitszeiten prägen den Alltag eines Kochs. Die tägliche Wochenarbeitszeit liegt mit 42,1 Stunden, über dem bundesweiten Durchschnitt von 37,7 Stunden. Demzufolge leisten Köche 4,4 Überstunden pro Woche. Dies beläuft sich auf eine Überstunde täglich. Ähnliche hohe Werte verbuchen nur noch Ärzte, Landwirte und Manager (vgl. Bott et al. 2014: 28). Die Presse nennt hier Ausnahmen von 14-Stunden-Arbeitstagen oder auch bis 10 Überstunden täglich, die teilweise ohne Ausgleich abgeleistet werden (vgl. Holm 2015 und AHGZ 2014). Solche Berichte repräsentieren nicht die gesamte Branche, doch kann es durchaus zu Tagen kommen, die längere Arbeitszeiten abverlangen. Wenige intensive soziale Kontakte können die Folge sein. Der Freundeskreis ändert sich schon während der Ausbildung, da oft kein

Verständnis für das Fernbleiben bei gemeinsamen Unternehmungen entgegengebracht wird.

Der **Lohn** eines Kochs ist mit durchschnittlich 1.937 € im Monat niedrig. Männer verdienen etwas mehr als ihre weiblichen Kollegen (vgl. Statista 2016b). In anderen Berufen winken verlockendere Angebote nach Ausbildungsbeendigung. Die Arbeit der zuständigen Gewerkschaft NGG ist ausbaufähig. Sie weist zwar Tarifverträge in allen Bundesländern auf, doch die wenigsten Betriebe sind tarifgebunden. Dies bietet keinen Schutz vor Niedriglöhnen, die im Gastgewerbe deshalb häufig vorkommen. Ein Folge sind atypische und prekäre Arbeitsverhältnisse die u.a. dazu führen, dass ergänzende Sozialleistungen beantragt werden (Maack et al. 2013: 86ff.).

„Insbesondere bei Köchen (...) ist der Bezug von ALG II zusätzlich zur geringfügigen oder sozialversicherungspflichtigen Beschäftigung weit verbreitet. Rund 61.000 Köche (...) bezogen nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit im Juni 2011 ergänzende ALG II-Leistungen“ (Maack et al. 2013: 92).

Diese bedenklichen Feststellungen haben nicht gerade angenehme Arbeitsbedingungen zur Folge. Relativ viel Arbeit, mit wenig Geld bieten kaum Anreize für einen modernen Arbeitnehmer.

Durch Kommunikationsprobleme und Sonderwünsche der Gäste, vor allem in *À la carte*-Küchen, entstehen häufig **Stress**-Situationen. Die Hierarchie der Küchenbrigade führt dazu, dass der Chef seine Autorität ggfs. lautstark zum Ausdruck bringt. Diese Struktur begünstigt cholerische Ausbrüche und führt zu einem recht rauen Ton in den Küchen. In Sterne-Restaurants ergibt sich durch die Drucksituation den Stern zu behalten ein zusätzlicher Stressfaktor. Ein strenger Umgangston sollte aber nicht mit Beleidigungen einhergehen und schon gar nicht mit Tätlichkeiten. Beides sollte mit einem gesunden Menschenverstand zu vermeiden sein, doch dennoch existieren solche Vorkommnisse. Ein Ventil für Köche stellen, in solchen Situationen, dann oft Alkohol oder sogar Drogen dar, was den Anfang einer Art Teufelskreises darstellt (vgl. Trettl 2015: 51 und 134, Holm 2015 und Widmann 2015).

Alle Berufe in der Gastronomie sind mit physischen und psychischen Anstrengungen verbunden. Dies hat **gesundheitliche Schäden** zur Folge. Arbeitsbelastungen wie das Heben und Tragen von schweren Lasten, die Arbeit im Stehen oder unter Kälte, Hitze und Lärm sind an der Tagesordnung. Häufig genannte Beschwerden stellen Kopfschmerzen, Husten, Hörverschlechterung, Nervosität und Reizbarkeit, nächtliche Schlafstörungen und Schmerzen in den Armen und der Hüfte dar (vgl. Bott et al. 2014: 46). Bei Köchen zählen des Weiteren Erkrankungen des Bewegungsapparates, Depressionen und Burn-outs, die nicht

selten mit der Berufsunfähigkeit einhergehen, zu den Symptomen. 14,8 Tage fehlen Köche aufgrund von körperlichen Beschwerden pro Jahr am Arbeitsplatz. In Küchen herrscht zudem, durch Messer, Schneidemaschinen und Herdplatten eine erhöhte Unfall- und Verletzungsgefahr (vgl. Streb 2015: 63). Diesen genannten Belastungen kann mit einem offenen Betriebsklima und ergonomischen Verbesserungen entgegen gewirkt werden.

Trotz der bisher überwiegend ungünstigen Arbeitsbedingungen beurteilen, wie eine Befragung von 2012 (vgl. Bott et al. 2014:) zeigt, die Arbeitnehmer im Gastgewerbe ihre Arbeitszufriedenheit hoch. Als Gründe dafür werden ein gutes Betriebsklima, nette Vorgesetzte und gute Teamarbeit mit Kollegen genannt. Demzufolge existieren nicht nur „schlechte“ Betriebe, sondern auch bzgl. Arbeitsbedingungen und Betriebsklima vorzeigbare.

Die hier ausgeführten Arbeitsbedingungen müssen in den nächsten Jahren erheblich verbessert werden. Eine positive Grundeinstellung und ein moderater Umgangston würden dabei schon eine Änderung hervorrufen. Ein positives Betriebsklima mit offener Kommunikation unter den Mitarbeitern und Vorgesetzten ist ebenfalls eine Möglichkeit, die Bedingungen zu verbessern.

Technisierung

Der technische Fortschritt schreitet stetig voran. Mit Beginn der Industrialisierung wurden Menschen durch Maschinen ersetzt. Dennoch wurde die Gastronomie aufgrund ihrer Dienstleistungen als sicherer Arbeitsplatz wahrgenommen. Die gegenwärtige Entwicklung wirkt jedoch einstweiligen Verlautbarungen entgegen.

Kann der Beruf eines Kochs vollkommen ersetzt werden? Diese Frage würde die Mehrzahl der Köche wahrscheinlich verneinen. Doch der moderne Kombidämpfer, auch „*Self-Cooking-Center*“ (Firma RATIONAL) genannt, kann, wie sein Name schon sagt, selbstständig Speisen zubereiten. Über das Wissen von Gartechniken, das früher ein Geheimnis erfahrener Köchen war, kann heute auch ein un- bzw. angelernter Mitarbeiter verfügen. D.h. neue Geräte ersetzen nicht nur den Koch, sondern führen auch dazu, dass keine qualifizierten Köche mehr in Zukunft benötigt werden. Auch der noch nicht „marktreife“ 3D-Drucker, könnte in Zukunft Speisen produzieren. Auch im Service-Bereich übernimmt der Gast inzwischen Tätigkeiten, die früher die Aufgabe des Rezeptionisten war. Check-In-Terminals sind in Hotels Normalität. Genauso wie Cocktail-/ Serviettenfaltmaschinen und Menükarten auf I-Pads rationalisieren diese das Restaurantpersonal (vgl. Fuchs 2015: 122 - 125). Eine Depersonalisierung steht somit auch dem Gastgewerbe bevor.

Die Lebensmittelindustrie greift ebenfalls in hohem Maße auf technische Hilfen zurück. *Convenience*-Produkte haben seit Jahren eine immer größere Nachfrage. Tütensuppen und Konservendosen stellten die erste Stufe dar. Heute wird versucht frische fertige Produkte möglichst lange haltbar zu machen. Ein Branchenberater bemängelt dabei die Verhaltensweisen der Deutschen, mehr auf die Haltbarkeit als auf die Natürlichkeit zu setzen. In anderen Ländern Europas sind frische *Convenience*-Angebote mehr gefragt (vgl. Dühmann 2006: 52f.). Neben den Faktor Zeit, sind die steigende Anzahl berufstätiger Frauen und die wachsenden Singlehaushalte Gründe für den steigenden Umsatz derartiger Produkte. Rützler (2005: 43) schreibt in ihrem Buch, dass in 20 Jahren das Essen ein Puzzle aus Fertigkomponenten sein wird und dem Konsumenten viele Grundbestandteile im rohen Zustand nicht mehr bekannt sind. Diese Aussage mag verstörend wirken. Der technische Entwicklungsstand könnte dies jedoch ermöglichen. Die zubereitenden Personen dieser Gerichte (vielleicht noch ein Art Koch) werden dann die einzigen sein, die noch mit frischen Lebensmitteln arbeiten. Dem überwiegend negativ geprägten Bild von Fertigprodukten stehen aber viele Vorteile gegenüber, die dem Koch die Arbeit erleichtern. Die Produkte sind gut zu lagern, man kann sie flexibel einsetzen und somit auch besser kalkulieren. Das führt schlussendlich zu einer gleichbleibenden Qualität auf hohem Niveau und einer Kostenoptimierung durch Personaleinsparung und effektiven Planbarkeit (vgl. Fleischhauer 2013: 24 und Bless 2008: 103).

Die Lebensmittelindustrie wird allen Prognosen zu Folge, auch die nächsten Jahre Rekordumsatzgewinne einfahren. Zipprick (2013: 363) wirft in Bezug auf den immensen Energiebedarf den die Produktionsfirmen mit ihren Maschinen benötigen, hier eine interessante Frage auf: Was passiert, wenn die prophezeite Energiekrise mit solcher Wucht einschlagen würde, dass weder der Transport von Waren noch das Einschalten irgendwelcher Küchengeräte oder Maschinen möglich wäre? Eine visionär anmutende Antwort könnte folgendermaßen lauten: Nach bewaffneten Auseinandersetzungen, um die noch vorhandenen Ressourcen würde die Menschheit wieder von vorne anfangen - Ein Feuer anzünden und wieder kochen.

Die Folgen der Technisierung dürften den bisherigen Wandel des Berufes weiter verschärfen. Der Koch wird sich zumindest teilweise anpassen müssen, was die Benutzung von Fertigprodukten anbelangt. Auf lange Sicht wird sich die Ausbildung auch mit der Beschaffung und dem optimalen Einsatz von den geeigneten *Convenience*-Produkten beschäftigen. Auch hier könnte die Modulausbildung erste Ansätze liefern.

Bürokratie

Ein weiteres Feld der Herausforderungen ist der steigende bürokratische Aufwand, der mit dem Darbieten von Speisen in Zusammenhang steht. Das europäische Regulierungsstreben lässt sich beispielhaft an der Aussage von Hirschfelder (2005: 22) aufzeigen. „Es gibt genaue Vorschriften, wie groß ein Apfel sein muss und welche Farbe er haben soll, aber niemand verlangt, dass er auch nach Apfel schmecken soll.“ Für einen Koch ist es nahezu unmöglich nicht EU-genormte Lebensmittel zu verarbeiten. Alle Produkte sind gleichförmig und in irgendeiner Art und Weise behandelt worden. Vielleicht hat genau die aus diesem Grund entstandene Nova-Regio-Küche so viele Anhänger gefunden. Solche Vorschriften torpedieren die Entfremdung des Menschen von seinen Nahrungsmitteln und das Ursprungsprodukt an sich ist nicht mehr identifizierbar (vgl. Hirschfelder 2005: 22).

Neben Vorschriften zum Aussehen von Lebensmitteln existiert eine weitere Verordnung, die den Köchen Kopfschmerzen bereitet: Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Die Regelung vom 13.12.2014 umfasst seitdem nicht mehr nur die Kennzeichnung von verpackter Ware, sondern auch von unverpackter/loser Ware. Gerichte, die in Restaurants oder Kantinen angeboten werden, sind demzufolge unverpackte Ware. Die Allergenverordnung (mit den 14 Hauptallergenen) gilt folglich auch für jedes einzelne ausgegebene Essen. Der Gesetzgeber formuliert die Hinweise zur Umsetzung wie folgt:

„Es kann schriftlich, elektronisch oder mündlich informiert werden. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladde, Informationsblatt oder Rezeptangaben erfolgen - wie schon jetzt bei abgabepflichtigen Zutaten. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.“ (vgl. BMEL 2015: 9).

Welche Auswirkungen hat diese Gesetzesverordnung auf den Tätigkeitsbereich des Kochs? Er muss seine Rezepte, wenn er sie schon niedergeschrieben hat, auf alle Allergene überprüfen und dann mindestens eine Speisekarte diesbezüglich schriftlich kennzeichnen. Bei wechselnden Tages- oder Wochenkarten ergibt sich daraus ein immenser Zeitaufwand. Des Weiteren muss er Schulungen für das Service- und Küchenpersonal organisieren, damit diese über die Folgen von Allergenen aufgeklärt werden. Theoretisch müsste er sogar Küchengerätschaften oder Teller doppelt anschaffen bzw. kennzeichnen, da bei Nuss- oder auch Fischallergikern kleinste Mengen zum Tod führen können. All diese Änderungen führen neben dem erhöhten Zeitaufwand auch zu finanziellen Mehrkosten. Kleinst- oder mittelständigen Betrieben kann dies schnell zum Verhängnis werden. Das derzeitige „Restaurant-

Sterben“ wird durch diese Verordnung weiter vorangetrieben. Der Koch an sich wird mehr Zeit im Büro verbringen als in der Küche. Vor allem die Spontanität, ein Gericht während des Services leicht zu abzuändern, wird ihm dadurch genommen. Wenn Mitarbeiter die Rezepturangaben nicht exakt einhalten, könnte dies zu Klagen der Gäste führen. Der Koch arbeitet vorsichtiger, kann seine Kreativität nicht ausleben und wird auf vorgefertigte *Convenience* Produkte für spezielle Kunden zurückgreifen müssen.

Währendem es bei Lebensmittelunternehmen eigene Abteilungen für die Kennzeichnungspflicht gibt, muss sich im Restaurant der Koch oder Küchenchef damit alleine auseinandersetzen. Die Verordnung verdirbt vielen Köchen den Spaß am Beruf. Darunter leiden auch die Spontanität und Kreativität. Doch gerade aus diesen beiden Gründen haben viele Männer und Frauen den Beruf ausgewählt. Viele Köche würden dem Journalisten Ulrich Fichtner (vgl. Peter 2014: 214) recht geben, der mit folgender Aussage den Kern des Geschehens getroffen hat: „Wenn je eine Organisation gegen die Freude am Essen gegründet wurde, so hat sie ihren Sitz in Brüssel.“

Medien

Die letzte Herausforderung des Kochs stellt den Umgang mit den Medien dar. Wie der Name der Mediengesellschaft schon sagt, dreht sich heutzutage vieles um Fernsehen, Radio, Zeitungen und vor allem um das *World-Wide-Web*. Wie schon im Kapitel 2.2 ausführlich erläutert, spielt das Vorgehen der TV-Köche eine entscheidende Rolle, weshalb viele Lehrlinge ein realitätsfremdes Bild vom Beruf erlangen.

Doch in einem sind sich alle einig: Der Beruf des Kochs ist omnipräsent in der Gesellschaft. „Schließlich hilft selbst die dusseligste Kochsendung meinem Berufstand.“, sagt Vincent Klink, TV-Koch und Besitzer eines Sterne-Restaurants in Stuttgart (vgl. Rosbach 2006: 25). Sendungen wie „Schmeckt nicht, gibt`s nicht“ von Tim Mälzer oder „Kerner kocht“ erreichen ein Millionenpublikum. Jeder Sender hat sein eigenes Format, auf dem Köche in Berufskleidung oder ganz leger im T-Shirt ihre neuen Rezepte anpreisen. Doch jeder „Normalkoch“ fragt sich, zu welchem Zeitpunkt die vielen Fernseh-Ikonen in ihren eigenen Restaurants stehen und ihre Kreationen den Gästen kredenzen. Junge Menschen aber finden es „cool“ und das Format der Kochshows überzeugt. Warum? Dafür hat Klink eine weitere Aussage parat: „Egal was da einer zusammenrührt: Kochen transportiert eine gewisse Ehrlichkeit. Das passiert live, da wird nichts getrickst. Heute eine echte Rarität.“

Diesen Äußerungen steht die Aussage von Fichtner (2004: 88-92) gegenüber, der sagt, dass Kochsendungen eigentlich nur am Rande mit Essen oder Kochen zu tun haben. Sie fördern nicht das Kochen, sondern ersetzen es. Die deutsche Bevölkerung kocht immer

weniger und möchte viel lieber in schöner Wohlfühlatmosphäre Fernsehen schauen, statt die Gerichte nachzukochen. Wie denn auch? Die Kochshows sind nämlich eigentlich genau zu den Sendezeiten zu sehen (11 Uhr morgens und 18 Uhr abends), zu denen die Zuschauer selbst vor dem Herd stehen müssten, um das Essen vorzubereiten. Fichtner schreibt den Köchen einen baldigen musealen Charakter zu, wie bei Förstern und Nonnen schon gesehen. Je weniger Berufe in unserem wirklichen Leben eine Rolle spielen, desto nostalgischer werden sie verehrt. Betrachtet man diese Darstellung in Bezug auf *Convenience* Produkte könnte er durchaus Recht behalten. Verwendet ein Koch nur noch Fertigprodukte, ist er in den Augen der Bevölkerung keiner mehr und somit ein unbedeutender Beruf, was ihm die erwähnte Verehrung zu Teil werden ließ.

Neben dem Fernseher sind die Köche im Radio zu hören, in dem sie Tipps und Tricks ver-raten. Auch die Buchläden mit ihrem reichhaltigen Angebot an Kochbüchern, haben die Marktsättigung schon lange erreicht. In Zeitschriften wird regelmäßig über neue „In“-Lokale berichtet und fast jede Zeitung führt mittlerweile eine Food- oder Essenskolumne mit dazugehöriger Rezeptseite. Das Internet ist mit Rezeptdatenbanken und Foodblogs nur so überschwemmt. Bei vielen kann man sich aufgrund des Angebots nur schwierig entscheiden.

Die unzähligen Bewertungsportale führen zu dem bereits erörterten Problem, dass jeder Gast inzwischen selbsternannter Kritiker ist. Ein Koch könnte sich die Hälfte des Tages damit beschäftigen, alle Restaurant-Führer, Zeitschriften, Zeitungen und Online-Plattformen zu durchforsten, um herauszufinden, was die Welt über ihn denkt. Die Empfehlung Trettls (2015: 123ff.), sich nicht verrückt machen zu lassen und „einfach mal sein Ding durch-zuziehen“ erscheint bei dieser Medienflut, als heilsam.

In Bezug auf das Auftreten in den Medien, ist beim Kochberuf noch Nachholbedarf. Das Bild könnte gegensätzlicher nicht sein. Auf der einen Seite wird der Beruf im TV in den Himmel „gehyppt“ und hat diesen in den Köpfen der Deutschen präsent werden lassen. Auf der anderen Seite liest man immer wieder von den schlechten Arbeitsbedingungen, die im Gast-gewerbe vorherrschen und diesem kein hohes Ansehen zuschreiben.

Die hier zusammengefassten Herausforderungen machen deutlich, in welcher Krise der Be-ruuf des Kochs sich z.Z. befindet. Das Image, verbunden mit dem eher negativen medialen Bild, sowie die Arbeitsbedingungen zeigen die zukünftigen Kernaufgaben des Berufstandes auf. Die voranschreitende Technisierung, einhergehend mit der dadurch steigenden Büro-kratie zwingen den Koch baldige Lösungen zu finden. Ein Umdenken auf betrieblicher

Ebene, Verbesserungen in der Ausbildung und eine aufeinander abgestimmte Zusammenarbeit der Verbände sind unabdingbar, um den Beruf wieder zu seinem alten Glanz zu verhelfen.

3.2 Ansehen in der Gesellschaft

Wie im bisherigen Verlauf der Arbeit deutlich wurde, genießt der Koch nicht das höchste Ansehen in der deutschen Bevölkerung. Dies hängt sehr eng mit dem Verständnis bzw. der Beziehung der Deutschen zu Lebensmitteln zusammen.

Europaweit hat Nahrung einen geringen Stellenwert und nur die niedrigsten Preise werden vom Verbraucher akzeptiert. Der Deutsche gibt nur ca. 12% seines Einkommens für Lebensmittel aus und stellt somit in Europa das Schlusslicht dar. Er präferiert am liebsten günstige Waren, die trotzdem frisch und qualitativ hochwertig sein sollen (vgl. Hirschfelder 2005: 21, Peter 2014: 220 und Bless 2008: 33). Fichtner (2004: 201) schreibt zynisch, dass abgepacktes Schweinefleisch im Supermarkt weniger kostet als Katzenfutter und nach Meinung der Bevölkerung auch kosten soll. Was der Verbraucher kauft, das erwartet er auch genauso im Restaurant. Der heutige Gast will dort möglichst schnell bedient werden. Er bestellt ein Hauptgericht (der Franzose isst hier mindestens Vorspeise, Hauptgang und Dessert) von dem er erwartet, dass es zügig zubereitet wird, eine ordentliche Portion darstellt und ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis aufweist (vgl. Dollase: 2014: 266).

Der deutsche Bürger spart besonders gerne bei Nahrungsmitteln und gibt stattdessen sein Geld lieber für Unterhaltungselektronik oder das neueste Automodell aus. Auch eine Verschuldung nimmt er für solche Anschaffungen in Kauf. Diese Denkweise kann ein Franzose nicht nachvollziehen. Das Fettnäpfchen der Peinlichkeit leisteten sich deutsche Politiker 2003 zum 40-jährigen Jubiläum der deutsch-französischen Freundschaft. Ein zu aufwendiges, luxuriöses Festdinner wurde zusammen gestrichen, da man sonst der „Völlerei“ bezichtigt werden könnte. Viele Franzosen mussten sich spätestens zu diesem Zeitpunkt die Frage gestellt haben, ob es überhaupt zu einer Völkerfreundschaft kommen kann. Die Verfeinerungen der Hochküche zu empfehlen, war auch nie Absicht eines deutschen Bundeskanzlers. Egal ob Erhard (Pichelsteiner Topf), Kohl (Saumagen), Schröder (Currywurst) oder Merkel (Grünkohl-Eintopf), sie alle schworen auf die bodenständige Küche. Bei vielen Deutschen war und ist gutes Essen verpönt. Wer es liebt, bewegt sich historisch und soziologisch betrachtet auf einem Minenfeld (vgl. Peter 2014: 216 und Fichtner 2004: 216f.).

Warum wirbt nicht auch Deutschland mit einem seiner unzähligen Sterneköche, wie z.B. Spanien, Dänemark oder Frankreich? Staatsbankette mit der Handschrift eines Wohlfahrt, Bühner oder Wissler könnten zu einem veränderten Bild in der Bevölkerung beitragen. Im Jahr 2016 wurden 290 Restaurants mit einem oder mehreren *Michelin*-Sternen ausgezeichnet. Das ist bis dato historischer Höchststand. Deutschland gilt in Europa, nach Frankreich, als das Land mit den zweitmeisten Sternen und kann sich mit einer Kochkunst auf dem höchsten Niveau rühmen (vgl. *Michelin* 2015). Der Herausgabe des diesjährigen Führers folgte ein Artikel in der Süddeutschen Zeitung (vgl. Rolff 2015), der die Situation wiederholt auf den Punkt gebracht hat: „Kulinarisch betrachtet, sind die Deutschen das peinlichste Volk Europas.“ Der deutsche Koch ist Exportschlager, aber im eigenen Land ringt er um jeden Gast. Auch die Preissensibilität bei Gutverdienern wird unterschätzt und diese haben regelrecht Angst vor einem 200 €-Menü. 200 € für eine Opernpremiere zu bezahlen erscheint dagegen angemessen. „Vielleicht müsse man schlicht akzeptieren, dass der Genuss bei einigen Völkern wie Thais, Chinesen oder Franzosen quer durch alle Schichten fest verankert ist und bei anderen eben nicht.“ (Rolff 2015). Diese Darstellung zeigt, wie schwer es der Koch im Allgemeinen in Deutschland hat. Aus der geringen Wertschätzung von Lebensmitteln resultiert eine geringe Anerkennung für Berufe, die mit diesen arbeiten. Einzelne Gäste zu begeistern, ist für den Koch kein Problem, aber eine ganze Bevölkerung zu beglücken? Es lassen sich zwei Variablen für das geminderte Ansehen des Kochberufes aufstellen: Zum einen die geringen Ausgaben für Lebensmitteln und zum anderen definiert sich die deutsche Bevölkerung nur geringfügig durch die Nahrung, die sie zu sich nimmt.

Nicht nur literarisch ist das Ansehen des Kochs nachweisbar, sondern auch wissenschaftlich. Prestige kann man messen. Definiert wird dieses im Allgemeinen als das typische Ansehen sozialer Gruppierungen. In modernen Gesellschaften beruht es auf dem Bildungsstatus und dieser ist meist mit einer Berufsposition verknüpft. Den einzelnen Berufen wird ein weitgehend übereinstimmendes, konstantes Prestige entgegengebracht. Dennoch kann es zu Einbußen kommen. Zur Vereinfachung benutzt man sogenannte Berufsklassifikationen, in die sich diese einordnen lassen (vgl. Hardil 2002: 215).

Menschen werden nach ihren Berufen sozial eingeordnet. Dies tut der Mensch ganz unterbewusst, in dem er seine Gesprächspartner fragt, welchen Beruf sie ausüben. Daraus ziehen wir Parallelen zum Lohn, zum sozialen Umfeld und eben zum Prestige. Bei einer Umfrage in den achtziger Jahren wurden Angestellte des Gastgewerbes gefragt wie sie das Image ihres Berufes bzw. das der Branche einschätzen. Dabei fiel auf, dass sie ihre eigene Tätigkeit höher einstufen als das Ansehen des Gastgewerbes. In der Schweiz wiederum erbrachte eine ähnliche Befragung genau gegensätzliche Ergebnisse. Dies kann daran liegen, dass die

Gastronomie dort als eine der wichtigsten Wirtschaftsbranchen fungiert (vgl. Durst 1993: 282f. zitiert nach Bartl 1987). Auswertungen der Magnitude-Prestigeskala (MPS-ISCO68) 1989 ergaben einen Mittelwert von 63,8. Die am höchsten bewerteten Berufe, Ärzte, Richter und Professoren, erreichten einen Wert von 168,8. Der niedrigste lag bei 20 (ungelernte Handarbeiter). Bei den Berufen des Gastgewerbes ergab sich folgendes Bild: Kellner, Bar-mixer und artverwandte Berufe 38,1; Köche 43,1; Gastwirte und andere tätige Inhaber 57,7. Der Beruf des Kochs lag unter dem Mittelwert und fand sich im unteren Bereich der Skala wieder (vgl. Durst 1993: 284 zitiert nach Wegener 1989).

2005 wurde die MPS mit Hilfe der ISCO88 für Deutschland aktualisiert. Die Skala ist ausschließlich ein Instrument für Analysen auf nationaler Ebene. Dies hat den Vorteil, die Positionshierarchie im Land besser interpretieren zu können. Ein internationaler Vergleich ist damit aber ausgeschlossen (vgl. Christoph 2005: 79). Betrachtet man nun die Ergebnisse der erneuerten Skala, sind keine signifikanten Unterschiede zu finden. Richter, Ärzte und Anwälte dominieren weiterhin die ersten zehn Plätze (Werte von 186,8 bis 160,5). Auch Hilfsarbeiter finden sich wieder auf dem letzten Platz der Skala (20). Das Prestige des Kochs ist um einige Punkte gestiegen. Es liegt aber mit 49,8 immer noch im hinteren Feld. Auch Kellner haben sich verbessert und befinden sich bei einem Wert von 55,4 (vgl. Christoph 2005: 119, 123f. und 126). Die empirische Auswertung der Prestigeskalen bestätigt somit das vorherrschende Bild über den Kochberuf in Deutschland.

Bei einer weiteren Studie (vgl. Tomasik/Heckhausen 2006: 38-43), die das Sozialprestige von Ausbildungsberufen aus Sicht von Realschüler/-innen untersuchte, landete der Ausbildungsberuf des Kochs auf Platz 67 von insgesamt 128. Die meisten Berufe aus dem Ernährungsbereich langen hinter dem des Kochs (Kellner Platz 83, Bäcker 87, Fleischer 112) nur der Beruf des Hotelfachmanns (Platz 49) lag davor. Unter den ersten drei Plätzen rangierten Regisseur, Medizinisch-technischer Assistent und Pilot. Der Koch liegt hier im mittleren Feld, kann sich aber gegenüber vielen Wirtschafts- und Verwaltungsberufen nicht behaupten. Die bereits im Kapitel 2.2 erwähnten Ursachen sind an dieser Stelle zutreffend.

Eberhard (et al. 2010: 150ff.) hat festgestellt das eine Änderung der Berufsbezeichnung auch das Image verbessern kann. Dies wurde z.B. am Beruf des Schauwerbegestalters durchgeführt. Durch die Umbenennung in „Gestalter für visuelles Marketing“ hat der Beruf einen erheblichen Prestigegewinn erzielt. Die Autoren vermuten, dass bei Berufen, mit geringem Interesse bei Jugendlichen (z.B. Fachmann für Systemgastronomie, Restaurantfachmann, Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk und Fleischer) eine Umbenennung ebenfalls möglich wäre. Ob diese auch eine Option darstellt, den Kochberuf aufzuwerten, ist

allerdings fraglich, denn die Berufsbezeichnung des Kochs ist historisch sehr stark in den Köpfen der Gesellschaft verankert.

Im der Chronologie des Kochberufes wurde das Prestige resümierend als hoch eingestuft. Betrachtet man den Verlauf der Geschichte ist dies auch gerechtfertigt. Der Koch hat wie die Ausführungen gezeigt haben, sich von einem Bediensteten zu einem selbstständigen Unternehmer hochgearbeitet, was sein Ansehen in der Bevölkerung verbessert hat. Zu diesem Ergebnis kommen auch Paczensky/Dünnebier (1994: 513ff.). Sie argumentieren, dass sich das Prestige im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts an Bedeutung gewann. Den Grund sehen sie in der Bewegung (neue Wahrnehmung des Kochberufes), die von Frankreich aus, auch auf Länder wie Deutschland übersprang. Trotz aller Bemühungen war und wird das Ansehen der Köche nie auf das eines Arztes steigen. Der Koch bleibt, wie viel andere, eine handwerkliche Tätigkeit und wird kaum mit den studierten Berufen auf eine Ebene gestellt werden. Ferner ist auch zu bemerken, dass die Mehrheit der Köche weder TV-Köche sind, noch in Sterne-Restaurants arbeitet. Die meisten sind „normale“ Arbeitnehmer, die in Lokalen, Hotelküchen oder Kantinen ihrer Arbeit nachgeben. Die Gesellschaft registriert dies und so fügen sich das hohe Prestige der bekannten Köche sowie das bescheidene Ansehen der restlichen Köche zu dem im Gesamten heutzutage mittelmäßigen Prestige zusammen.

Interessant ist daneben auch, was Drouard (2008: 135-138) über das Ansehen der Köche in der französischen Bevölkerung schreibt. Allen Beschreibungen nach müsste es höher liegen, im Vergleich zu Deutschland, da die Bevölkerung Frankreichs in allen Schichten eine positive Beziehung zu Lebensmitteln führt und der Beruf historisch präsent ist. Drouard schreibt den Köchen aber einen unveränderten Status zu. Ihre Stellung ist auch heute noch schwer zu definieren. Moderne Veränderungen sind noch längst nicht bewältigt und in die Kochausbildung integriert.

„Insofern sollte der außergewöhnliche Erfolg der französischen Spitzenköche, die wie Weltstars gefeiert und in den Himmel gehoben werden, nicht den Blick auf die Krise des Kochberufes verstellen, der immer noch unter einer unzureichenden Wertschätzung und gesellschaftlichen Anerkennung leidet.“ (Drouard 2008: 137).

Auch in Ländern, in denen Essen mehr geschätzt wird als in Deutschland, kämpft der Koch weiterhin für ein höheres Ansehen seines Berufes.

4. Tendenzen der Zukunft

Wie im vorherigen Kapitel herausgearbeitet, hängt die Zukunft des Kochberufes ganz davon ab, wie der Koch die derzeitigen Herausforderungen bewältigt und was der Gast in Zukunft auf dem Teller haben möchte. Dabei spielen auch die Lebensentwürfe der heutigen Zeit eine große Rolle. In unserer Zeit drückt sich Konsumhaltung v.a. auch in der Ernährungsweise aus. Schlagwörter sind hier: *Slow-Food*, *Ethic-Food* oder *Health-Food*. Folgende Grafik gibt darüber einen Überblick:

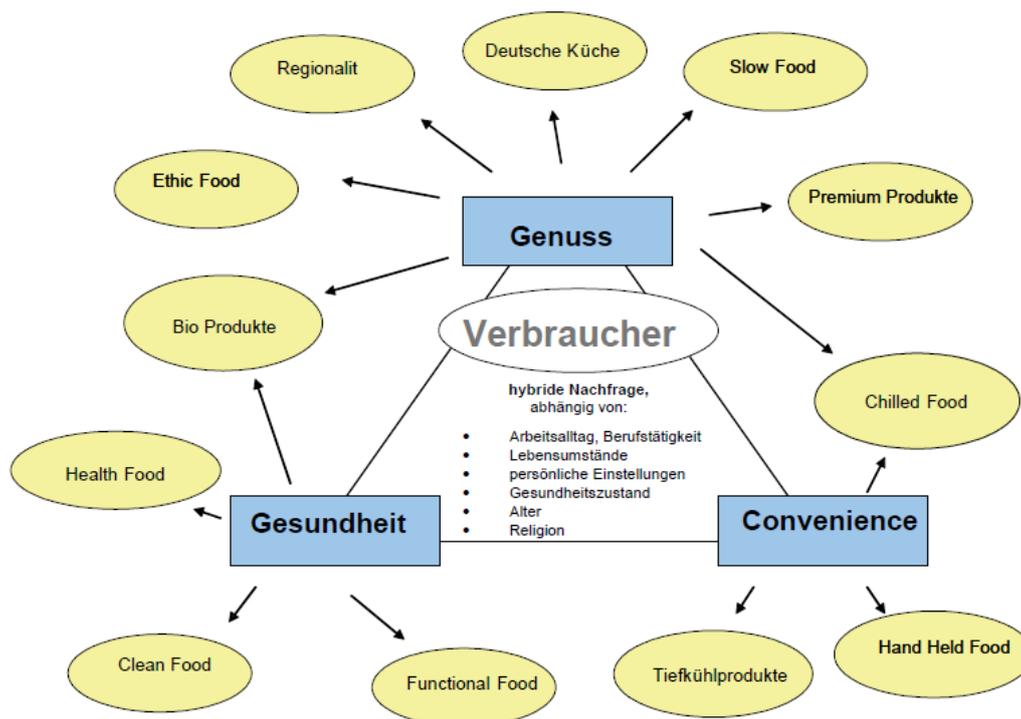


Abb. 3: Ernährungsstile

Quelle: Bless 2008: 53

Die drei Überbegriffe - Genuss, Gesundheit, *Convenience* - opponieren teilweise miteinander. Manche dieser Stile haben für den Kochberuf Potenzial (z.B. Regionalität, Bio-Produkte) andere eher weniger (z.B. Tiefkühlprodukte). Bei vielen Trends stehen Gesundheit und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Die Bewegung der „Lohas“ (*Lifestyle of health and sustainability*) steht repräsentativ für viele dieser Trends. Ca. $\frac{1}{3}$ der Erwachsenen Bevölkerung in Deutschland ernährt sich nach diesem Lebensentwurf (vgl. Bless 2008: 86). Die *Lohas* werden gerade von den sogenannten „*Foodies*“ abgelöst. Neben Gesundheit und Nachhaltigkeit stellt die Ernährung den zentralen Lebensmittelpunkt dar. Für sie ist Essen Genuss, Leidenschaft und gleichzeitig wollen sie damit ihre eigene Persönlichkeit zum Ausdruck bringen. Ihre Selbstdarstellung und ihre Überzeugung spielen eine große Rolle (vgl.

Wenzel et al. 2012: 59f.). *Foodies* sind immer auf der Suche nach dem neusten Szenenlokal, dem neusten Produkt und den interessantesten Rezepten. Sie fördern den Erhalt von alten, seltenen Gemüse- und Obstsorten oder auch rar gewordener Nutztierassen (vgl. Fichtner 2004: 208). Diese Bewegungen sind von Vorteil für den Koch, weil der Erhalt der Ernährungskultur auch in seinem Sinne ist. Viele Köche setzen sich seit Jahren für fast ausgestorbene regionale Tierrassen oder alte Gemüse- und Obstsorten ein und versuchen diese ihren Gästen schmackhaft zu machen. *Foodies* holen sich demnach viele Inspirationen in Restaurants, die solche Produkte verwenden und probieren dies dann zu Hause aus. Es scheint vor allem, dass bei jungen Menschen ein Umdenken in Bezug auf ihre Ernährung stattfindet.

Eng in diesem Zusammen sind die „*Fast Casual Dining*“-Konzepte zu nennen. Dahinter verbirgt sich eine moderne *Fast Food* Idee, Essen schnell und gesund zu genießen. Jeder weiß, dass *Fast Food* ungesund ist, warum also nicht frische, gesunde Gerichte anbieten.

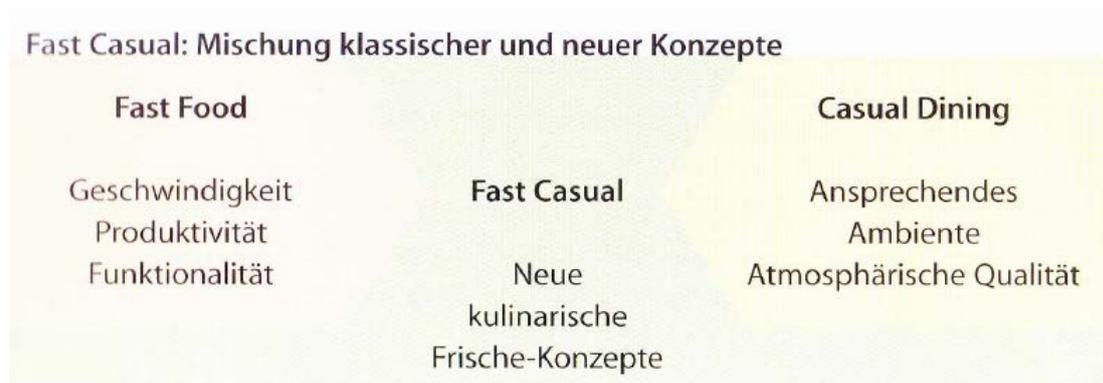


Abb. 4: Merkmale von Fast Casual Dining

Quelle: Rützler 2005: 50

Dieses Konzept kommt beim jungen Publikum gut an. Viele Restaurants versuchen diesem Trend zu folgen. Zudem entstehen neue Ketten, die auch interessante Möglichkeiten für Köche bieten. Sie arbeiten dort mit frischen Produkten und individuelle Ideen können gut umgesetzt werden. Vegane und vegetarische Gerichte sind eine feste Rubrik in den Speisekarten solcher Einrichtungen, da immer mehr Menschen bewusst ihren Fleischkonsum reduzieren. Marken wie „Dean & David“ oder „Hans im Glück“ erwirtschaften beträchtliche Umsätze und sind Paradebeispiele für den Erfolg dieses Konzepts (vgl. Kotteder 2014).

Die Gäste der Köche werden in Zukunft auch großen Wert auf Nachhaltigkeit legen, d.h. auf Bio-Produkte und Regionalität. Die Umsatzentwicklung der biologisch hergestellten Lebensmittel liegt die letzten Jahre in einem stetigen Aufwärtstrend. Das merkt man vor allem in den Discounter Supermärkten, die ihr Sortiment auf Bio-Produkte erweitert haben. Dies

stellt für Reformhäuser und kleine Läden ein Problem dar. Doch zugleich zeigt diese Tendenz das Umdenken der Bevölkerung auf (vgl. Bless 2008: 79f. und Vogel 2006: 60ff.). Der Verbraucher möchte aber nicht Bio-Lebensmittel kaufen, deren Transport eine hohe CO₂-Belastung fördert. Regionalität ist vielen Menschen wichtig, da sie wissen, wo ihre Lebensmittel ursprünglich herkommen. Sie stiften deshalb auch Identität (vgl. Bless 2008: 87 und Hirschfelder 2005: 257). Dieser Trend erfasst auch die Gastronomie. Immer mehr Köche machen sich für bio-zertifizierte Küchen stark. Der neue Wunsch von Gästen ist allen bewusst geworden, doch gibt es bei Bio-Produkten häufig noch Lieferengpässe. Nicht immer sind die benötigten Mengen auch in Bio-Qualität vorhanden. Dieses Problem tritt auch bei regionalen Produkten auf. Es herrscht eine hohe Nachfrage, egal ob in der Kantine oder im Sterne-Restaurant. Für den Koch hat Regionalität gleich zwei Vorteile. Er gewinnt Gäste und kennt seine Lieferanten persönlich (vgl. Bless 2008: 107ff.).

All diese Esstrends zeigen dem Koch mögliche Tendenzen auf, die jetzt und in Zukunft immer mehr Relevanz haben werden. Auch auf wirtschaftlicher Ebene können diese von Bedeutung sein. Mit einem hohen Umsatz könnten Restaurants z.B. ihren Mitarbeitern höhere Vergütungen zahlen und so den aufgezeigten negativen Arbeitsbedingungen entgegenwirken. Wenn sich die Deutschen auch weiterhin auf Gesundheit und Nachhaltigkeit besinnen, wird sich dementsprechend auch ihre Beziehung zu Lebensmitteln ändern. Dies hat zur Folge, dass mehr Geld für Essen ausgegeben wird und dadurch auch das Prestige von Gastronomieberufen steigt. Die Konsequenz wäre ein positives Image des Kochberufes. Essen gilt nach wie vor als Statussymbol was die verschiedenen Stile deutlich zeigen (vgl. Hirschfelder 2005: 255).

Ein weiterer Trend könnte in naher Zukunft auch der *Culinary Tourism* sein. Touristen aus aller Welt, aber auch aus dem eigenen Land, wollen im Urlaubsort die Authentizität sowie die dortige Kultur erleben. Auch deshalb sind die vorher erwähnten regionalen Produkte von großer Bedeutung für den Koch. Zutaten, Zubereitungsmethoden und Geschichten bzw. Hintergründe über einzelne Gerichte interessieren diesen Gast. In dieser neuen Form des Tourismus steckt viel Potenzial, das der Koch mit einem kompatiblen Konzept voll ausschöpfen kann. Die Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure, wie Gastronomen, Landwirte, Küchenchefs und Tourismusverbände ist aber Voraussetzung für das Gelingen der Projekte (vgl. Wagner 2015: 94ff.). Wie bereits erwähnt, haben Spanien und auch Dänemark dieses Konzept erfolgreich angewandt und gewinnen jährlich zusätzliche Touristen, die die neuen Küchen kennenlernen möchten und auch dementsprechend Geld mit ins Land bringen. Trettl (2015: 150) prognostiziert, dass die nächste Trendküche, von südamerikanischen

Einflüssen geprägt sein wird. Peruanischen Köche stehen, seiner Meinung, schon in den Startlöchern.

Der DEHOGA Branchenbericht (2015: 14f.) beschreibt die Marktentwicklung der Gastronomie für 2016 wie folgt: Der AHV boomt, das Restaurantsterben auf dem Land schreitet fort, der Aufstieg der Regionalküche ist im vollen Gange, Konsumenten nehmen sich weniger Zeit fürs Essen, Lieferservice liegt im Trend, Essen wird zum Statement, *Streetfood* gewinnt an Attraktivität, Premium Produkte sind beliebter denn je und das *Casual Fine Dining* befriedigt die Bedürfnisse des modernen Gastes. Im Bericht wiederholen sich bereits erwähnte Tendenzen und zeigen dadurch deren Wichtigkeit auf. Der KÜCHE Branchen-Index (vgl. Ritter 2016: 56-59) blickt ebenfalls optimistisch ins Jahr 2016. In der Umfrage bewerten 49,3% der Teilnehmer die aktuelle Lage ihres Betriebs als positiv und wollen nächstes Jahr Investitionen tätigen. Die Bedeutung der jeweiligen Gastronomiesparten (gehoben, klassisch, Betriebs-/Sozial- und Systemgastronomie) werden überwiegend gleichbleibend eingeschätzt. Die Systemgastronomie mit 23,3% wird zusätzlich als stark steigend bewertet. Als besonders relevante Problemfelder werden Personalgewinnung/ -rekrutierung, Personal-/ Energie-/ und Betriebskosten, behördliche Auflagen und die Allergenkennzeichnung genannt. Um die Attraktivität ihres Betriebs zu steigern, bieten Arbeitgeber ihren Mitarbeitern Gehalt über Tarif, Fort- und Weiterbildungen, Schichtdienste ohne Teildienste, mehr Mitsprache, kollegiales Betriebsklima und eine faire Behandlung an. Vergleicht man diese Befragung aus der Verbandszeitung der Köche mit den beschriebenen Herausforderungen in Kapitel 3.1 sowie 2.2, dann ist hier eine klare Übereinstimmung der Aussagen zu erkennen.

Maack (et al. 2013: 136) konstatiert, dass die steigenden oder sinkenden Umsätze der Gastronomiebranche hauptsächlich von einem stabilen Wirtschaftswachstum in Deutschland abhängen. Zwar existieren noch viele weitere Einflussfaktoren, doch verdienen die Deutschen gut und haben eine starke Kaufkraft, die sich vorteilhaft auf das Gastgewerbe auswirkt.

An den Tendenzen der Zukunft lässt sich vor allem eines deutlich ablesen: Die kulinarische Schere wird in Deutschland weiter auseinanderklaffen. Die „Fressklasse“, stellt die breite Masse der Bevölkerung dar, während der kleinere Teil die bewusste „Genießerklasse“ repräsentiert. Die deutsche Esskultur ist zwischen *Fast Food* und Feinkost anzusiedeln (vgl. Fichtner 2004: 216, Peter 2014: 221 und Horbelt/Spindler 2000: 355). Einerseits finden sich die dominante Lebensmittelindustrie, *Convenience*-Produkte und herkömmliches *Fast Food* wieder. Der Hauptgedanke dieser Anbieter ist, sich mit möglichst wenig Geld und Zeit zu ernähren. Andererseits steht dem gegenüber eine immer breitere werdende Schicht aus *Lohas*

und *Foodies* mit ihren neuen Lebensstilen. Diese ernähren sich bewusst nachhaltig und bevorzugen überwiegend biologische sowie regionale Produkte und geben dafür auch gerne mehr Geld aus.

Was aber bedeuten diese divergierenden Konsumhaltungen für den Kochberuf? Nachdem der Koch auf die Nachfrage der Bevölkerung reagieren muss, wird er sich auf der einen Seite den neuen Ernährungsstilen und Küchen anpassen, aber auf der anderen Seite muss er gleichzeitig der breiten Masse, von der er momentan noch abhängig ist, etwas bieten. Diese Veränderungen sprechen für eine Modulausbildung, die dem Koch mehr Möglichkeiten bietet, sich zu spezialisieren. In jedem Fall muss die derzeitige Ausbildung reformiert werden und die aktuell erwähnten Tendenzen müssen Eingang in den Lehrplan der Berufsschulen sowie den Ausbildungsverordnungen finden. Die Basisgrundfertigkeiten des Kochs dürfen dieser Neuerung aber nicht zum Opfer fallen. Es ist eine gute Mischung aus beidem ist erforderlich. Der Wandel des Berufes hängt demnach eng mit neu erfundenen Konzepten (z.B. *Casual Dining* etc.) und Trend-Küchen zusammen und deren Akzeptanz. Die Beziehung der Gesellschaft zu Lebensmitteln ist somit ein ausschlaggebendes Kriterium, wie sich der Beruf die nächsten Jahre weiterentwickeln wird.

5. Zwischenfazit

Betrachtet man das gesamte Kapitel II nun im Zusammenhang, zeichnet sich für die eingangs erwähnten Spannungsfelder folgender Wandel ab.

Die *Arbeitsbedingungen* haben sich auf der einen Seite durch die fortschreitende Technisierung immens verbessert. Maschinen und auch *Convenience*-Produkte helfen dem Koch seine Arbeit effizienter zu gestalten. Auf der anderen Seite aber sind im Bereich der Arbeitszeit und des Gehalts keine großen Änderungen zu verzeichnen. Sie haben sich zwar den modernen Arbeitsbedingungen angepasst, doch ist der Lohn immer noch verhältnismäßig gering und auch moderne Zeitarbeitsmodelle haben in den meisten Betrieben noch keinen Eingang gefunden. Die Technisierung ist einerseits hilfreich, andererseits aber ersetzt sie schleichend den Beruf des Kochs. Geräte und Maschinen übernehmen heute Arbeiten, die der Koch vor 20 Jahren nur mit seinem fachlichen Wissen hätte bewältigen können.

Stammte der *Gast* früher nur aus der gutverdienenden Oberschicht oder Herrschaftshäusern, so speisen heute alle Gesellschaftsschichten in der Gastronomie. Zwar aß auch das einfache Volk früher in Wirtshäusern, doch nicht immer war dort ein Koch angestellt. Das Credo eines guten Betriebes heißt heute „Der Gast ist König“ und danach ist auch erkennbar, wohin der Trend geht. Der Koch orientiert sich an den aktuellen Wünschen seiner Gäste, um diese umfassend zufrieden zu stellen. Da deren Ansprüche immer differenzierter werden, muss auch der Koch über breites Wissen verfügen.

Das *Prestige* des Kochs unterlag in der Historie vielen Schwankungen. Doch im 20. Jahrhundert konnte der Beruf einen Prestige-Zugewinn durch berühmte Köche und Kochsendungen verzeichnen. Der Boom von damals stagniert und heute wird das Ansehen eher mittelmäßig beurteilt. Dies hängt vor allem eng mit der Einstellung der Deutschen zu ihrer Ernährung zusammen. In Deutschland erfahren Nahrungsmittel eine nicht so große Wertschätzung wie andere Konsumgüter.

Standen Lehrlinge früher auf der untersten Stufe der Küchenhierarchie, hat sich die *Ausbildungssituation* seit dem BBiG deutlich verbessert. Neben Pflichten besitzen sie auch viele Rechte, von denen Lehrlinge anfangs des 20. Jahrhunderts nur träumen konnten. Doch die derzeitige Situation sieht nicht rosig aus. Rekrutierungsprobleme der Betriebe, viele Vertragslösungen und falsche Vorstellungen vom Berufsalltag, sind grundlegende Probleme, die gelöst werden müssen. Das Image der Branche ist genauso maßgebend wie die Umstellung der dualen Ausbildung auf aktuelle Anforderungen.

Die derzeitigen *Herausforderungen* finden sich in den vorher genannten Spannungsfeldern. Gerade die Ausbildungssituation, mit vielen unbesetzten Stellen, muss in naher Zukunft gelöst werden. Doch auch die Technisierung, der Fachkräftemangel (hervorgerufen durch schlechte Arbeitsbedingungen) sowie zunehmende Bürokratie stellen den Koch vor weitere Probleme. Die vielen neuen Ernährungsweisen führen dazu, dass der Koch sein Wissen auf dem aktuellsten Stand halten muss. Der Gast präferiert schlussendlich das Lokal, das seine Wünsche am flexibelsten umsetzt. Betriebe müssen zudem attraktive Arbeitgeber werden und auch die Verbände sind angehalten mit den Vorteilen der Branche zu werben. Hierbei kommen moderne Konzepte, abgestimmt auf den Gast, als Bewältigungsstrategie in Frage.

Trotz der bisher herausgearbeiteten Ergebnisse aus Literatur und Printmedien bleiben viele Fragen offen. Viele der verwendeten Statistiken und Aussagen zeigten immer das Gesamtbild des Gastgewerbes auf, nicht aber das der Köche im Speziellen. Auch deren subjektive Wahrnehmung der Problemfelder bleibt weiterhin offen. Es gilt zudem herauszufinden, welche Spannungsfelder die Köche selbst ansetzen. Des Weiteren gilt es Folgendes zu klären: Wie zufrieden sind Köche mit ihrem Beruf? Haben sich die Arbeitsbedingungen der Meinung der Köche nach in den letzten Jahren verbessert? Sind die Erwartungen der Gäste in der Tat gestiegen? Welche zukünftigen Anforderungen haben den Teilnehmern der Umfrage nach positive Auswirkungen auf den Beruf? Wie schätzen die Köche das Ansehen ihres Berufs selbst ein? Was halten die Köche von den unzähligen Kochsendungen? Welche Gründe waren ggfs. für die Beendigung ihrer Laufbahn maßgeblich? Haben Köche Lösungsvorschläge zu den Problemfeldern und lassen sich diese auch umsetzen?

Nach der theoretischen Annäherung der vorherigen Kapitel sollen nun die Umfrageergebnisse die Arbeit komplettieren.

III. Empirische Umfrage unter Köchen

1. Beschreibung der Studie

Historische Geschichtsbücher und Kochbücher dokumentierten den Kochberuf in den letzten Jahrhunderten. Auch aktuell berichten viele Zeitungen und Zeitschriften über die Probleme und Herausforderungen des Berufes. Dennoch wurden die eigentlichen Beteiligten, nämlich die Köche, dazu selten befragt. Die Ergebnisse der Umfrage geben ein aussagekräftiges Bild der Meinung von Köchen wieder. Herausgearbeitete Ursachen sowie Lösungsansätze für die Zukunft können Ideen für die Verbesserung der jetzigen Situation schaffen.

Die Fragen (siehe Anhang ab Seite 110) versuchten die in der These erwähnten Spannungsfelder (Arbeitsbedingungen, Gast, Prestige, Ausbildung, Herausforderungen) aufzugreifen, um die Theorie mit der Praxis zu vergleichen. Ferner bezogen diese sich auf verschiedene aktuelle Gegebenheiten, aber versuchten auch den stattfindenden Wandel abzubilden.

Der erste Fragenblock diente dem Erfassen von Basisdaten der Köche (z.B. Alter, Geschlecht, derzeitiger Betrieb, etc.). Nachfolgend wurden Fragen zu den Parametern Zufriedenheit, Berufserwartungen, Kochsendungen, Duales System, Attraktivitätssteigerung und Arbeitsbedingungen gestellt. Ziel war es ein möglichst breites Meinungsbild zu erlangen. Weitere Fragenkomplexe befassten sich mit den Erwartungen der Gäste sowie den daraus folgenden Anforderungen an den Koch. Der letzte Fragenabschnitt behandelte das Prestige, den Stress und die Zukunft von Köchen. Die Umfrage endete mit Fragen zu den Ursachen und Lösungen für den Ausbildungsrückgang. Die Antworten ermöglichten viele Parallelen zum theoretischen Teil zu ziehen und ließen gleichzeitig Raum für weitere Interpretationen.

Die hier vorliegende Studie wurde quantitativ durchgeführt, um ein möglichst breites Bild zu ermitteln. Die verwendeten Fragentypen waren hier *Multiple-Choice*, *Dropdown* sowie die Matrix/Bewertungsskala (nach Likert). Es wurden aber durch insgesamt sechs offene Fragen (Kommentar- und Textfelder) auch qualitative Aspekte mit eingebracht. Die Online-Umfrage wurde mit Hilfe des Anbieters *SurveyMonkey* erstellt und lief genau vier Wochen vom 8.11.2015 bis zum 7.12.2015. Die Verteilung des Umfrage-Links fand über Kochkollegen, einschlägige *Facebook*-Gruppen und dem Verband der Köche Deutschlands statt. Insgesamt betätigten sich 542 Teilnehmer an der Umfrage. Da nur Deutsche bzw. Personen mit mindestens fünf Jahren Berufserfahrung in Deutschland und einer absolvierten Kochausbildung (oder z.Z. in Ausbildung) gesucht waren, reduzierte sich die Zahl auf 482.

Weitere 79 Personen füllten die Befragung nicht vollständig aus. Insgesamt standen 403 verwertbare Umfragen zur Verfügung.

Die Datenbereinigung sowie das Auswerten der Ergebnisse fand mit der Statistik Software *R* (*The R Project for Statistical Computing*) statt. Die deskriptiven Daten wurden mit Hilfe der folgenden Diagramme dargestellt:

Säulendiagramm (*Barplot*): Veranschaulichung der Häufigkeitsverteilung.

Histogramm: Spezielle Form des Säulendiagramms. Die Daten werden hierzu in Klassen gruppiert.

Schlagwortwolke (*Wordcloud*): Visualisierung von Wörtern mit gleichzeitiger Gewichtung. Diese Diagrammart wurde verwendet, um die offenen Fragen zu veranschaulichen. Je häufiger bestimmte Wörter von den Teilnehmern geschrieben wurden, desto größer werden diese in der Grafik dargestellt. Durch diese Methode ist auf den ersten Blick erkennbar, welche Schlagwörter in den Antworten am meisten verwendet wurden. Sogenannte Füllwörter, überflüssige Verben/Adjektive und die Wörter „Beruf“, „kochen“, „Küche“, „Koch“, „Köche“, wurden dabei gezielt entfernt.

Kastengrafik (*Boxplot*): Graphische Darstellung der Verteilung (Streuung und Lage) der Daten. Es soll dabei vermittelt werden in welchem Bereich sich der Hauptanteil der Werte befindet.

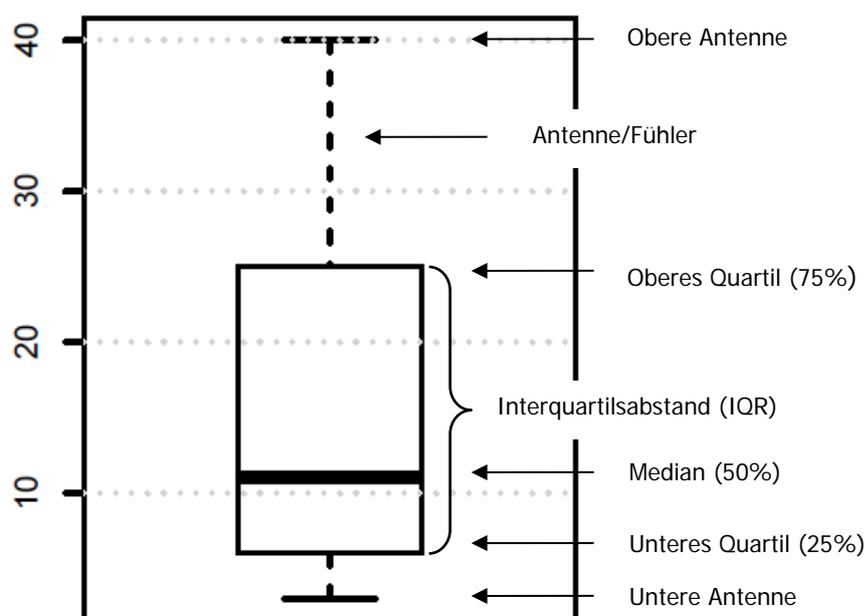


Abb. 5: Erläuterung eines Boxplots

Quelle: Eigene Darstellung

Anhand des vorangestellten *Boxplots*, soll eine beispielhafte Erklärung stattfinden. Der Median sagt aus, dass 50% der Werte oberhalb und 50% der Werte unterhalb der Markierung liegen. Dieser besitzt den Vorteil, im Gegensatz zum gewöhnlich verwendeten Mittelwert, dass er sich robuster gegenüber den Daten verhält und damit weniger anfällig gegen „Ausreißer“ ist. Der Interquartilsabstand (*IQR*) errechnet sich durch die Differenz des oberen und unteren Quartils. Innerhalb des Kastens befinden sich mindestens 50% der gesamten Werte. Unterhalb des unteren Quartils befinden sich maximal 25% der Daten, unterhalb des oberen Quartils maximal 75%. Die Antennen bzw. Fühler (*Whisker*) besitzen maximal die 1,5-fache Länge des *IQR*. Für die Position der oberen Antenne existieren zwei Szenarien (im Fall der unteren Antenne sind die Szenarien analog anwendbar):

Szenario 1 (Oberes Quartil + 1,5 *IQR* \geq als der maximale Wert):

Tritt dieses Szenario ein, dann befindet sich die obere Antenne genau beim Maximalwert. In diesem Fall ist die Antenne kürzer als die 1,5-fache Länge des *IQR*.

Szenario 2 (Oberes Quartil + 1,5 *IQR* \leq als der maximale Wert):

Tritt dieses Szenario ein, dann besitzt die Antenne genau die 1,5 fache Länge des *IQR*. Werte, die größer sind, werden hierbei als Punkte (Ausreißer) dargestellt. Diese stellen Extremmeinungen dar und sind mit Vorsicht zu betrachten.

Die Skalierung umfasst die Zahlen von 1 bis 5

1=gar nicht/sehr niedrig

2=eher nicht/niedrig

3=teilweise/mittel

4=eher/hoch

5=völlig/sehr hoch

Die Option 0=weiß nicht wurde bei den Daten herausgenommen. Aus diesem Grund ergeben sich unterschiedliche verwendbare Teilnehmerzahlen *n*, die jeweils unter den Graphen zu finden sind.

Neben der deskriptiven Auswertung wurden auch induktive Ergebnisse erschlossen. Hierbei kamen zum einen der Signifikanztest sowie ein Entscheidungsbaum zum Einsatz.

Der Signifikanztest oder auch Hypothesentest genannt, untersucht Annahmen auf ihre Wahrscheinlichkeit. Dabei kalkuliert der Test den Mittelwert der vergleichenden Fragen und schaut im Anschluss, ob die Differenz dazwischen so groß ist, dass sie nicht mehr zufällig sein kann. Die Sicherheitswahrscheinlichkeit liegt bei den hier durchgeführten Tests bei 95%. D.h. nur wenn das Signifikanzniveau weniger als 5% (*probability-value* < 0,05) beträgt, ist das Versuchsergebnis im Annahmebereich. Liegt es sogar unter 1%, kann es als hoch signifikant bezeichnet werden. Als Signifikanztest wurde eine spezielle Variante des *Zweistichproben-t-Tests* angewendet, der sogenannte *Welch-Test*. Da im Fall der hier vorliegenden Umfrage zwei unabhängige Stichproben mit ungleichen Standardabweichungen und ungleicher Gruppengröße vorliegen, ist der *Welch-Test* gut geeignet. Dieser besitzt die benötigte Flexibilität und wird in der Praxis häufig angewendet.

Ein Entscheidungsbaum veranschaulicht im Allgemeinen Beziehungen von Ergebnissen. Dabei werden aufeinanderfolgende Entscheidungen klassifiziert und es können Abhängigkeiten zwischen den Fragen hergestellt werden.

2. Interpretation der Daten und Ergebnisse

2.1 Basisdaten

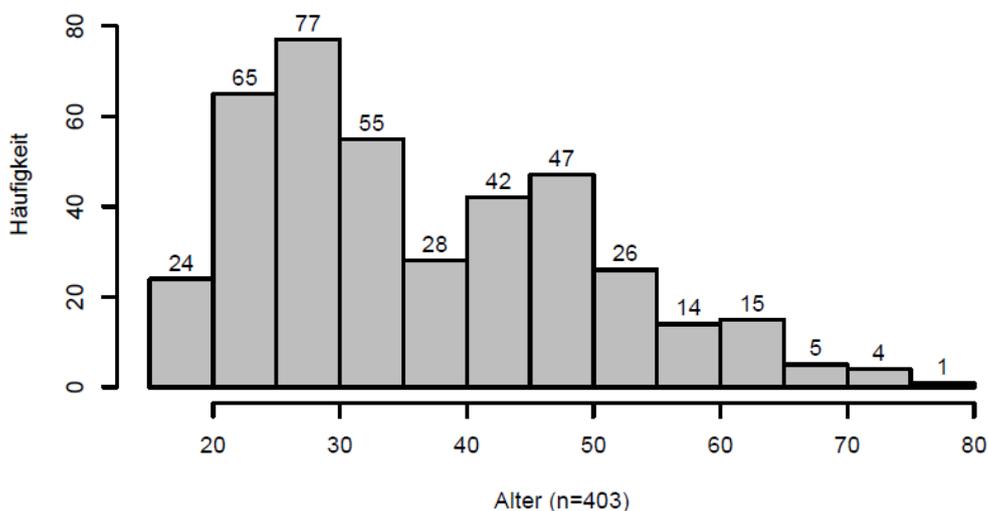
Die Fragen, die zu Beginn der Untersuchung gestellt wurden, ordneten die Köche verschiedenen Gruppen zu. Diese konnten dann im weiteren Verlauf immer wieder aufgerufen werden, um zu differenzierten Ergebnissen zu gelangen.

Geschlecht

Unter den 403 Teilnehmern befanden sich 326 Köche und 77 Köchinnen. Diese Zahlen geben einen groben Einblick in die Geschlechterverteilung des Küchenpersonals. In den meisten Berufsschulklassen zeichnet sich ein ähnliches Bild ab und mehr als 20% Frauen sind selten anzutreffen. Bei einigen Fragen sind die Antworten der Frauen auch homogener als die der Männer. Sie haben demnach ähnlichere Meinungen mit weniger Extremwerten. Dies ist in den *Boxplots* durch kleinere Kästen und kürzere Antennen visualisiert.

Alter

Die jüngsten Teilnehmer der Studie waren 17 Jahre jung, der Älteste 78 Jahre alt. 55% der Teilnehmer waren unter 35 Jahre alt. Im nachfolgenden Histogramm wird die Altersstruktur in Dezimalschritten aufgezeigt, wie sie auch bei allen weiteren das Alter betreffenden Fragen untergliedert wurde.



Diagr. 1: Alter der Umfrageteilnehmer

Quelle: Eigene Analyse

Mitglied im VKD

Von den an der Befragung teilgenommenen Köchen sind 133 Mitglied im Verband der Köche Deutschlands. 249 sind keine Mitglieder und 21 Köchen ist der Verein unbekannt. Das Ergebnis zeigt, dass der Verein 95% der deutschen Köche bekannt ist und zeugt daher von der guten Öffentlichkeitsarbeit des Verbandes. Trotz alledem sind nur 33% der Umfrageteilnehmer Mitglieder. Es lässt sich schwer sagen, warum dies der Fall ist. Der Jahresbeitrag von 72 € (Auszubildende 30 €) stellt dabei keinen hohen Kostenfaktor dar.

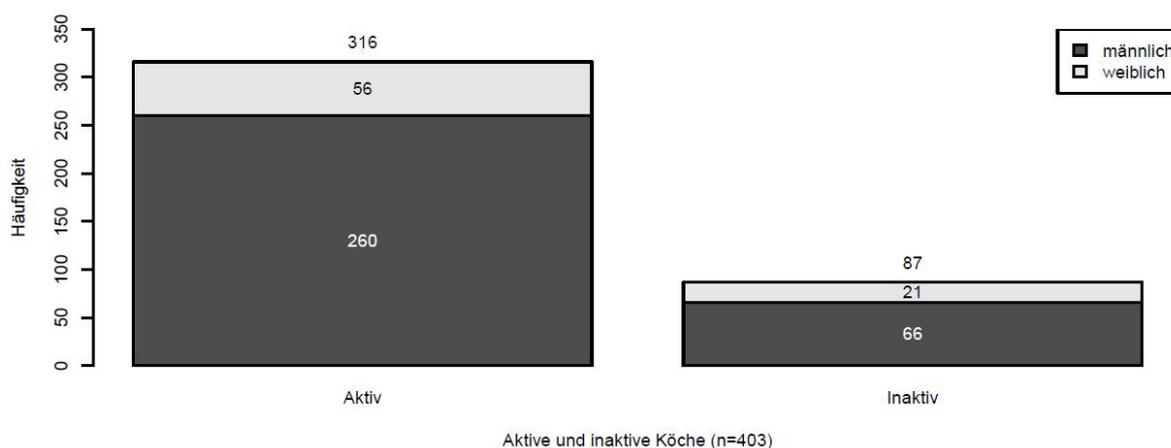
Jahr des Ausbildungsabschlusses und Ausbildungsbetrieb

359 Köche haben erfolgreich zwischen 1956 und 2015 ihre Berufsausbildung beendet. Es nahmen 38 Auszubildende an der Umfrage teil (1. Lehrjahr 4 Azubis, 2. Lehrjahr 7 Azubis, 3. Lehrjahr 27 Azubis). Insgesamt sechs Teilnehmer arbeiten ungelernt im Beruf. Analog zum Alter schloss über die Hälfte der Köche ihre Ausbildung in den letzten 20 Jahren ab (1995 - 2015). Der hauptsächliche Ausbildungsbetrieb war bei 65% der Teilnehmer das Restaurant. In einem Sterne-Restaurant, einer Gaststätte oder einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung lernten jeweils nur ca. 10%. Aus diesem Ergebnis kann man schließen, dass die meisten Köche eine Ausbildung in einem Restaurant oder einer Hotelküche als

abwechslungsreich empfinden und der Meinung sind dort ein breites Wissen für ihre spätere Berufslaufbahn zu erlangen.

Aktive und Inaktive Köche

Die bisher gestellten Fragen hätten auch Köche beantworten können, die derzeit gar nicht mehr in ihrem Beruf tätig sind. Deshalb wurde nach den zuvor erläuterten Fragen eine Verzweigung in die Umfrage eingebaut. Sie ermöglichte die Unterscheidung zwischen aktiven und inaktiven Köchen. Daraus ergab sich, dass 316 Köche derzeit ihrem Beruf nachgehen und 87 von ihnen mittlerweile einen anderen ausüben bzw. nicht mehr als Koch tätig sind.



Diagr. 2: Aktive und inaktive Köche

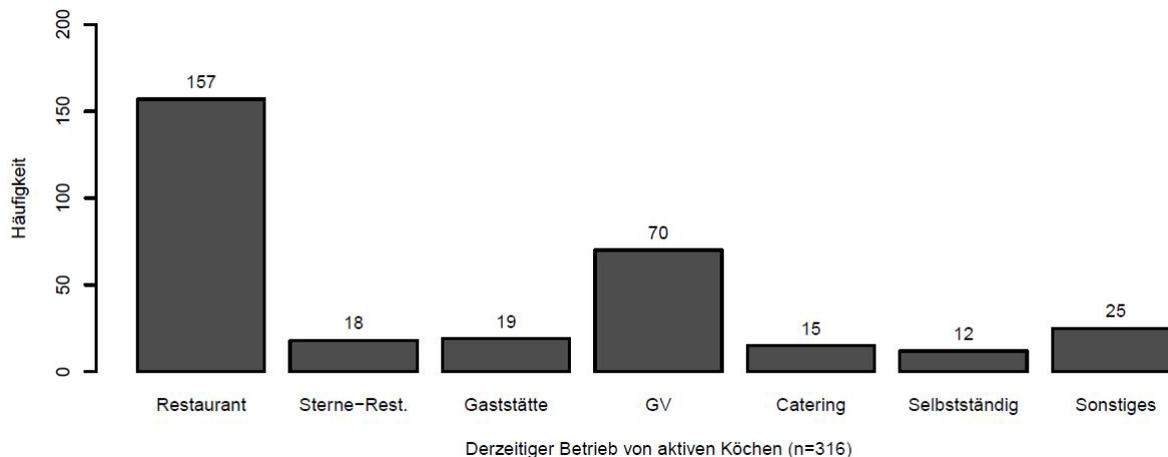
Quelle: Eigene Analyse

Als aktive Köchinnen arbeiten 18% der Teilnehmerinnen, wohingegen 24% ihren Beruf nicht mehr ausüben. Dieser kleine prozentuale Unterschied kann ein erster Hinweis darauf sein, dass Frauen häufiger den Beruf wechseln bzw. ihn nicht bis zur Rente ausführen wollen oder können. Eine später gestellte Frage wird dazu mehr Ergebnisse aufzeigen.

Derzeitiger Betrieb von aktiven Köchen

Alle aktiven Köche haben im Anschluss ihren momentanen Betrieb angegeben. Es stand eine Auswahl zur Verfügung (Restaurant/Hotelküche, Sterne-Restaurant, Gaststätte/Speisewirtschaft, Bistro, Gemeinschaftsverpflegung), der sie sich zuordnen sollten. Dabei wurde oft die Option „Sonstiges“ gewählt. Aufgrund dessen wurde die Klassifizierung neu überdacht und einige der Teilnehmer zusätzlich eingeordnet. Die Option „Bistro“ wurde aufgelöst und hinzukamen die Rubriken „Selbstständigkeit“ und „Catering“. Ähnlich wie beim Ausbildungsbetrieb arbeiten derzeit 50% der Köche in „normalen“ Restaurants. Der zweitgrößte Teil mit 22% in der GV. Unter die Rubrik „Sonstiges“ fallen beispielhaft noch

Arbeitgeber wie Kreuzfahrtschiffe, Produktions- und Produktentwicklungsküchen oder die Lebensmittelindustrie.

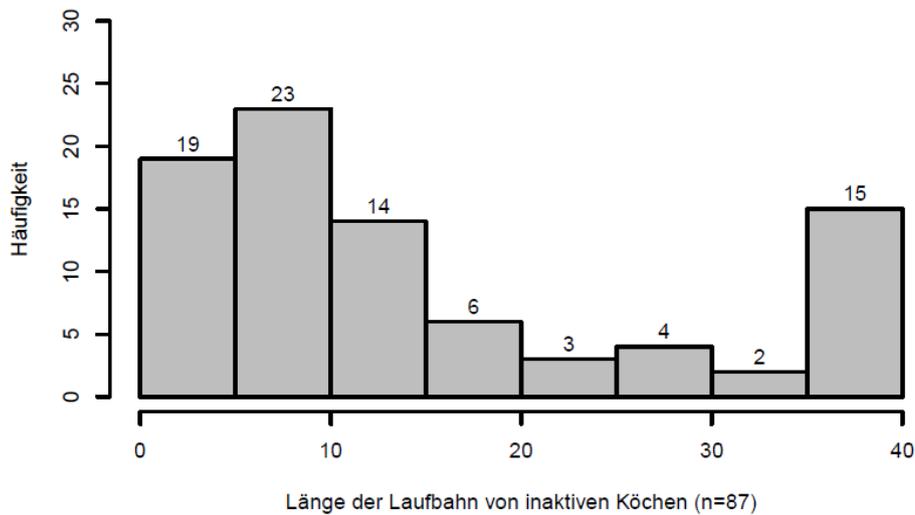


Diagr. 3: Derzeitiger Betrieb von aktiven Köchen

Quelle: Eigene Analyse

Daten zu inaktiven Köchen

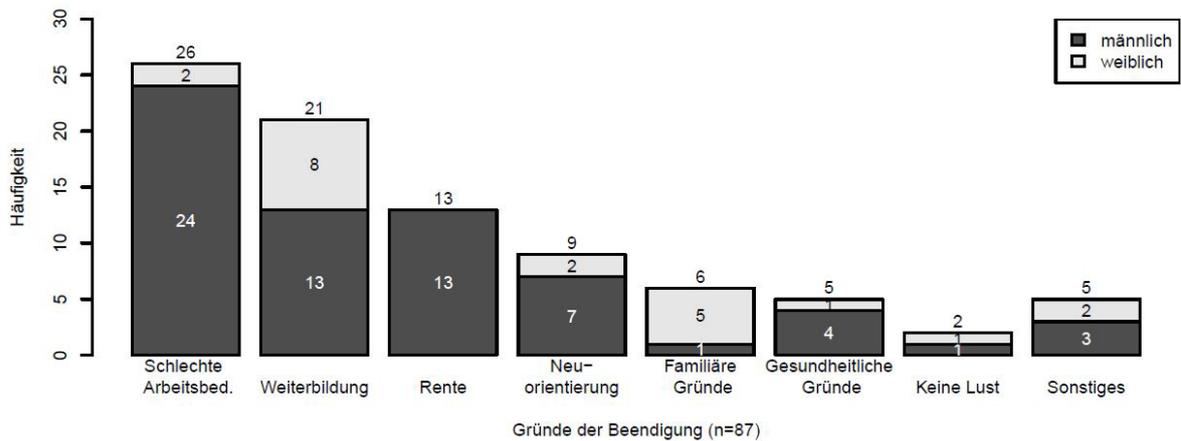
Den inaktiven Köchen wurde eine entsprechend ähnliche Frage gestellt. Sie sollten angeben in welcher Art von Betrieb sie die meiste Zeit ihrer Kochlaufbahn verbracht haben. Das Ergebnis ist hierbei kongruent zu den aktiven Köchen. 45 Köche (52%) arbeiteten im Restaurant, 16 in der GV und 15 im Sterne-Restaurant. Des Weiteren wurden die Köche nach der Länge ihrer Laufbahn, inklusive der Ausbildungsdauer, befragt. Dem Ergebnis zufolge beendeten 64% der Köche ihre Laufbahn innerhalb der ersten 15 Jahre nach Berufsbeginn. Wie in dem folgenden Diagramm aber zu erkennen ist, beendeten auch 15 Köche ihre Laufbahn mit 40 Jahren oder älter. Diese Köche sind wahrscheinlich nach den geleisteten Arbeitsjahren ganz natürlich aus dem Beruf geschieden, indem sie in Rente gegangen sind. Allem Anschein nach suchen sich nach 10 Jahren knapp 50% der jungen Köche eine andere Option der Berufsausübung.



Diagr. 4: Länge der Laufbahn von inaktiven Köchen

Quelle: Eigene Analyse

Doch welche Ursachen bzw. Gründe sind für die Beendigung der Kochlaufbahn anzuführen? Diese Frage wurde den inaktiven Köchen in Studie ebenfalls gestellt. Eine deutliche Aussage kann getroffen werden: 30% der Köche haben aufgrund der schlechten Arbeitsbedingungen ihre Karriere beendet. Dies unterstützt die These aus dem Theorieteil, dass das negative Image sowie die schlechten Arbeitsbedingungen und der geringe Verdienst das Hauptproblem für den momentanen Fachkräftemangel darstellen. Die Tatsache, dass sich 24% weiterbilden, unterstreicht die Tendenz dem niedrigen Lohn entgegenzuwirken.



Diagr. 5: Gründe für die Beendigung der Kochlaufbahn

Quelle: Eigene Analyse

Auffällig ist hier die geschlechterspezifische Betrachtung. Die meisten Köchinnen beendeten ihre Karriere entweder, um eine Weiterbildung zu beginnen oder aus familiären Gründen. Wobei es durchaus möglich ist, dass die Weiterbildung in Hinblick auf den familiären Hintergrund getätigt wurde. Männer dagegen machen die schlechten Arbeitsbedingungen

hauptverantwortlich für ihr Ausscheiden aus dem Berufsfeld. Damit geht eine rege Beteiligung an Weiterbildungsmaßnahmen oder eine kompletten Neuorientierung einher. Im Diagramm ist ebenfalls erkennbar, dass die 15 Personen, die länger als 40 Jahre im Beruf gearbeitet haben, ihre Laufbahn, wie bereits vermutet, aufgrund des Renteneintrittsalters beendeten.

2.2 Hauptdaten

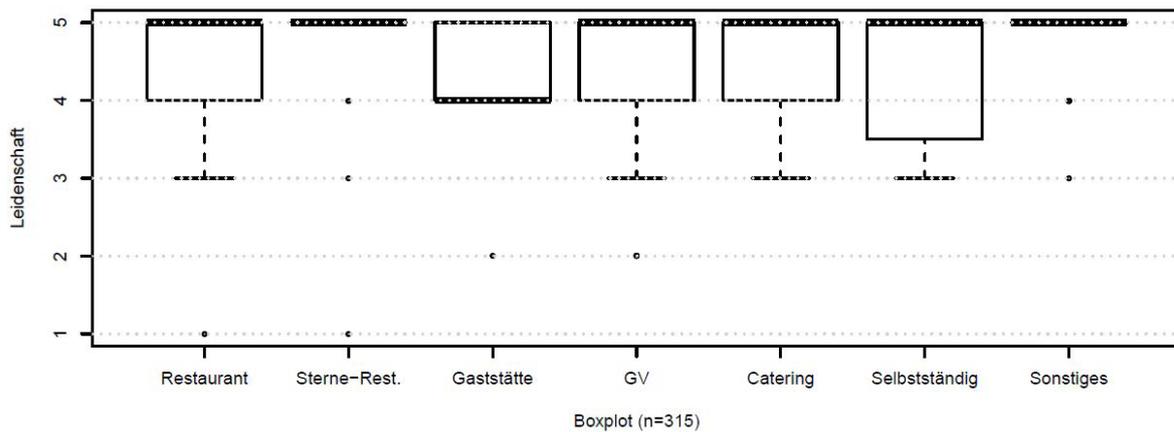
Im weiteren Verlauf der Studie füllten aktive und inaktive Köche die Fragen gleichermaßen aus. Die Inaktiven sollten sich dabei in die Zeit zurückversetzen, in der sie den Beruf aktiv ausgeübt haben.

Zufriedenheit

Auf die Frage, wie zufrieden die Köche mit ihrem Beruf sind, antworteten 42% mit völlig. Der Median liegt bei 4. Egal ob männlich, weiblich, aktiv, inaktiv. Über 70% wählten eher oder völlig als Antwort. Die bis 35-jährigen waren auch eher zufrieden mit ihrem Beruf, aber hier wurden Optionen eher nicht oder gar nicht vereinzelt gewählt. Köche über 50 Jahre tendierten sogar zu einer völligen Zufriedenheit. Dies kann mit der langjährigen Berufserfahrung im Zusammenhang stehen. Ist man in diesem Alter noch berufstätig, geht man mit einer hohen Zufriedenheit seinem Beruf nach. Ist man jung, probiert man sich aus und erlebt auch Rückschläge. Je älter man wird, desto wahrscheinlicher sucht man sich geeignetere Arbeitsstellen, die mit einer positiven *Work-Life-Balance* verbunden sind. Dem Umfrageergebnis zufolge sind Köche im Allgemeinen zufrieden und arbeiten gerne in ihrem Beruf.

Leidenschaft

Wer mit seinem Beruf zufrieden ist, verbindet mit ihm oft eine große Leidenschaft. Diese hilft die negativen Seiten weniger zu gewichten und die positiven zu verinnerlichen. Bei Köchen zeigt sich dies in Form einer gewissen Liebe gegenüber dem Lebensmittel und natürlich auch dem Beruf. Die Antwort der Teilnehmer konnte nicht offensichtlicher ausfallen: Der Median liegt bei völlig. 269 Teilnehmer (67%) kreuzten diese Option an. Köche besitzen, unabhängig vom Alter oder Geschlecht, sehr viel Passion für ihren Beruf und üben diesen mit viel Engagement aus. Hier lohnt sich ein Blick auf die Ergebnisse der aktiven Köche.



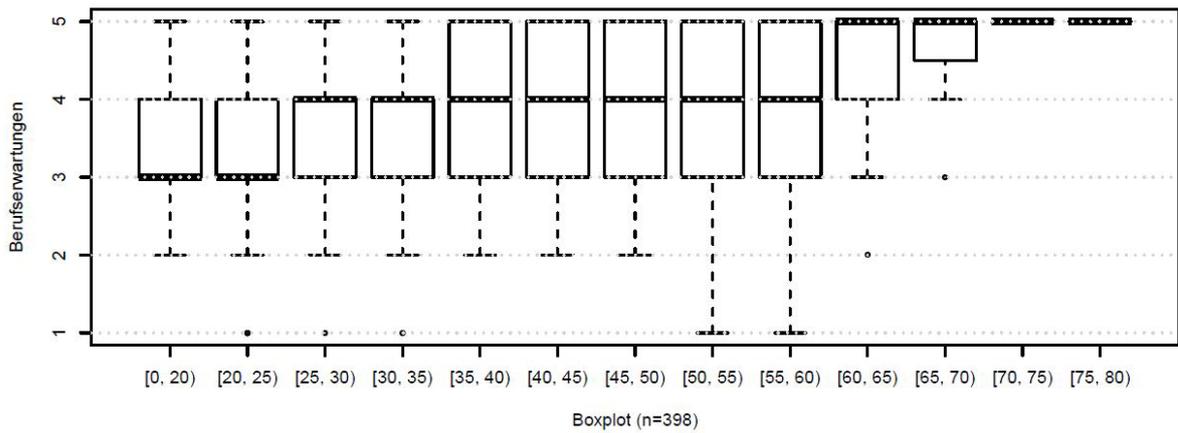
Diagr. 6: Leidenschaft der aktiven Köche

Quelle: Eigene Analyse

Fast alle Köche in Sterne-Restaurants verbinden viel Leidenschaft mit ihrem Beruf. Doch auch bei den restlichen Sparten bedeutet Kochen gleichzeitig Passion. Bei Selbständigen entzerrt sich die Meinung etwas. Dies kann an der hohen Arbeitsbelastung und einem gewissen Existenzdruck liegen. Auch in Restaurants, GV-Betrieben und im Catering variiert die Leidenschaft etwas. Sieben aktive Köche sind nicht leidenschaftlich. Sie alle gaben bei der späteren Frage zum Stresslevel an, dass dieses sehr hoch oder hoch ist. Stress beeinflusst somit die Leidenschaft von Köchen. Welche weiteren Stressfaktoren noch ausschlaggebend sein können, zeigen Fragen am Ende der Studie.

Berufserwartungen

Die Berufserwartungen, die Köche vor Beginn ihrer Laufbahn hatten, bewahrheiteten sich in den meisten Fällen. Ein Median von 4 zeugt eigentlich von einem realistisch vermittelten Bild. Doch hier liegen 50% der Angaben zwischen völlig und teilweise. Bei Frauen lag der Median nur bei teilweise. Personen, die den Kochberuf erlernt haben, war also durchaus bewusst, dass sie mit unregelmäßigen Arbeitszeiten und einem nicht sehr hohen Lohn zu kämpfen haben. Betrachtet man aber die Berufserwartungen in Abhängigkeit zum Alter, kommt folgende Auffälligkeit zu Tage.



Diagr. 7: Berufserwartungen in Abhängigkeit vom Alter

Quelle: Eigene Analyse

Je jünger die Teilnehmer waren, desto weniger wurden die Erwartungen dem eigentlichen Berufsbild gerecht. Die bis 25-jährigen weisen nur einen Median von 3 auf, ebenso auch die befragten Azubis. Die Berufserwartungen haben sich also nur teilweise oder eher nicht erfüllt. Die meisten dieser 89 Köche haben ihre Ausbildung nach 2010 absolviert bzw. befinden sich gerade noch in dieser. Das zum Zeitpunkt des Ausbildungsbeginns vermittelte Bild scheint also nicht dem realen zu entsprechen. Die im Theorieteil erwähnten Kochsendungen könnten zu dieser Tendenz beitragen.

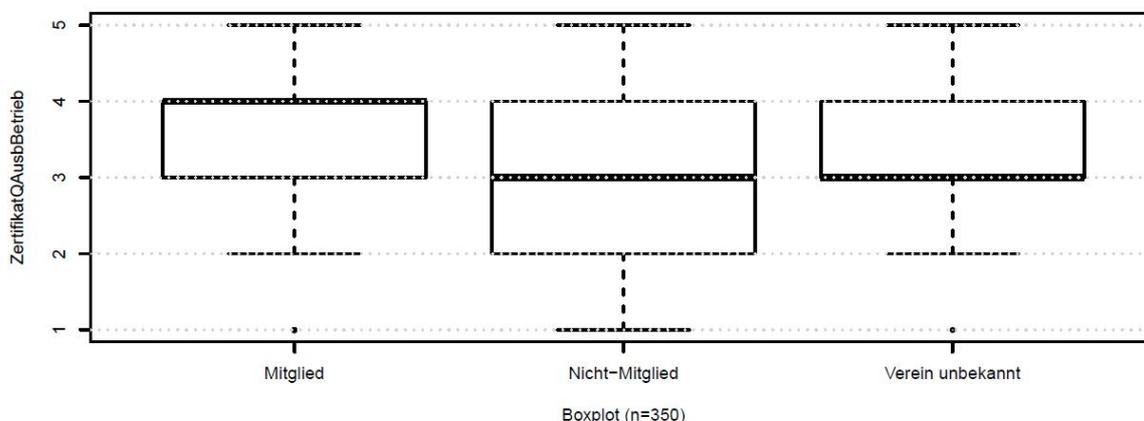
Kochsendungen

Um die Auswirkungen von Kochsendungen genauer zu untersuchen, wurden im Folgenden zwei Fragen an die Teilnehmer gestellt. Zum einen, ob die Sendungen für den Beruf von Vorteil sind, zum anderen, ob sie ein realistisches Bild vermitteln. Auf die erste Frage antworteten 65% mit teilweise oder eher nicht. Frauen sehen in den Shows einen minimal größeren Vorteil für den Beruf als Männer. Die Begeisterung über die Kochsendungen hält sich demnach in Grenzen. Das Ergebnis der zweiten Frage zum realen Bild der Shows ist das interessantere. Der Median liegt hier bei 1. Die meisten Köche sagen also, die Sendungen vermitteln kein realistisches Bild. Schaut man sich die aktiven Köche an, die am ehesten durch ihre aktuelle Tätigkeit die Relevanz von Kochshows bewerten können, fällt die Antwort eindeutig aus. Bei den Inaktiven dagegen liegt der Median bei eher nicht. Sie bewerten diese etwas höher. Aus beiden Fragen ist eine unmissverständliche Meinung gegenüber Kochsendungen erkennbar: Sie bilden die Berufsrealität in keiner Weise ab. Der durch die Öffentlichkeit „gehypte Fernsehkoch“ richtet, der Meinung der Umfrageteilnehmer nach, mehr Schaden an, als dass er dem Berufsstand hilft.

Duales Berufsbildungssystem

Da die Basis der Berufsbildung in Deutschland das duale System ist und der Lernort Berufsschule neben dem Betrieb ebenfalls wichtig für Köche, wurden auch hierzu Fragen gestellt. Das duale System bewerten die meisten Köche als zufriedenstellend, der Median liegt bei 4. Die Kombination von zwei Lernorten scheint auch bei den älteren betroffenen Köchen in guter Erinnerung zu sein. Bei den Auszubildenden beantworteten 87% diese Frage mit eher oder völlig. Das Theoriewissen, das in der Schule über drei Jahre vermittelt wird, sehen Köche als wichtiges Fundament ihres Berufes an. Der Median befand sich ebenso bei 4. Auch hier bewerten 17 von 20 unter 20-jährigen Köchen, das Theoriewissen als besonders wichtig. Köche sind folglich vom System und den damit einhergehenden Vorgaben überzeugt und unterstützen dieses.

Wie schon im Teil II (Kapitel 2.2) erwähnt, hat der VKD ein Zertifikat eingeführt, um der prekären Ausbildungssituation in manchen Betrieben entgegenzuwirken. Das Gütesiegel „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ soll Auszubildenden helfen eine geeignete Stelle mit optimalen Voraussetzungen zu finden. Die Frage, ob dieses Zertifikat die Situation auf dem Ausbildungsmarkt verbessert, haben die Teilnehmer der Umfrage wie folgt beantwortet:



Diagr. 8: Zertifikat des VKDs in Abhängigkeit der Mitgliedschaft

Quelle: Eigene Analyse

Der Median lag bei 3, d.h. teilweise kann das Gütesiegel helfen. Mitglieder schätzen die Verbesserung etwas höher ein (Median bei 4) als Nicht-Mitglieder bzw. Köche, denen der Verein nicht bekannt ist. Diese Innovation wird wahrgenommen, benötigt aber noch etwas Zeit, um sich zu etablieren. Dies erkennt man auch daran, dass laut der Homepage des Verbands aktuell nur 24 Betriebe das Siegel tragen (vgl. VKD 2015b). Die Ausbildungslage wurde auch in Hinblick auf die aktuelle Flüchtlingssituation von den Köchen beurteilt. Hier-

bei fiel die Meinung sehr durchwachsen aus (Median bei 3). Viele Teilnehmer sehen demzufolge eine Chance im derzeitigen Geschehen, sind sich aber auch bezüglich der langfristigen Auswirkungen nicht sicher. Ob viele Flüchtlinge schlussendlich in der Gastronomiebranche tätig werden und den Fachkräftemangel tatsächlich verringern können, wird die Zukunft zeigen.

Attraktivitätssteigerung des Kochberufes

Um die Ausbildungssituation zu verbessern, muss das Image des Berufes und der Branche aufgewertet werden. Eine Attraktivitätssteigerung ist dringend notwendig. Doch in wessen Aufgabenbereich fällt diese Herausforderung? In der Studie wurde dabei zwischen der gesamten Branche bzw. großen Verbänden/Institutionen (z.B. DEHOGA, VKD, NGG) und dem Betrieb selbst unterschieden. Die Meinung fiel eindeutig aus: Egal ob Branche oder Betrieb, beide müssen sich laut den Umfrageteilnehmern um mehr Attraktivität bemühen und sich ihrer Verantwortung stellen (Median bei 5). Köche fordern hier mehr Engagement von Seiten der Branche und auch der Betriebe. Den Teilnehmern wurde im Anschluss in Form einer offenen Frage die Möglichkeit gegeben, selbst Vorschläge zur Attraktivitätssteigerung zu unterbreiten. Um einen ersten Eindruck über die zahlreichen Antworten zu erlangen, sieht man im Folgenden das Ergebnis in einer *Wordcloud* (siehe Erklärung S. 69).



Diagr. 9: *Wordcloud* - Vorschläge zur Attraktivitätssteigerung

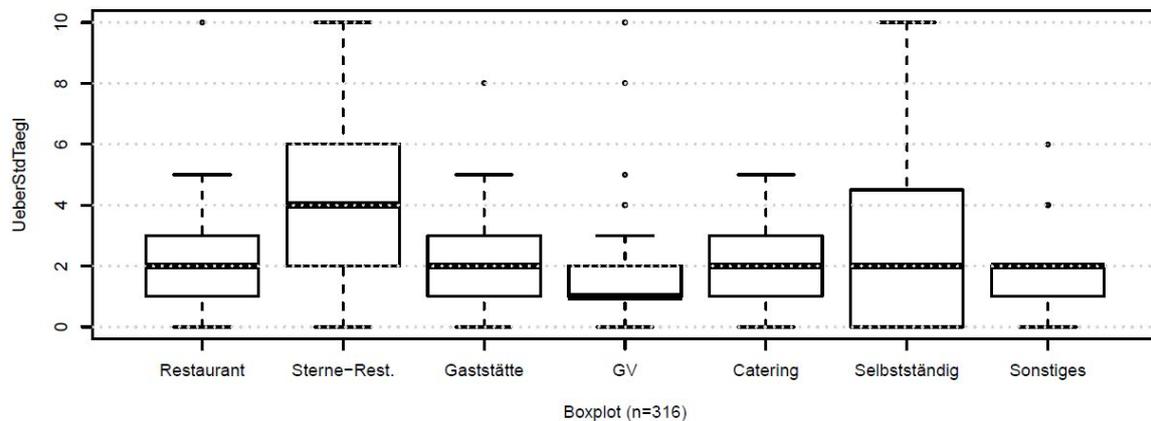
Quelle: Eigene Analyse

Würde man die Essenz der Teilnehmervorschläge in einem Satz formulieren, so lässt sich zusammenfassen: Die Attraktivitätssteigerung des Kochberufes erlangt man durch bessere Arbeitszeiten und Bezahlung. Die insgesamt 246 abgegebenen Antworten versuchen Handlungsansätze zu bieten. Einige von ihnen seien hier beispielhaft vorgestellt. Viele Köche schlagen vor, potentielle Berufseinsteiger durch gezielte Vorträge in der 8.-10. Klasse, Informationstage in Betrieben oder auf Messen, einen Tag der offenen Tür/*Open-Kitchen-Day* oder Praktika/Schnuppertage zu werben. Sie fordern bundesweit bessere Tarifverträge, effektive Kontrolle bei Einhaltung von Gesetzen (Arbeitszeitgesetz, Überstunden, Entziehen von Ausbilderlizenzen), engere Kommunikation zwischen Betrieben, Organisationen und Schulen, attraktivere Arbeitszeitmodelle und ein positives soziales Betriebsklima bzw. respektvolle Mitarbeiterführung. Durch diese Möglichkeiten würde ein Anreiz geschaffen den Beruf zu erlernen. Ein großes Problem sehen die Köche in der Wertschätzung der deutschen Bevölkerung gegenüber ihrem Beruf und den Lebensmitteln. Hier werden das fehlende Bewusstsein, die Einsicht, dass es noch billiger gehen muss und die geringe Bereitschaft, für ein Essen einen vernünftigen Preis zu zahlen, bemängelt. Ein Teilnehmer schreibt: „Der Deutsche muss lernen mehr Geld für seine Lebensmittel auszugeben, das ist ja schließlich für ihn!“ Eine Veränderung der Gesamtsituation würde durch positive Werbung (z.B. im Fernsehen, Zeitschriften, Messen), die Vermittlung eines realistischen Bildes vom Beruf und mehr Anerkennung durch einen Imagewandel hervorgerufen werden. Ebenfalls interessante Verbesserungsvorschläge zur und Attraktivitätssteigerung wären ein Verhaltenskodex für Ausbilder, das Ergreifen von Mentoringmaßnahmen während der Ausbildung sowie das Einrichten von ergonomischen Kücheneinrichtungen. Durch die beträchtliche Anzahl der genannten Verbesserungsvorschläge sieht man, dass Köche sich der Probleme bewusst sind und auch dazu beitragen möchten, ihren Berufsstand aufzuwerten.

Arbeitsbedingungen

Im nächsten Teil der Studie wurden Fragen zu den Arbeitsbedingungen gestellt. Zunächst sollten die Köche schätzen, wie viele Überstunden sie im Durchschnitt täglich aufbauen. Das erlangte Ergebnis stimmt mit der Aussage des Theorieteils überein (vgl. Kapitel 3.1). Der Median aller befragter Teilnehmer liegt hier bei 2 Stunden täglich. 78% machen weniger als drei Überstunden am Tag. Bei den Auszubildenden liegen sogar 75% unterhalb von 2 Stunden. Frauen arbeiten im Schnitt nur eine zusätzliche Stunde mehr. Rechnet man dies aber auf eine Woche hoch, ergibt sich in Summe eine 50-Stunden-Woche. In einem Monat würde man so zeitlich gesehen 40 Stunden mehr arbeiten, was einer gesamten Arbeitswoche entspricht. Vergleicht man diese Arbeitszeiten nun mit denen anderer Berufe, die z.B. mit Zeiterfassungssystemen arbeiten, ergibt sich ein klarer Nachteil. Hier wird minütig die

zusätzliche Arbeitszeit erfasst und auch dementsprechend, je nach Betriebsvorgaben, vergütet.



Diagr. 10: Durchschnittliche, tägliche Überstunden von aktiven Köchen

Quelle: Eigene Analyse

Schaut man sich nun im konkreten Fall die Überstunden der aktiven Köche an, zeigt sich, dass Köche in Sterne-Restaurants und Selbstständige tendenziell mehr Überstunden leisten. Im Sterne-Restaurant haben diese einen Median von 4 Stunden. Hochgerechnet ergäbe dies eine wöchentliche Mehrarbeitszeit von 20 Stunden. Auch bei 75% der Köche mit einem eigenen Betrieb werden bis zu 4 Stunden täglich aufgebaut. Insgesamt 7 Köche gaben an 10 Überstunden täglich zu arbeiten, dies ist sehr schwer vorstellbar. Eine Erklärung könnte sein, dass in der Fragestellung das „täglich“ überlesen wurde.

Nun stellt sich die Frage, ob diese Anzahl von Überstunden auch zeitlich oder entgeltlich vergütet wird. 31% geben hier die Antwort völlig, 13% eher, 21% teilweise, 19% eher nicht und 16% gar nicht. Der Median liegt dementsprechend bei teilweise. Bei den Betriebsparten zeigt sich, dass Köche in GV-Betrieben häufiger zeitlich als auch monetär vergütet werden als in Sterne-Restaurants. Die Werte der restlichen Sparten liegen dazwischen. Der Frage nach den Überstunden und deren Vergütung wurde zusätzlich ein Signifikanztest unterzogen. Die Vermutung, dass Köche in Sterne-Restaurants ihre Überstunden nicht so häufig vergütet bekommen wie andere Köche wurde mit 0,47%, einer hoch signifikante Wahrscheinlichkeit, im Test bestätigt. Dieses Ergebnis schreckt ab, den Beruf zu erlernen. Nicht annähernd die Hälfte der Köche bekommen die geleisteten Überstunden vergütet. Dass die schlechten Arbeitsbedingungen angeprangert werden, erscheint verständlich. Infolgedessen antwortet die Mehrzahl der Köche auf die Frage, ob sich die Bedingungen in den letzten Jahren gebessert haben, mit durchwachsenem Ergebnis. 61% sagen eher nicht bzw. teilweise. Auch der Median liegt hier bei 3. Betrachtet man das Bild des Kochberufs in den Medien bzw. in der Bevölkerung, so stimmen deren Annahmen mit der Realität überein. Die

Ergebnisse hier bestätigen die Aussage des Theorieteils: Die schlechten Arbeitsbedingungen stellen eine der größten aktuellen Herausforderungen dar. Der KÜCHE Branchen-Index für das Jahr 2016 (vgl. Ritter 2016: 56-59) zeigt aber auch, dass Betriebe bereits versuchen diesen entgegenzuwirken (vgl. Kapitel 4).

Empfehlung des Berufes an junge Menschen

Nach dieser momentan nicht gerade aussichtsreichen Lage für den Beruf, würden aber dennoch immerhin 20% der Köche jungen Menschen völlig empfehlen diesen zu erlernen. Viele (36%) sind sich unsicher und gaben teilweise an, dort liegt auch der Median. Betrachtet man die Aussagen der Teilnehmer die völlig bis teilweise angegeben haben, so empfehlen 71% das Erlernen des Berufes. Jedem Koch fallen Argumente ein, warum er solch eine Empfehlung aussprechen würde, sei es aufgrund der selbst erlebten Erfahrungen oder der vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Die facettenreichen Berufsmöglichkeiten sind in der unterstehenden *Wordcloud* abgebildet.



Diagr. 11: *Wordcloud* - Gründe für die Empfehlung des Kochberufes

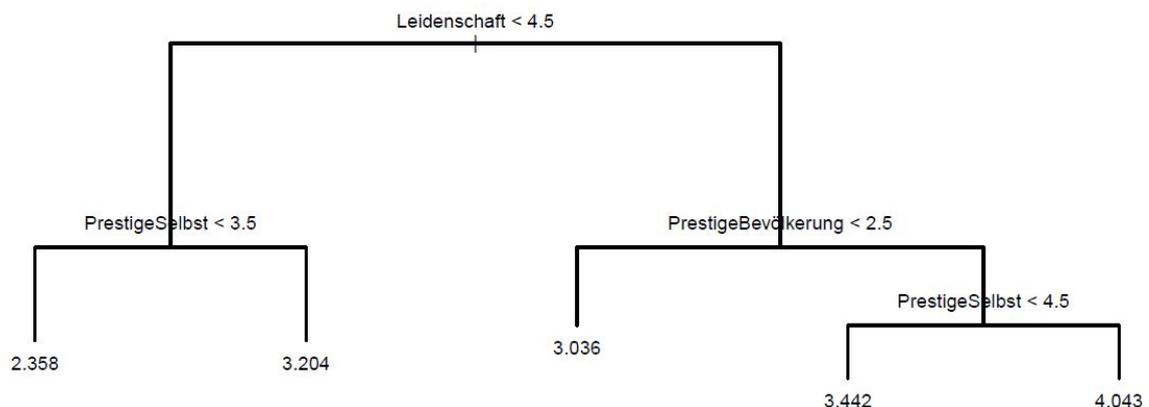
Quelle: Eigene Analyse

Die Wörter Kreativität, Welt, Spaß, Menschen, Leidenschaft, Passion und abwechslungsreich schießen dem Betrachter hier sofort ins Auge. Schaut man genauer hin, kommen weitere positiv konnotierte Schlagworte wie Chancen, Liebe, Interesse, Zusammenhalt, Freude und Verantwortung vor. Beim genaueren Lesen der Kommentare sind Kreativität und Vielseitigkeit sowie Teamarbeit und Leidenschaft/Passion in jeden zweiten zu finden. Ein weiteres

Argument sind die aussichtsreichen Chancen mit dem Beruf auch im Ausland zu arbeiten: „Man kann die ganze Welt sehen“, „Arbeiten, wo andere Urlaub machen“, „Grenzenloses Arbeiten im Ausland“. Diese und viele sinngemäß ähnliche Gründe wurden genannt. Viele Weiterbildungsangebote sowie Aufstiegsmöglichkeiten fanden sich ebenfalls in den Empfehlungen. Von den 207 Antworten waren genau drei negativ. Diese raten von einer Ausbildung als Koch ab. Im Zuge dieser Fragen wurde ein induktiv ausgewerteter Entscheidungsbaum erstellt. Dieser sollte feststellen, welche Auswirkungen die Fragen:

- (1) „Verbinden sie Leidenschaft mit ihrem Beruf?“
- (2) „Wie viel Prestige würden sie Ihrem Beruf selbst zu schreiben?“
- (3) „Wie beurteilt die Bevölkerung in Deutschland das gesellschaftliche Ansehen von Köchen?“

auf die Empfehlung der Kochausbildung an junge Menschen haben.



Diagr. 12: Empfehlung des Berufes an junge Menschen

Quelle: Eigene Analyse

Die obige Grafik veranschaulicht, dass je mehr Leidenschaft ein Koch besitzt (< 4.5), je mehr Ansehen er dem Kochberuf von der Bevölkerung aus zuschreibt (< 2.5) und je mehr Prestige er seinem Beruf selbst zuschreibt (< 4.5), desto wahrscheinlicher würde er einem jungen Menschen empfehlen den Kochberuf zu erlernen ($4.043 \approx \text{Median } 4 = \text{eher}$). Ob ein Koch eine Empfehlung zum Erlernen des Kochberufes aussprechen würde, ist folglich eng mit seiner Leidenschaft zum Beruf und seinem selbst zugewiesenem Prestige verbunden. Leidenschaftliche Köche tagen somit zur Attraktivitätssteigerung des Berufes bei.

Wandel des Kochberufes

Die nächsten Fragen befassten sich mit dem Wandel des Kochberufes. An diesem ist der Gast nicht unbeteiligt. 82% der Teilnehmer sagen, dass die Erwartungen bzw. Ansprüche der Kunden in den letzten Jahren gestiegen sind. Der Median liegt bei 4. Der Gast ist ihrer

Meinung nach also anspruchsvoller geworden und ordert Extrawünsche. Dies hängt z.T. mit den neuen Lebensweisen zusammen, die im Teil II (Kapitel 4) schon erörtert wurden. Schaut man sich wieder die einzelnen Untergliederungen an, liegt der Median von Köchen im Sterne-Restaurant sowie in GV-Betrieben bei 5. Diese beiden Gruppen der aktiven Köche sind der Ansicht, dass ihre Gäste einen sehr hohen Anspruch aufweisen. Die Erwartungen sind demnach gestiegen, wenn man dem Sterne-Restaurant oder der Kantine/Klinik einen Besuch abstattet.

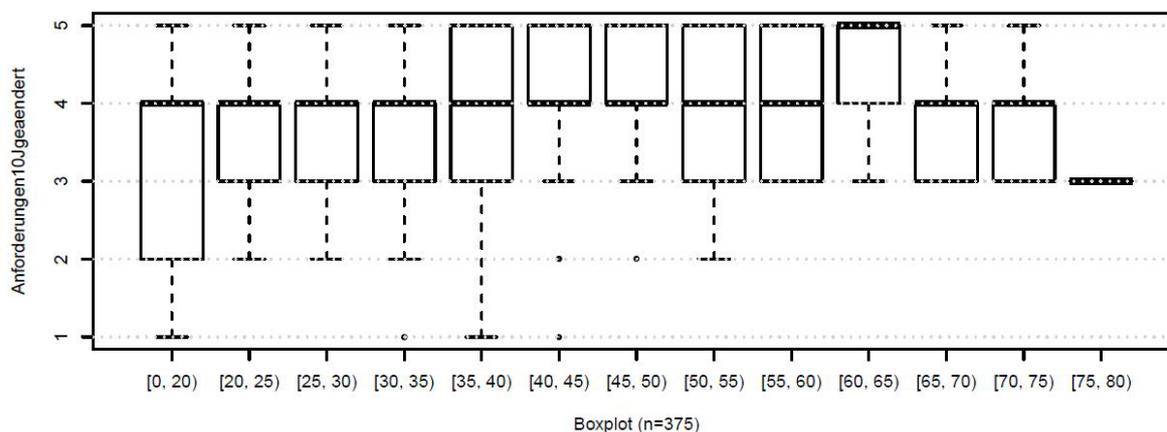
Diese Ansprüche können einerseits mit mehr gut geschultem Personal erfüllt werden oder andererseits mit dem erhöhten Einsatz von *Convenience* und modernen Maschinen. Besteht daher die Gefahr, dass der Beruf des Kochs ausstirbt? Die Umfrageteilnehmer sind sich hier nicht einig. Je 14% sagen völlig oder gar nicht, 26% eher nicht, 28% teilweise und 18% eher. Schaut man sich den Median an, liegt dieser bei 3. Viele Köche gehen also davon aus, dass ihr Beruf teilweise zu ersetzen ist und in Zukunft Maschinen ihre Kreationen herstellen sowie sie selbst substituieren. Das impliziert indirekt einen Wandel im Kochberuf, der z.Z. stattfindet oder stattfinden wird. Dieser Meinung sind auch rund 80% der Umfrageteilnehmer. Sie vermuten, dass ein Wandel völlig, eher oder teilweise stattfindet. Der Median bei 4, zeigt aber auch, dass es ungewiss ist, wohin dieser führt. Frauen und Auszubildende sehen diesen etwas moderater. Da hier verschiedene Betrachtungsweisen sehr interessant sind, wurde, für den Fall, dass man den Wandel bejahte, eine offene Frage gestellt, wohin dieser denn führe.

Versucht man die 218 Antworten zu kategorisieren, dann schätzen 37% den Wandel negativ ein, 17% positiv und 46% gaben eine neutrale Antwort. Die negativen Äußerungen bezogen sich auf den erhöhten Einsatz von Fertigprodukten, den Boom der Systemgastronomie/*Fast Food* und der immens gestiegenen Bürokratie in der Küche. Des Weiteren wurde der Trend hin zu ungelernten Kräften, da diese billiger sind, bemängelt. Unverträglichkeiten sowie vegane und vegetarische Ernährungsweisen bewerteten viele Köche neutral. Sie sehen darin zwar eine Mehrbelastung, aber auch gleichzeitig eine Herausforderung. Die LMIV wird aber dennoch als Einschränkung der Kreativität wahrgenommen. Der Trend hin zum TV-Koch und Entertainer mit z.B. *Frontcooking* wird auch öfters erwähnt. Die positiven Argumente brachten viele in Zusammenhang mit einem teilweisen Umdenken der Bevölkerung, hin zu Nachhaltigkeit, Wertschätzung guter Qualität bei Lebensmitteln und mehr Transparenz. Daraus lässt sich eine Schere erkennen wie die folgenden Aussagen belegen: „Ich sehe da zwei Trends. Entweder Convenience und Systemgastronomie (alles nach ‚Plan‘, billig, gewinnoptimiert für den ‚Geldgeber‘) oder frisch, regional, qualitativ hochwertig (die

Klientel dafür ist allerdings nicht überall).“ Demzufolge stirbt das normale Gasthaus komplett aus. Nur diverse Länderküchen wie Italiener, Griechen oder Chinesen werden der Meinung vieler nach, überleben. Diese Kluft zwischen qualitativem regionalen Essen und dem „Fast-Food-Fraas“, die auch das Ergebnis der zukünftigen Tendenzen im Theorieteil dieser Arbeit war, bestätigen die Köche hier zweifelsfrei.

Anforderungen

Mit dem Wandel des Berufes haben sich auch dessen Anforderungen in den letzten Jahren geändert. Dies bestätigen 66% der Köche ebenfalls. Der Median liegt hier bei 4. Die gesetzlichen Vorgaben und die erwähnten neuen Ernährungsweisen sieht der Koch als neue Herausforderungen, denen er sich stellen muss, um weiterhin seinen Beruf ausüben zu können. Diese neuen Anforderungen sollten nach Möglichkeit auch theoretisch in der Berufsschule behandelt werden.



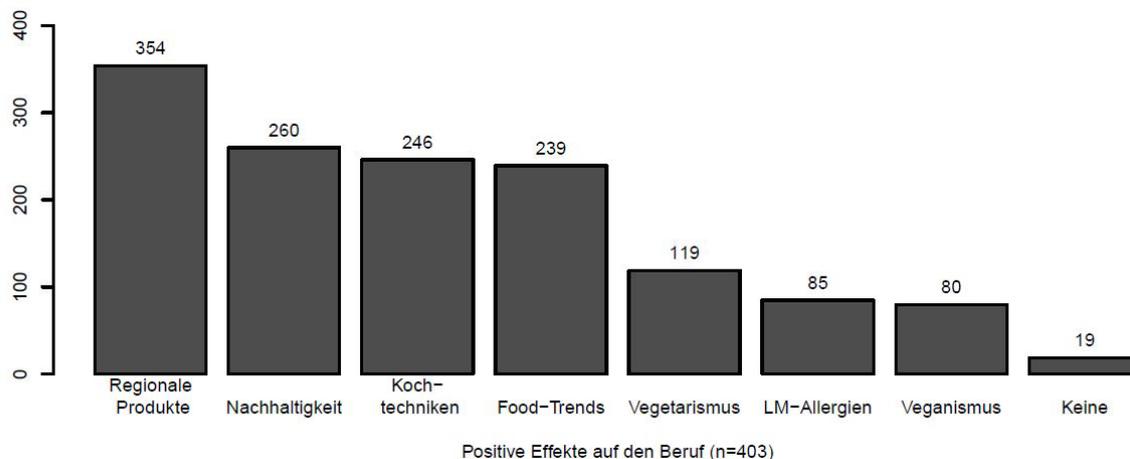
Diagr. 13: Änderung der Anforderungen in Abhängigkeit des Alters

Quelle: Eigene Analyse

Schaut man sich die Anforderungen in Abhängigkeit des Alters an, zeigt sich, wie schon bei den Berufserwartungen, dass jüngere Köche sich diesen nicht im selben Ausmaß bewusst sind wie ältere. Sie sind sich bei der Beantwortung der Frage nicht sehr sicher. Deshalb weist diese eine hohe Varianz auf. Dies ist wohl der noch recht kurzen und somit geringen Berufserfahrung geschuldet. Diese Vermutung wurde mit Hilfe des Hypothesentests überprüft und mit einer Signifikanz von 0,25% kann diese Aussage als zutreffend bezeichnet werden. Älteren Köchen ist der Wandel im Beruf aufgrund ihrer Erfahrungen präsenter als jungen Köchen. Die Anforderungen haben sich im Laufe ihrer Kochlaufbahn gravierender verändert als die ihrer jüngeren Kollegen.

Es wurde versucht diese Anforderungen noch weiter zu differenzieren. Dabei wurden aktuelle Trends genannt, die sich mit Antworten aus der Frage des Wandels überschneiden.

Dies bestätigt, dass berufsnahe Optionen für die Umfrage ausgewählt wurden. Folgende Möglichkeiten üben, der Meinung vieler Köche nach, einen positiven Einfluss auf den Beruf aus. Eine Mehrfachnennung von Antworten war hier möglich.



Diagr. 14: Positive Effekte auf den Beruf

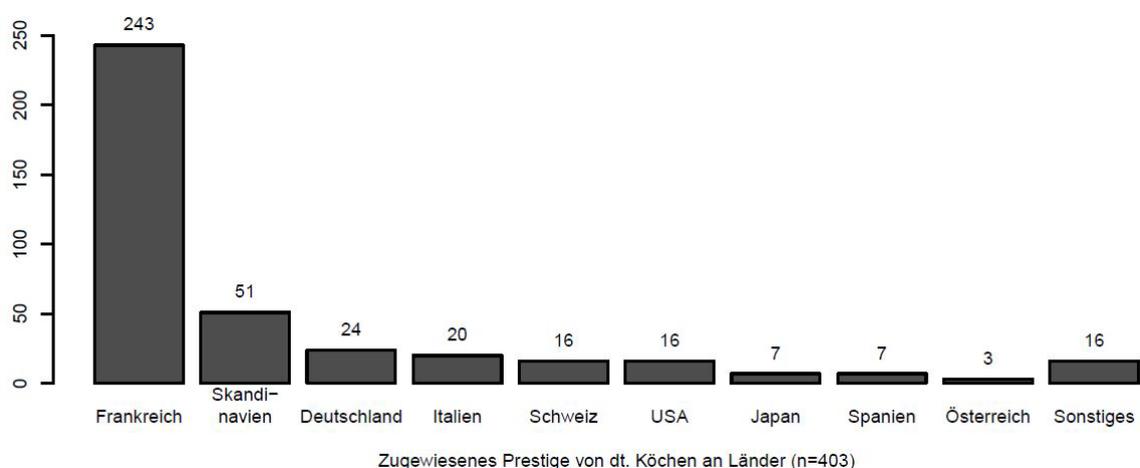
Quelle: Eigene Analyse

Köche messen regionalen Produkten den größten Einfluss bei. Die Verarbeitung dieser Produkte wirkt sich positiv auf die Gästezahl aus und fordert auch keine Neuanschaffung von etwaigen Geräten. Eng verbunden damit ist die Nachhaltigkeit, die am zweit häufigsten angekreuzt wurde. Die Nachfrage bestimmt den Markt. Werden mehr regionale Produkte eingekauft, unterstützt das die Nachhaltigkeit. Köche „glauben“ an die deutsche Bevölkerung und an ein bevorstehendes bzw. derzeit stattfindendes Umdenken in Hinblick auf dieses weltweit aktuelle Thema. Im gleichen Maße werden Kochtechniken (z.B. *Sous-Vide*-Garen, Molekularküche etc.) und Food-Trends (z.B. Fusionsküchen, Wiederentdeckung alter Gemüse-/Obstsorten/Gartechniken) genannt. Diesen beiden modernen Trends wird ebenfalls viel Potenzial zugesprochen. Wie schon beim Wandel erwähnt, finden die vegetarische und vegane Lebensweise, die auch eng mit der Nachhaltigkeit verbunden ist, mittlerweile viele Anhänger, die in einem Restaurant auf ein ebenso breites Angebot wie „Fleischesser“ hoffen. Immerhin 85 Köche sehen auch LM-Allergien als einen positiven Effekt. Hierbei kann vermutet werden, dass dies als die bereits erwähnte Herausforderung, auch solchen Gästen schmackhafte Gerichte zu servieren, angesehen wird. Im KÜCHE Branchen-Index von 2016 (vgl. Ritter 2016: 56-59) nennen viele die Verordnung aber auch als aktuelles Problemfeld. Ob hier die Vor- oder Nachteile überwiegen, ist nicht klar erkennbar.

Prestige

Im letzten Teil der Studie werden das Prestige von Köchen sowie die Stressfaktoren in der Küche behandelt. Hierbei wurden die Köche zu ihrem Eigenprestige und zu deren Wahrnehmung in der Bevölkerung befragt. Köche selbst schreiben sich ein recht hohes Prestige zu. Der Median liegt bei 4. Frauen vermuten ein minimal geringeres und Köche in Sterne-Restaurants schätzen ihr Prestige höher ein. Die Prestige-Frage wurde von diesen Köchen durchschnittlich mit 4,2 bewertet. Die übrigen Köche gaben sich nur 3,5. Ein dazu durchgeführter Signifikanztest bestätigte diese Aussage mit 1,76%. Köche in Sterne-Restaurants schätzen ihr Prestige aufgrund ihrer Tätigkeit in einem solchen höher ein als das ihrer Kollegen in anderen Wirkstätten.

Generell sind die Ergebnisse zum Prestige mit Vorsicht zu betrachten, da diese ausschließlich subjektive Meinungen sind. Köche werden diese Einschätzung mit ihren eigenen positiven/negativen Erfahrungen verbinden bzw. ihr Bild ergibt sich aus dem oft unterschiedlichen sozialen Umfeld. Die Köche vermuten allerdings, dass die Bevölkerung ihnen ein anderes Bild zuschreibt. Während beim selbst bewerteten Ansehen die Optionen eher und teilweise am häufigsten gewählt wurden, kreuzten bei der Einschätzung der Bevölkerung die meisten eher nicht und teilweise an. Der Median liegt dementsprechend bei 3. Dies lässt vermuten, dass der Koch selbst von seiner Arbeit überzeugt ist, sich aber dessen bewusst ist, dass die deutsche Bevölkerung nicht diese Meinung teilt. Diese Antwort belegt die Aussage der Prestigeskalen, die im Teil II (Kapitel 3.2) beschrieben worden sind. Der Koch befindet sich im hinteren Teil der Skala und den Berufen wie Anwalt, Richter und Arzt wird in Deutschland mehr Ansehen zugeschrieben. Zudem wurden die Köche befragt, in welchem Land ihrer Meinung nach der Kochberuf am meisten (von der Bevölkerung) geschätzt wird.



Diagr. 15: Zugewiesenes Prestige von Köchen an diverse Länder

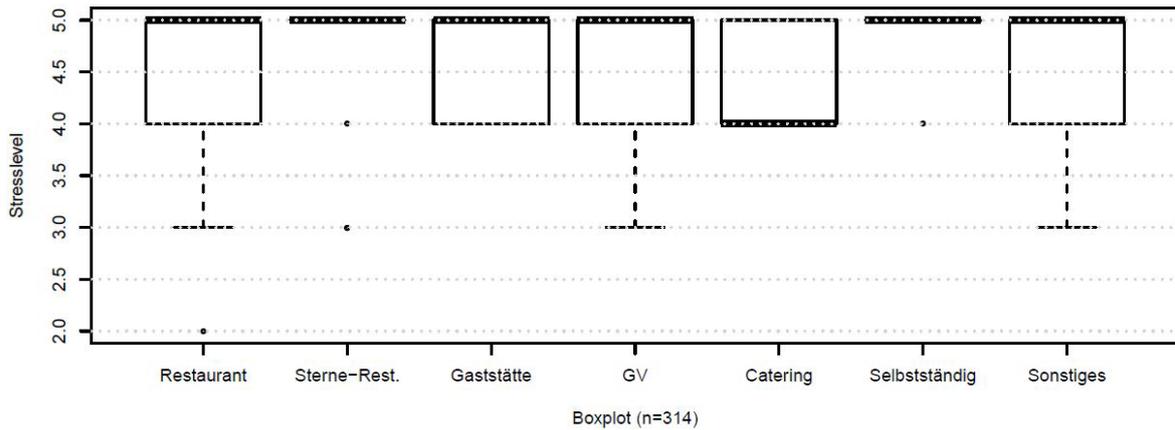
Quelle: Eigene Analyse

Das Ergebnis ist eindeutig. Deutsche Köche vermuten, dass ihren französischen Kollegen viel Prestige im eigenen Land zugeschrieben wird. Genau 60% der Umfrageteilnehmer teilen diese Meinung. Man kann hier nur vermuten, welche Ursachen dafür in Frage kämen. Zum einen wird, wie schon im Theorieteil diskutiert, in Mittelmeerländern dem Essen noch eine andere Wertschätzung entgegen gebracht. Zum anderen ist Frankreich „das“ Land in Europa, wenn von Esskultur und Essgenuss die Rede ist. Dies liegt vor allem an seiner Historie. Einzelheiten davon kennt jeder junge Koch in Deutschland und leitet sich hieraus demzufolge das hohe Prestige der französischen Köche ab.

Doch der französische Historiker Drouard (2008: 135-138) schreibt in seinem Buch über die Geschichte der Köche in Frankreich (vgl. S. 77), dass sich der Beruf in einer ähnlichen Krise wie in Deutschland befindet und der Koch auch dort um ein höheres Ansehen kämpfen muss. Schaut man sich nun die weiteren Länder an, kann man sehr schön den aktuellen Trend erkennen. Die Molekularküche in Spanien (2%) ist weit abgeschlagen, doch der momentan „gehypten“ Küche der nordischen Länder wird 13% Prestige zugewiesen. Viele Köche nutzen die Option „Sonstiges“. Aufgrund der mehrfachen Nennung von Schweiz, Österreich und Japan, wurden diese Länder mit in die Grafik aufgenommen. Unter den restlichen sonstigen Ländern finden sich z.B. Singapur, Indien, Neuseeland und Dubai. Zwei Teilnehmer weisen außerdem darauf hin, dass diese Frage nicht länderspezifisch beantwortet werden kann.

Stresslevel und -faktoren

Zu den vorherrschenden schlechten Arbeitsbedingungen zählt auch der Stress. Auf die Frage, wie hoch Köche ihr Stresslevel schätzen, gaben sie eine eindeutige Antwort. 65% kreuzten sehr hoch an, 31% hoch. Insgesamt 96% der Teilnehmer empfinden somit viel Stress während der Arbeit. Der Median liegt hier deutlich bei 5. Die Optionen niedrig und sehr niedrig wurden nur einmal gewählt. Im Allgemeinen ist der Stressfaktor hoch, aber unterhalb der Sparten kann man noch minimal differenzieren.

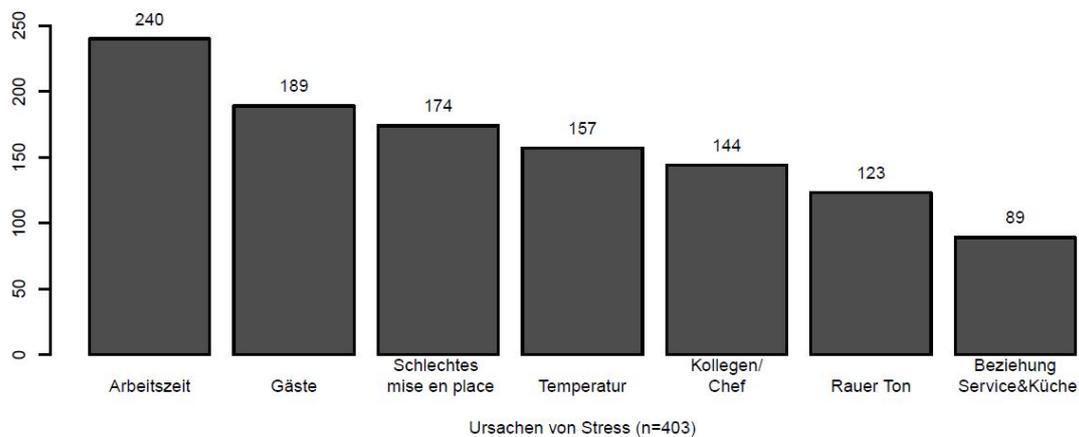


Diagr. 16: Stresslevel der aktiven Köche

Quelle: Eigene Analyse

Schaut man sich den derzeitigen Betreiber der aktiven Köche an, so zeigt sich, wie schon bei den Überstunden, dass Köche in Sterne-Restaurants und Selbstständige am häufigsten davon betroffen sind. Von den 18 Köchen im Sterne-Restaurant gaben 15, von den 12 Selbstständigen 11, sehr hoch als Antwort an. Mit diesem Stress ist in guten (Sterne-) Restaurants auch ein gewisser Druck verbunden. Nicht wenige Köche haben im Laufe der letzten Jahrtausende (Vatel 1671, vgl., S. 19 und Zipprick 2013) Selbstmord begangen. Der Stressfaktor in der Küche und der hohe Druck die Sterne nicht zu verlieren, können dafür verantwortlich gemacht werden.

Die nächste Frage vertiefte noch einmal die Berufsbelastung. Vorgegeben waren verschiedene Antwortmöglichkeiten, bei denen wieder eine Mehrfachnennung möglich war, sowie zusätzlich die Option „Sonstiges“.



Diagr. 17: Ursachen von Stress

Quelle: Eigene Analyse

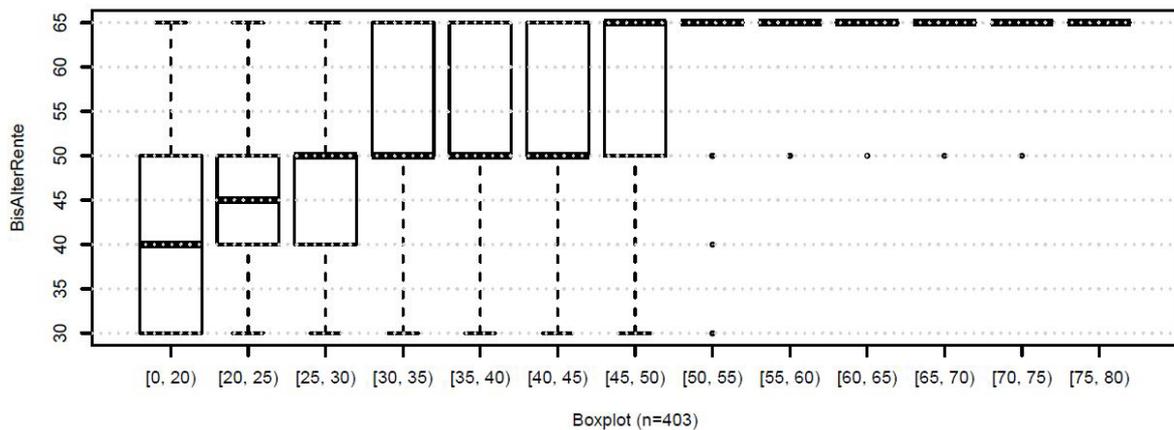
Der ausschlaggebende Stressfaktor ist die Arbeitszeit. Köche arbeiten überwiegend im Teildienst, also z.B. von 10-14 und von 17-21 Uhr. Die restliche Tageszeit ist nur schwer sinnvoll nutzbar, mit einer Familie stößt man schnell an die Grenzen. Zu der Arbeitszeit zählen weiterhin die vielen Überstunden sowie das Arbeiten an Sonn- und Feiertagen. Gäste mit ihren zahlreichen Sonderwünschen führen ebenfalls zu einer großen Belastung während der Servicezeiten. Auch ein schlecht vorbereiteter Arbeitsplatz lässt Hektik in der Küche aufkommen. *Mise-en-place*³ ist das A und O einer effizient agierenden Küchenbrigade.

Zu den weiteren Stressfaktoren zählen die großen Temperaturunterschiede (zwischen -18°C in Kühlräumen und + 30 °C am Herd), der nicht immer reibungslos ablaufende Umgang mit Kollegen und/oder dem Chef, der recht raue Ton in der Küche und die Kommunikationsprobleme zwischen Service- und Küchenpersonal. Unter den interessanten Kommentaren bei Sonstiges fanden sich noch folgende Ursachen: Lärm, langes Stehen, Drill, Alkohol, Personalmangel und das Zusammentreffen von vielen Stressfaktoren auf einmal. Eine Lösung für diese vielen Faktoren zu finden, scheint ausweglos. Doch bieten neue Arbeitszeitmodelle, ein kollegialer Umgang, Kommunikation untereinander und ein gut vorbereitetes *Mise-en-place* ansatzweise Möglichkeiten, Stressfaktoren zu verringern.

Mutmaßliches Ende der Kochlaufbahn

Wegen der hohen Stressbelastung kann es zu *Burn-Out* oder zum frühen Aufgeben des Berufes kommen. Deshalb wurden die Köche befragt, bis wann sie denken, ihren Beruf ausüben zu können. Hierbei standen die Möglichkeiten bis zum 30-igsten/ 40-igsten/ 50-igsten Lebensjahr oder bis zur Rente (65. Lebensjahr) zur Verfügung. 41% der Köche sind der Meinung ihren Beruf bis zum Renteneintrittsalter ausführen zu können. 36% vermuten, dass es nur bis zum 50-igsten Lebensjahr möglich ist, 16% bis zum 40-igsten Lebensjahr und 9% behaupten nur bis zum 30-igsten Lebensjahr als Koch arbeiten zu können. Wie auch in vielen anderen handwerklich anstrengenden Berufen, besteht die Wahrscheinlichkeit beim Koch, früh aus dem Beruf auszusteigen. In Abhängigkeit zum Alter der Umfrageteilnehmer ergibt sich eine bereits abzeichnende Tendenz.

³Um die Ursache „Schlechtes *mise-en-place*“ für Laien verständlich zu machen, finden sie im Folgenden die Definition des französischen Begriffes: „Einräumen des Postens, Bereitstellung der benötigten Arbeits- und Lebensmittel sowie später das Abräumen des Arbeitsbereiches. Gilt auch für den Arbeitsbereich für das „Kochen am Tisch“.“ (Herrmann 2001: 822).



Diagr. 18: Renteneintritt in Abhängigkeit des Alters

Quelle: Eigene Analyse

Die Erfahrungswerte der Älteren sind nicht kongruent zu denen der Jüngeren. Letztere gehen nicht davon aus, ihren Beruf bis an ihr Lebensende auszuüben und haben eine pessimistischere Einschätzung im Gegensatz zu ihren älteren Kollegen. Ein hierzu durchgeführten Hypothesentest belegt diese Vermutung. Im Durchschnitt vermuten junge Köche ihren Beruf bis maximal 46 Jahren ausführen zu können (Median bei 50 Jahren). Ihre älteren Kollegen dagegen schätzen ihr Berufsende auf 57 Jahre (Median bei 60 Jahren). Die Wahrscheinlichkeit dieser Aussage liegt mit $2,2 \times 10^{-16} \%$ extrem hoch. Junge Köche schätzen demnach, dass sie ihren Beruf nicht bis zur Rente ausüben können. Aufgrund von gesundheitlichen Gründen oder dem Faktor Stress scheint es ihrer Meinung nach nicht möglich zu sein das Renteneintrittsalter in ihrem jetzigen Beruf zu erreichen. Demgegenüber bejahen dies ältere Köche.

Vermutlich hängt dies damit zusammen, dass die über 30-jährigen Teilnehmer der Studie ihren Beruf nicht mehr wechseln möchten bzw. reell die Chance sehen, aufgrund ihres bereits erreichten Alters, ihren Beruf bis zum Ende ihrer Berufslaufbahn ausführen zu können. Aus dem Diagramm liest man weiter heraus, dass die 30-50-jährigen Köche zum einen ihren Beruf bald aufgeben werden, zum anderen, dass viele auch bis zum Renteneintrittsalter weiter arbeiten werden. Alle Teilnehmer über 50 Jahren kreuzten die letzte Antwort an. Der Median lag mit 50 Jahren in der Mitte der Wahloptionen. Frauen haben etwas mehr die Tendenz zu unter 50 Jahren. Bei Selbstständigen und Köchen aus GV-Betrieben lag der Median bei 65 Jahren. Selbstständige müssen ihren Betrieb theoretisch bis zu diesem Alter führen und die tendenziell nicht so extremen Arbeitsbedingungen in der GV erklären hier den höher liegenden Median.

Probleme der Zukunft

Das Ende der Umfrage gestalteten drei offene Fragen. Die erste lautete: Welche Probleme werden Köche in Zukunft beschäftigen und wie sind sie lösbar?



Diagr. 19: *Wordcloud* - Probleme der Zukunft

Quelle: Eigene Analyse

Wie in der *Wordcloud* deutlich zu sehen ist, gaben sehr viele Teilnehmer die Arbeitszeiten und das Gehalt sowie den Fachkräfte- und Nachwuchsmangel als zukünftige Probleme an. Untersucht man die rund 250 Kommentare genauer, werden der ausufernde Bürokratismus (Dokumentation- und Deklarationspflicht), damit einhergehend Allergiker/Veganer und die gestiegenen Erwartungen der Gäste genannt. Auch der Trend hin zu mehr *Convenience*-Produkten und der Systemgastronomie werden als Problem gesehen. Das Ende der Frage, wie diese Probleme zu lösen seien, haben viele Teilnehmer offenbar überlesen. Trotzdem gaben einige ihre Ideen preis. Bessere Arbeitsbedingungen, selbst ausbilden, konstante Weiterbildung und die Bevölkerung zu einem Umdenken zu bewegen waren oft genannte Vorschläge. Die Forderung nach mehr Personal impliziert, dass das Essen teurer wird. Der Gast ist jedoch nur zu zahlen bereit, wenn er dieses auch wertschätzt bzw. bewusst konsumiert. Diesen kleinen „Teufelskreis“ erwähnen einige Köche und zielen auf das Bewusstsein der Bevölkerung ab. Die genannten Probleme überschneiden sich größtenteils mit den im Theorieteil erwähnten Herausforderungen und bestätigen somit die Richtigkeit der getroffenen Aussagen.

Ursachen und Lösungsansätze zur Ausbildungssituation

Die zweite Frage spielte auf die hohe Vertragslösungsquote in der Kochausbildung an. Die Teilnehmer wurden nach Ursachen und Lösungsansätzen gefragt. Kein Durchhaltevermögen/wenig Ausdauer, der Wegfall des sozialen Umfeldes mit Beginn der Ausbildung, schlechte Arbeitsbedingungen, ein unrealistisch vermitteltes Bild vom Beruf mit damit verbundenen falschen Vorstellungen wurden als Ursachen aufgeführt. Als Lösungsvorschläge boten Köche folgende Ideen: (verpflichtende) Praktika vor Ausbildungsbeginn, bessere Aufklärung über den Beruf, gute Rahmenbedingungen schaffen (Attraktivitätssteigerung der Ausbildung), Jugendcamps und Seminare anbieten/bezahlen, das Image „aufpolieren“, neue Arbeitszeitmodelle kreieren und eine stärkere Gewerkschaft formen.

Sehr oft wurde die benötigte strengere Kontrolle von Ausbildern und Ausbildungsstätten gefordert. Ein Teilnehmer schreibt dazu: „Gesetzgeber müssen einen Paragraphen schaffen, in dem ein Ausbilder maximal drei Azubis gleichzeitig betreuen darf und diese auch erfolgreich zur Prüfung führt.“ Es wird von den Jugendlichen gefordert, dass sich ausreichend über den Beruf informieren, aber der Arbeitgeber muss auch auf deren Bedürfnisse und Wünsche eingehen. Die bemängelte Kontrolle von Betrieben scheint hier eine Schlüsselfunktion einzunehmen, um das Problem von Grund auf zu lösen. Diese Frage bestätigt ebenfalls die Vermutungen die im Teil II (Kapitel 2.2) getroffen wurden.

Die Antworten der letzten Frage der Studie, ähnelten den der vorherigen. Es wurden die rücklaufenden Ausbildungszahlen der letzten Jahre angeprangert. Wie im Teil II (Kapitel 2.2) geschrieben, hat sich die Zahl der abgeschlossenen Ausbildungsverträge von 18.700 im Jahr 2007 auf 9.246 im Jahr 2014 halbiert. Die Köche sollten ihre Meinung zu diesem extremen Rücklauf äußern.

IV. Fazit

Die Umfrageergebnisse der eigens angefertigten Studie bestätigen die im Theorieteil geforderte Neustrukturierung des Kochberufes. Eine Umstrukturierung der Ausbildung und eine Neugestaltung der Arbeitsbedingungen sind dringend erforderlich. Die fünf Spannungsfelder können nun wie folgt in den Erkenntnisfortschritt eingebettet werden.

Im Zuge der Geschichte des Kochberufes hatten sich die *Arbeitsbedingungen* zwar verbessert, doch schaut man sich die Ergebnisse der spezifischen Fragen dazu an, zeigt sich hier besonders deutlich die Schattenseite des Berufes. In den letzten Jahren haben sich diese kaum verändert. Die Arbeitszeiten sind immer noch unregelmäßig und von vielen unbezahlten Überstunden geprägt. Die von Köchen geforderten neuen Arbeitszeitmodelle fanden bisher keinen Anklang bei Arbeitgebern. Der Lohn liegt weiterhin verhältnismäßig niedrig. Viele Köche fragen sich, wie sie mit diesem eine Familie ernähren sollen. Trotz alledem ist die Mehrzahl der Köche zufrieden mit ihrem Beruf. Die hohe Leidenschaft lässt negative Erfahrungen in den Hintergrund rücken. Das soll aber nicht verdrängen, dass die schlechten Arbeitsbedingungen der Hauptgrund für die Beendigung vieler Kochlaufbahnen sind. Die Technisierung durch moderne Maschinen und *Convenience* helfen zwar Köchen der Gemeinschaftsverpflegung, die strengen Vorschriften umzusetzen, doch die eigentlichen Gewinner sind die Arbeitgeber. Sie können noch gewinnoptimierender wirtschaften und dadurch Fachpersonal einsparen. Hierbei lässt sich zusammenfassen, dass sich der Beruf des Kochs deshalb mehr und mehr in die Richtung eines ungelerten „Speisenaufwärmers“ verschiebt.

Der *Gast* ist heute, wie schon im Zwischenresümee erwähnt, durch alle Gesellschaftsschichten repräsentiert. Infolge der Globalisierung verändern sich die Anforderungen und Lebensweisen schnell. An diesen muss sich der Koch orientieren, wenn er weiterhin Gäste in seinem Restaurant bekochen möchte. Die gestiegenen Anforderungen verlangen ein flexibles Umdenken in der Küche. Die meisten dieser Einflüsse wirken sich positiv auf den Beruf aus. Regionale Produkte, neuartige Kochtechniken und Food-Trends stellen interessante Arbeitsfelder für diesen dar. Dazu benötigt er aber ein breites Wissen, das er immer auf dem neusten Stand halten muss. Die beschriebene Schere, hinsichtlich der deutschen Bevölkerung, zwischen Gourmetküche und *Fast Food*, aus dem theoretischen Teil wird in der Umfrage bestätigt. Dies können viele Köche in der Praxis bestätigen. Die breite Masse bevorzugt „schnelles Essen“, während ein kleinerer Teil bewusst genießt.

Zwar schreiben sich Köche selbst ein recht hohes *Prestige* zu, doch die Bevölkerung sieht dies nicht genauso. Der Koch hatte über die Jahrtausende zeitweise eine bessere Stellung, aber überwiegend ein niedriges Ansehen in der Bevölkerung. Dagegen kämpft er auch heute noch an. Die vielen Star- und Fernsehköche konnten dem Beruf ebenfalls keinen konstanten Prestigezugewinn verschaffen. Die niedrige Position auf der Prestigeskala aus dem Theorieteil stimmt hier mit den Aussagen der Umfrage überein. Der Koch in Deutschland versucht seine Liebe und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln der Bevölkerung zu vermitteln. Dies führte bis dato nicht zum gewünschten Erfolg.

Das Spannungsfeld der *Ausbildung* zeigt sich am deutlichsten in den falschen Vorstellungen der Jugendlichen vom Beruf. Ihnen wird durch die zahlreichen TV-Kochshows ein unrealistisches Bild vermittelt, das sich in der hohen Vertragslösungsquote widerspiegelt. Die Teilnehmer der Umfrage beurteilten das Bild der Sendungen negativ und bestätigten, dass diese Formate von Nachteil sind. Trotz der harten Arbeitsbedingungen würden viele Köche zu einer Ausbildung raten, wenn man eine Affinität zu Lebensmitteln und dem Kochen besitzt. Die Aufstiegsmöglichkeiten nach der Ausbildung werden sehr positiv bewertet, vor allem durch die Möglichkeit auf der ganzen Welt arbeiten zu können. Schnell wechselnde neue Anforderungen stellen das derzeitige Berufsschulsystem in Frage. Änderungen in Lehrplänen sind nicht mit derselben Geschwindigkeit umsetzbar. Obwohl viele Köche das duale System als passend empfinden und das dort erlernte Theoriewissen eine gute Voraussetzung für den Beruf darstellt, muss es anpassungsfähiger werden. Ideen neuartiger Berufsmodelle, z.B. der Modulausbildung, sollten in Versuchen erprobt und auf ihre Umsetzbarkeit hin überprüft werden. Um die Gastronomiebranche und seine Berufe an das Attraktivitätsniveau anderer Berufe heranzuführen, sind Kontrollen hinsichtlich des Arbeitsschutzes dringend erforderlich.

Die bisher aufgeführten Spannungsfelder korrelieren mit dem Themenbereich *Herausforderungen*. Die Arbeitsbedingungen gepaart mit dem schlechten Image der Branche, die differenzierten Wünsche des Gastes, das mittelmäßige Prestige des Berufes und die aktuelle Ausbildungssituation stellen z.Z. die wichtigsten Herausforderungen dar. Gerade die vielen Kommentare zu den offenen Fragen bezüglich der Ausbildung zeugen von einem regen Interesse, sich den Herausforderungen dort zu stellen. Dies lässt sich auch an den Diagrammen zu den positiven Effekten auf den Beruf und den Ursachen von Stress ablesen. Besagte Herausforderungen lassen sich allerdings nicht in einem Gesamtkonzept vereinen. Vereinzelt wurden von den Umfrageteilnehmern konkrete Bewältigungsstrategien und Ansätze formuliert, doch diese benötigen Zeit bis zur endgültigen Umsetzung. Neben den bereits bestehenden Herausforderungen kommen noch zukünftige hinzu. Die „Regulierungswut“

der EU stellt den Koch vor weitere Probleme und drängt ihn von der Küche ins Büro. Währenddessen wird das Wissen, über das ein Koch verfügen muss, immer breiter. Neben dem klassischen Basiswissen des Berufes müssen Köche Kenntnis über eine Vielzahl von Diäten und modernen Ernährungsweisen besitzen und die Inhaltsstoffe ihrer Gerichte akribisch dokumentieren.

Die These des Individualberufes von Voß hat sich nicht vollständig bestätigt. Ein verminderter Fachbezug trifft beim Koch nicht zu, gerade das Gegenteil ist der Fall. Er benötigt Spezialwissen, um sich den differenzierten Anforderungen überhaupt stellen zu können. Ein recht breites Einsatzgebiet des Kochs spricht zwar für Voß` These, aber das fachliche Wissen ist dort zweifellos erforderlich. Die reflexive Gestaltung ist in hohem Maße realisierbar. Der Koch benötigt, die von Voß geforderten, fachübergreifenden Schlüsselkompetenzen, um seine Arbeit erfolgreich zu bewältigen. Doch die persönliche Gestaltung ist durch viele Vorschriften eingeschränkt. Außerdem setzten Köche, wenn es nicht gerade ihr eigener Betrieb ist, die Vorgaben des Arbeitgebers um. Die von Voß angepriesene fundierte Basisausbildung kombiniert mit einem Kompetenzerwerb, beschreibt eine sinnvolle Berufsstruktur. In Kombination mit dem Erlernen von spezifischen Arbeitsgebieten kann der Kompetenzbereich des Kochs erweitert werden. Die These von Voß kann daher nur zur Hälfte bestätigt werden.

Es ist fraglich wohin der Wandel des Kochberufes führt. Viele verschiedene Einflussfaktoren spielen dabei eine Rolle.

Die Effektivität der Gastronomielobby (DEHOGA, NGG, VKD) ist hier ein erster Anhaltspunkt. Hierbei gilt zu klären, ob diese in Zukunft die Rahmenbedingungen des Kochberufes verbessern kann und einen Imagewandel in Kooperation mit den Arbeitgebern vorantreibt. In Abweichung zur gängigen Darstellung der Medien, Auszubildende würden von ihren Betrieben nur ausgenutzt werden, würden ehrliche positive Artikel zu einer Attraktivitätssteigerung des Berufes bzw. der Branche beitragen. Auch gesetzliche Vorgaben im Bereich der Arbeitszeiten oder des Gehalts können eine positive Auswirkung auf den Beruf haben. Der Arbeitgeber muss realisieren, dass das Personal seine wichtigste Ressource ist und daher auch dementsprechend hohen Wert auf einen angemessenen Umgang mit diesem legen.

Des Weiteren kann auch die gesamte Gesellschaft den Wandel im Kochberuf unterstützen, indem sie Lebensmitteln und Essen mehr Wertschätzung entgegen bringt und auch den Preis für die Qualität zu zahlen bereit ist. Ein solches Qualitätsbewusstsein und ein Umdenken hinsichtlich der Nachhaltigkeit zeigen in Deutschland bereits erste Erfolge. Auch der

Koch selbst kann dazu beitragen, sein Bild in der Öffentlichkeit aufzuwerten und junge Menschen für seinen Beruf zu begeistern. Schließlich kommt dem Koch auch nach Jahrhunderten noch die verantwortungsvolle Aufgabe zu, eines der wesentlichen Grundbedürfnisse des Menschen zu stillen.

Da die genannten Spannungsfelder gerade für die Zukunft des Kochberufes große Herausforderungen darstellen, wird insbesondere der Ausbildung in Berufsschulen eine gewichtige Rolle zuteil. Hierbei gilt es auch abzuwägen ob das bestehende Ausbildungssystem zu modifizieren ist. Ändert sich z.B. das duale Berufsbildungssystem in Deutschland, würde es auch zu Neustrukturierungen in der Kochausbildung kommen. Die Berufsschule hätte hier die Option zusätzlich neue Konzepte auszuprobieren. Eine zweijährige Grundausbildung mit einer anschließend einjährigen Modulwahl zu bestimmten Fachgebieten (je drei Monate) würde die Möglichkeit einer Spezialisierung schon während der Ausbildung bieten. Auch Berufsschullehrkräfte könnten im Unterricht Problemfelder der Branche ansprechen und diese diskutieren. Junge Köche werden auf diese Weise für Spannungen, die sie eventuell aus dem eigenen Betrieb kennen, sensibilisiert. Berichten Schüler über die Nichteinhaltung von Ausbildungsgesetzen, sollten sich Lehrkräfte ihrer Verantwortung bewusst sein und mit dem Betrieb oder der zuständigen Behörde Kontakt aufnehmen, um die Vorkommnisse zu klären oder bei Bedarf zu melden. Eine starke Kooperation zwischen Betrieben und Schulen sollte das Ziel einer jeden Berufsschule sein. Im Rahmen meiner angehenden Laufbahn zur Berufsschullehrerin möchte ich dies aufgrund meiner eigenen Praxiserfahrung in der Küche besonders im Umgang mit den Schülerinnen und Schülern beherzigen.

Literaturverzeichnis

A

AHGZ (2014): Mein Traum vom Kochen ist geplatzt. Internet: <http://www.ahgz.de/jobs-und-karriere/mein-traum-vom-kochen-ist-geplatzt,200012211220.html>. (Fassung vom 16.4.2014, abgerufen am 11.4.2016 / 15:31).

Apicius, Marcus Gavius (1991): *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Herausgegeben übersetzt und kommentiert von Robert Maier. Stuttgart: Reclam.

Althoff, Heinrich (2002): Vertragslösungen und Ausbildungsabbruch – Berechnung der Lösungsraten in der betrieblichen Berufsausbildung. In: *BWP - Berufsbildung in Wissenschaft und Praxis*. H. 3/2002. S. 52-54.

B

Barlösius, Eva (1988): Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits*. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt am Main: Athenäum. S. 423-444.

Barlösius Eva (2011): *Soziologie des Essens*. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2. überarb. erw. Aufl. Weinheim und München: Juventa Verlag.

Bauer, Reinhard (2000): *Verberuflichung von Weiterbildung und die Zukunft der dualen Berufsausbildung*. Opladen: Leske + Budrich.

Beck, Ulrich, Michael Brater und Hansjürgen Daheim (1980): *Soziologie der Arbeit und der Berufe*. Grundlagen, Problemfelder, Forschungsergebnisse. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH.

Beicht, Ursula (2014): *Tarifliche Ausbildungsvergütungen 2014: Deutliche Erhöhung in West und Ost*. In: BIBB (Hrsg.). Bonn.

BIBB (Hrsg.) (2015): *Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2015*. Informationen und Analysen zur Entwicklung der beruflichen Bildung. Bonn.

BIBB (Hrsg.) (2014): *Schaubilder zur Berufsausbildung*. Strukturen und Entwicklungen in der dualen Berufsausbildung Deutschlands. Bonn.

BIBB (Hrsg.) (2009a): *Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2009*. Informationen und Analysen zur Entwicklung der beruflichen Bildung. Bonn.

BIBB (Hrsg.) (2009b): *Wie beurteilen Auszubildende zum/zur „Koch/Köchin“ die Qualität ihrer Berufsausbildung?* Grafiken zu den berufsspezifischen Einzelergebnissen des Forschungsprojekts „Ausbildung aus Sicht der Auszubildenden“. Bonn.

Bless, Theresa Johanna (2008): *Erfolgreich in der Gastronomie*. Entwicklungen und Trends in der deutschen Esskultur. Hamburg: Diplomica Verlag GmbH.

BMAS (2012): *Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Gabriele Hiller-Ohm, Hans-Joachim Hacker, Elvira Drobinski-Weiß, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der SPD – Drucksache 17/8813 – Arbeits- und Ausbildungsbedingungen im Hotel- und Gaststättengewerbe*. Berlin.

BMBF (Hrsg.) (2015): *Berufsbildungsbericht 2015*. Bonn.

BMBF (Hrsg.) (2014): *Berufsbildungsbericht 2014*. Bonn.

BMEL (2015): *Kennzeichnungen und Siegel auf Lebensmitteln*. Berlin.

Bott, Peter, Uta Braun, Robert Helmrich, Ingrid Leppelmeier, Anna Cristin Lewalder, Tobias Maier, Sabrina Ines Weller (2014): Qualifikationsstruktur und Erwerbstätigkeit im Gastgewerbe. Brauchen Hotel- und Gaststättenberufe neue Rezepte? In: BIBB (Hrsg.): *Wissenschaftliche Diskussionspapiere*. Bonn. H. 150.

Brillat-Savarin, Jean Anth elme (1979): *Physiologie des Geschmacks* oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergn gen. Frankfurt am Main: Insel Verlag.

Brosi, Walter und Rudolf Werner (2003): Lösung von Ausbildungsverträgen - ein bildungspolitisch wichtiges Thema, methodisch-statistisch schwierig zu erfassen. In: BIBB (Hrsg.): *Vorzeitige Lösung von Lehrverträgen und Ausbildungsabbruch*. Bonn. S. 5-8.

Bundesagentur für Arbeit (2016a): Steckbrief Koch/Köchin. Internet: <https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index?path=null/kurzbeschreibung&dkz=3726>.

(Fassung vom 15.11.2015, abgerufen am 10.4.2016 / 12:21).

Bundesagentur für Arbeit (2016b): Koch/Köchin. Weiterbildung im Überblick. Internet: http://kursnet-finden.arbeitsagentur.de/kurs/ausgangsberufDetail.do;jsessionid=sk3t2qKy3n4CeIw3guMV-zl1R3rU_IXCgvQKmy5BnlzWBmx6gR0!317211807?al=K&seite=1&anzahlSeite=200&bi=3722&anzahlGesamt=207&anzahlProSeite=200&doNext=detail.

(Abgerufen am 9.4.2016 / 12:54).

Bundesgesetzblatt (1998): *Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin*. o.O.:Bundesanzeiger Verlag.

Bundesminister für Bildung und Wissenschaft (Hrsg.) (1988): *Berufsbildungsbericht 1988*. Bonn.

C

Christoph, Bernhard (2005): Zur Messung des Berufsprestiges: Aktualisierung der Magnitude-Prestigeskala auf die Berufsklassifikation ISCO88. In: *ZUMA-Nachrichten*. Jg. 57. H. 57. S. 79-127.

Cowan, Brian (2007): Neue Welten, neue Geschmäcker. Speisemoden ab der Renaissance. In: Freedman, Paul (Hg.): *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*. Darmstadt: Primus Verlag. S. 197-231.

D

DEHOGA (2015): *Branchenbericht*. DEHOGA-Konjunkturumfrage Herbst 2015. Berlin.

DGB-Bundesvorstand (Hrsg.) (2015): *Ausbildungsreport 2015*. Studie. Berlin.

DGB-Bundesvorstand (Hrsg.) (2013): *Hohe Abbrecherquoten, geringe Vergütung, schlechte Prüfungsergebnisse – Viele Betriebe sind nicht ausbildungsreif*. Berlin.

Dollase, Jürgen (2014): *Himmel und Erde*. In der Küche eines Restaurantkritikers. Aarau und München: AT Verlag.

Drouard, Alain (2008): *Geschichte der Köche in Frankreich*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.

Drummer, Christian (1997): Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870 – 1930. In: Teuteberg, Hans Jürgen, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität*. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie Verlag. S. 303-321.

Durst, Anneliese (1993): *Bedienen zwischen dienen und verdienen*. Eine berufssoziologische empirische Untersuchung zur Dienstleistungsarbeit im Gastgewerbe. Bielefeld: Kleine Verlag.

Düthmann, Christiane (2006): Essen auf der Überholspur. In: *Lebensmittel Zeitung Spezial*. 3/2006. S. 52-54.

E

Eberhard, Verena, Andreas Krewerth und Joachim Gerd Ulrich (2010): Berufsbezeichnungen und ihr Einfluss auf die beruflichen Neigungen von Jugendlichen. In: Euler, Dieter, Ulrich Walwei und Reinhold Weiß (Hrsg.): *Berufsforschung für eine moderne Berufsbildung - Stand und Perspektiven*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag. S. 127-156.

F

Fichtner, Ullrich (2004): *Tellergericht. Die Deutschen und das Essen*. 2. Aufl. München: Deutsche Verlags-Anstalt.

Fleischhauer, Dörte (2014): Putzhilfe statt Azubi. In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 132. H. 12. S. 9-11.

Fleischhauer, Dörte (2013): Hilfe für den Koch. In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 131. H. 6. S. 24-25.

Fuchs, Wolfgang (2015): Gastgewerbe im Wandel: von weichen Faktoren, Depersonalisierung und Beschäftigungsklappen. In: Behrends, Thomas, Thorsten Jochims und Werner Nienhäuser (Hg.): *Erkenntnis und Fortschritt. Beiträge aus Personalforschung und Managementpraxis*. München: Rainer Hampp Verlag. S. 122-127.

G

Grimm, Veronika (2007): Zum leckerbereiteten Mahle. Geschmack in der Antike. In: Freedman, Paul (Hg.): *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*. Darmstadt: Primus Verlag. S. 64-97.

Guldner, Jan (2014): Wenig Lohn für viel Arbeit. Internet: <http://www.zeit.de/wirtschaft/2014-08/ausbildung-azubi-lehrstellen/komplettansicht>. (Fassung vom 22.8.2014, abgerufen am 10.4.2016 / 12:15).

H

Happel, Stephan (2014): Köche dringend gesucht. Verband der Köche befürchtet Restaurant-Sterben. Internet: <http://www.wiwo.de/unternehmen/dienstleister/koeche-dringend-gesucht-verband-der-koeche-befuerchtet-restaurant-sterben/9727238.html>. (Fassung vom 7.4.2014, abgerufen am 9.4.2016 / 18:29).

Hardil, Stefan (2002): Soziale Ungleichheit, soziale Schichtung und Mobilität. In: Korte, Hermann und Bernhard Schäfers (Hrsg.): *Einführung in die Hauptbegriffe der Soziologie*. 6. erw. aktual. Aufl. Opladen: Leske + Budrich. S. 205-227.

Hennemuth, Maren (2014): Nachwuchsmangel in der Küche: Zu wenige Köche verderben den Brei. Internet: <http://www.spiegel.de/schulspiegel/koch-ausbildung-wegen-ueberstunden-und-geringem-gehalt-fehlen-azubis-a-965971.html>. (Fassung vom 27.4.2014, abgerufen am 9.4.2016 / 18:27).

Herrmann, F. Jürgen (Hrsg.) (2001): *Herings Lexikon der Küche*. International anerkanntes Nachschlagewerk für die moderne und klassische Küche. 23. erw. Aufl. Haan-Gruiten: Pfanneberg.

Hirschfelder, Gunther (2005): *Europäische Essekultur*. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main: Campus Verlag.

Holm, Carsten (2015): Ausbeutung à la carte. Internet: <http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-131578905.html>. (Fassung vom 31.1.2015, abgerufen am 3.4.2016 / 12:21).

Horbelt, Rainer und Sonja Spindler (2000): *Die deutsche Küche im 20. Jahrhundert*. Von der Mehlsuppe im Kaiserreich bis zum Designerjoghurt der Berliner Republik. Frankfurt am Main: Eichborn.

K

Kotteder, Franz (2014): Junges Gemüse. Internet: <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/fast-casual-dining-junges-gemuese-1.2108727>. (Fassung vom 2.9.2014, abgerufen am 17.4.2016 / 16:05).

Kurtz, Thomas (2002): *Berufssoziologie*. Bielefeld: Transcript-Verlag.

M

Maack, Klaus, Jakob Haves, Birte Homann und Katrin Schmid (2013): *Die Zukunft des Gastgewerbes* – Beschäftigungsperspektiven im deutschen Gastgewerbe. Düsseldorf.

Maurer, Emil (1981): *6000 Jahre Gastronomie*. Die Geschichte der feinen Kochkunst. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag.

Mennell, Stephen (1988): *Die Kultivierung des Appetits*. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt am Main: Athenäum.

Mergenthaler, Markus und Werner Düring (2008): *Geschichte & Gerichte*. Dettelbach: Verlag J. H. Röll

MIAS (2015): *Vergütungen für Auszubildende*. Tabellarische Übersicht. Stand: Januar 2015. Düsseldorf.

Michelin (2015): Von Shootingstar bis Sternehauptstadt: Der neue Guide MICHELIN 2016. Internet: <http://restaurant.michelin.de/guide-michelin/der-guide-michelin-aktuell/von-shootingstar-bis-sternehauptstadt-der-neue-guide-michelin-2016>. (Fassung vom 12.11.2015, abgerufen am 13.4.2016 / 19:49).

Möhring, Maren (2012): *Fremdes Essen*. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München: Oldenbourg Verlag.

Mutschelknaus, Katja (2010): *Frauen mit Geschmack*. Vom Vergnügen eine gute Köchin zu sein. München: Elisabeth Sandmann Verlag.

O

Oschmiansky, Frank (2010): Die duale Ausbildung. Internet: <http://www.bpb.de/innenpolitik/arbeitsmarktpolitik/55198/die-duale-ausbildung>. (Fassung vom 1.6.2010, abgerufen am 31.3.2015 / 13:31).

Outram, Alan K. (2007): Vom Jäger zum Sammler zu den ersten Bauern. Geschmacksentwicklung in der Vorgeschichte. In: Freedman, Paul (Hg.): *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*. Darmstadt: Primus Verlag. S. 35-61.

P

Paczensky, Gert V. und Anna Dünnebier (1994): *Leere Töpfe, volle Töpfe*. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München: Albrecht Knaus.

Peter, Peter (2014): *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. 3. durchges. Aufl. München: C.H. Beck.

Prahl, Hans-Werner und Monika Setzwein (1999): *Soziologie der Ernährung*. Opladen: Leske + Budrich.

R

Ritter, Nicole (2016): Ausblick 2016 optimistisch. In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 134. H. 1. S. 56-59.

Ritter, Nicole und Deborah Schumann (2013): Branche in Not? In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 131. H. 8. S. 43-49.

Rolff, Marten (2015): Stern? Schnuppe! Internet: <http://www.sueddeutsche.de/stil/deutsche-gourmetkueche-stern-schnuppe-1.2734374>. (Fassung vom 15.11.2015, abgerufen am 13.4.2016 / 19:55).

Rosbach, Britta (2006): Helden am Herd. In: *Lebensmittel Zeitung Spezial*. 3/2006. S. 23-25.

Rumohr, Carl Friedrich von (2010): *Geist der Kochkunst*. Berlin: Insel Verlag.

Rützler, Hanni (2005): *Was essen wir morgen?* 13 Food Trends der Zukunft. Wien: Springer-Verlag.

S

Schumann, Deborah (2015): VKD in den Medien. Bad news are good news? In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 133. H. 3. S. 58/59.

Schumann, Deborah (2014): Nur Mut, Ladies! In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 132. H. 2. S. 43.

Schumann, Deborah (2013): VKD-Zertifikat. Zeichen setzen. In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 130. H. 1. S. 43/44.

Seifert, Traudel und Ute Sametschek (1977): *Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden*. Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche. Mit Originalrezepten von der Antike bis 1900. München: Gräfe und Unzer.

Shaw, Timothy (1994): *Die Welt des Auguste Escoffier*. München: Wilhelm Heyne Verlag.

Simmel, Georg (1873): *Individualismus der modernen Zeit und andere soziologische Abhandlungen*. Ausgewählt und mit einem Nachwort von Otthein Rammstedt Frankfurt am Main: Suhrkamp Taschenbuch Verlag.

Statista (2016a): Anzahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverhältnisse im Gastgewerbe in den Jahren 2012 bis 2014 nach Berufen. Internet: <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/29916/umfrage/anzahl-der-neuen-ausbildungsverhaeltnisse-im-gastgewerbe/>. (Abgerufen am 9.4.2016 / 17:07).

Statista (2016b): Durchschnittlicher Bruttojahresverdienst von Köchen in Deutschland im Jahr 2015 (in Euro). Internet: <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/458542/umfrage/brutto-jahresverdienst-von-koechen-in-deutschland/>. (Abgerufen am 11.4.2016 / 15:49).

Stern (2014): Azubi-Mangel. Deutschland gehen die Köche aus. Internet: <http://www.stern.de/wirtschaft/job/azubi-mangel-deutschland-gehen-die-koeche-aus-3960172.html>. (Fassung vom 8.8.2014, abgerufen am 9.4.2016 / 18:31).

Streb, Andrea-Maria (2015): Oh Stress! In: *Küche*. Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands. Jg. 133. H. 8. S. 63/64.

T

Tomasik, Martin J. und Jutta Heckhausen (2006): Sozialprestige von Ausbildungsberufen aus der Sicht von Realschüler/-innen. In: *Zeitschrift für Sozialpsychologie*. H. 1/2006.

Trettl, Roland (2015): *Serviert. Die Wahrheit über die besten Köche der Welt*. Ein Insider berichtet. 2. Aufl. München: ZS Verlag.

U

Uhly, Alexandra (2015): Vorzeitige Vertragslösungen und Ausbildungsverlauf in der dualen Berufsausbildung. Forschungsstand, Datenlage und Analysemöglichkeiten auf Basis der Berufsbildungsstatistik. In: BIBB (Hrsg.): *Wissenschaftliche Diskussionspapiere*. Bonn. H. 157.

V

VKD (Hrsg.) (o.J.): *Der schönste Beruf der Welt*. Die Köchin/Der Koch. Berufskundliche Informationen. Frankfurt am Main.

VKD (2015a): Top Ausbilder des Jahres. Internet: <http://verband.vkd.com/wettbewerbe/top-ausbilder-des-jahres/>. (Abgerufen am 9.4.2016 / 14:52).

VKD (2015b): Qualifizierter Ausbildungsbetrieb. Internet: <http://verband.vkd.com/verband/qualifizierter-ausbildungsbetrieb/>. (Abgerufen am 7.5.2016 / 13:23).

Vogel, Mathias (2006): Biotop im Supermarkt. In: *Lebensmittel Zeitung Spezial*. 3/2006. S. 60-62.

Voß, G. Günter (2001): Auf dem Wege zum Individualberuf? Zur Beruflichkeit des Arbeitskraftunternehmers. In: Kurtz, Thomas (Hrsg.): *Aspekte des Berufs in der Moderne*. Opladen: Leske + Budrich. S.287-314.

W

Wagner, Daniela (2015): Gastronomie und Culinary Tourism. In: Fritz, Klaus-Peter und Daniela Wagner (Hrsg.): *Forschungsfeld Gastronomie. Grundlagen – Einstellungen – Konsumenten*. Wiesbaden: Springer Gabler. S. 87-98.

Wenzel, Eike, Oliver Dziemba und Corianna Langwieser (2012): *Wie wir morgen leben werden*. 15 Lebensstiltrends, die unsere Zukunft prägen werden. München: mi-Wirtschaftsbuch.

Widmann, Arno (2015): Der Koch ist eine "arme Sau". Internet: <http://www.fr-online.de/ein-kantinenchef-erzaehlt-der-koch-ist-eine--arme-sau-,1472786,30908180.html>. (Fassung vom 9.6.2015, abgerufen am 11.4.2016 / 17:07).

Wiswe, Hans (1970): *Kulturgeschichte der Kochkunst*. München: Heinz Moos Verlag.

Woolgar, C:M: (2007): Festmahl und Fasten. Speisen und Geschmack im Europa des Mittelalters. In: Freedman, Paul (Hg.): *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*. Darmstadt: Primus Verlag. S. 163-195.

Wrangham, Richard (2009): *Feuer fangen*. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution. München: Deutsche Verlags-Anstalt.

Z

Zipprick, Jörg (2013): *Die Erfinder des guten Geschmacks*. Eine Kulturgeschichte der Köche. Köln: Eichborn Verlag.

Zubrod, Ilona und Melanie Goldmann: (2013): *Hier kocht die Frau!* Von Kaltmamsellen und Küchenchefinnen. Hildesheim: Gerstenberg.

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Chronologischer Wandel des Kochberufes	42
Tab. 2: Neuabschlüsse der Kochauszubildenden.....	44
Tab. 3: Vorzeitige Vertragslösungen bei Kochauszubildenden.....	47
Tab. 4: Auszubildendenvergütungen bei Köchen	48

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Köchin/Koch um 1730.....	17
Abb. 2: Überstunden nach Ausbildungsberufen	45
Abb. 3: Ernährungsstile	61
Abb. 4: Merkmale von Fast Casual Dining	62
Abb. 5: Erläuterung eines Boxplots.....	69

Diagrammverzeichnis

Diagr. 1: Alter der Umfrageteilnehmer	72
Diagr. 2: Aktive und inaktive Köche	73
Diagr. 3: Derzeitiger Betrieb von aktiven Köchen.....	74
Diagr. 4: Länge der Laufbahn von inaktiven Köchen	75
Diagr. 5: Gründe für die Beendigung der Kochlaufbahn	75
Diagr. 6: Leidenschaft der aktiven Köche	77
Diagr. 7: Berufserwartungen in Abhängigkeit vom Alter	78
Diagr. 8: Zertifikat des VKDs in Abhängigkeit der Mitgliedschaft	79
Diagr. 9: <i>Wordcloud</i> - Vorschläge zur Attraktivitätssteigerung	80
Diagr. 10: Durchschnittliche, tägliche Überstunden von aktiven Köchen.....	82
Diagr. 11: <i>Wordcloud</i> - Gründe für die Empfehlung des Kochberufes	83
Diagr. 12: Empfehlung des Berufes an junge Menschen.....	84
Diagr. 13: Änderung der Anforderungen in Abhängigkeit des Alters.....	86
Diagr. 14: Positive Effekte auf den Beruf	87
Diagr. 15: Zugewiesenes Prestige von Köchen an diverse Länder	88
Diagr. 16: Stresslevel der aktiven Köche	90
Diagr. 17: Ursachen von Stress	90
Diagr. 18: Renteneintritt in Abhängigkeit des Alters.....	92
Diagr. 19: <i>Wordcloud</i> - Probleme der Zukunft	93
Diagr. 20: <i>Wordcloud</i> - Gründe für den Rücklauf in der Kochausbildung	95

Anlagen

Überblick:

- Anlage 1: Fragen der Studie S. 111
- Anlage 2: CD-Rom mit Daten..... S. 118
 - Protokoll der Umfrageauswertung (RCode)
 - Daten in EXCEL
 - Ausgewertete Graphen
 - Fragen der Studie im PDF
 - Masterarbeit in PDF

Anlage 1: Fragen der Studie



Köche/innen im Wandel

Liebe Köchin, lieber Koch,

herzlich Willkommen und vielen Dank für Ihr Interesse, an dieser Umfrage teilzunehmen.

Die Umfrage ist Teil meiner Masterarbeit im Studiengang Lehramt für berufliche Schulen an der Technischen Universität München. Mit der Umfrage möchte ich den aktuellen Wandel im Berufsfeld der Köchin/des Kochs erforschen. Dabei interessiert mich vor allem Ihre eigene Einschätzung – es gibt keine richtigen oder falschen Antworten.

Die Umfrage dauert etwa 10 Minuten. Ihre Antworten sind anonym und die erhobenen Daten werden vertraulich behandelt.

Unter allen Teilnehmern werden Amazongutscheine im Wert von 2 x 20 Euro verlost. Wenn Sie an der Verlosung teilnehmen wollen, können Sie am Ende der Studie Ihre E-Mail-Adresse hinterlassen. Diese wird gesondert gespeichert, sodass sie nicht mit den von Ihnen gemachten Angaben in Verbindung gebracht werden kann. Ihre E-Mail-Adresse wird für keine anderen Zwecke verwendet und nach der Verlosung unmittelbar gelöscht.

In dieser Umfrage steht der Beruf Koch stellvertretend für die männliche und weibliche Form (Koch/Köchin).

Bei Fragen, Anmerkungen oder technischen Problemen können Sie mich gerne unter folgender E-Mail-Adresse kontaktieren: magdalena.koch@tum.de

Viel Spaß bei der Umfrage!

* 1. Sie:

- haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch absolviert
- absolvieren z.Z. eine Ausbildung
- arbeiten seit mehr als 5 Jahren ungelemt als Koch

Ja

Nein

* 2. Hat Ihre Ausbildung in Deutschland stattgefunden oder haben Sie mind. 5 Jahre in Deutschland als Koch gearbeitet?

Ja

Nein

* 3. Geschlecht

- männlich
 weiblich

* 4. Alter

* 5. Sind Sie Mitglied im „Verband der Köche Deutschland e.V.“ (VKD)?

- Ja
 Nein
 Kenne ich nicht

* 6. In welchem Jahr haben Sie Ihre Kochausbildung erfolgreich abgeschlossen?
bzw. für Auszubildende: In welchem Jahr der Ausbildung befinden Sie sich?

* 7. In welcher Art von Betrieb absolvieren/ten Sie Ihre Ausbildung?

- Sterne-Restaurant
 Restaurant/Hotelküche
 Gast-/Speisewirtschaft
 Bistro
 Gemeinschaftsverpflegung z.B. Kantine, Klinik
 Sonstiges (bitte angeben)

* 8. Arbeiten Sie derzeit als Koch?

- Ja
 Nein

Die Frage 8 ist eine Verzweigungsfrage. Bei Beantwortung der Frage 8 mit „Ja“, wurde anschließend die Frage 9 gestellt. Bei Beantwortung mit „Nein“, die Fragen 10, 11 und 12. Ab der Frage 13 beantworteten alle Teilnehmer bis zum Ende der Umfrage dieselben Fragen.

* 9. In welcher Art von Betrieb arbeiten Sie momentan?

- Sterne-Restaurant
- Restaurant/Hotelküche
- Gast-/Speisewirtschaft
- Bistro
- Gemeinschaftsverpflegung z.B. Kantine, Klinik
- Sonstiges (bitte angeben)

* 10. In welcher Art von Betrieb haben Sie die meiste Zeit Ihrer Laufbahn gearbeitet?

- Sterne-Restaurant
- Restaurant/Hotelküche
- Gast-/ Speisewirtschaft
- Bistro
- Gemeinschaftsverpflegung z.B. Kantine, Klinik
- Sonstiges (bitte angeben)

11. Wie viele Jahre waren Sie als Koch tätig (inkl. Ausbildung)?

* 12. Weshalb haben Sie Ihre Berufslaufbahn beendet?

- Schlechte Arbeitsbedingungen - Arbeitszeiten, Bezahlung
- Schlechte Aufstiegsmöglichkeiten
- Gesundheitliche Gründe
- Familiäre Gründe
- Neuorientierung/Umschulung
- Weiterbildung
- Rente
- Keine Lust mehr gehabt
- Sonstiges (bitte angeben)

Versetzen Sie sich nun bei den folgenden Fragen in Ihre Zeit als Koch zurück.

* 13. Bitte bewerten Sie folgende Fragen von "Trifft völlig zu" bis "Trifft gar nicht zu"/"Ich weiß nicht".

	völlig	eher	teilweise	eher nicht	gar nicht	weiß nicht
Wie zufrieden sind Sie mit Ihrem Beruf?	<input type="radio"/>					
Verbinden Sie Leidenschaft/Passion mit Ihrem Beruf?	<input type="radio"/>					
Haben sich Ihre Berufserwartungen, die Sie zu Beginn ihrer Laufbahn hatten, erfüllt?	<input type="radio"/>					
Sind die vielen Kochsendungen im Fernsehen von Vorteil für den Beruf?	<input type="radio"/>					
Vermitteln die Kochsendungen ein realistisches Bild vom Beruf des Kochs?	<input type="radio"/>					

* 14. Bitte bewerten Sie folgende Fragen von "Trifft völlig zu" bis "Trifft gar nicht zu"/"Ich weiß nicht".

	völlig	eher	teilweise	eher nicht	gar nicht	weiß nicht
Eignet sich das duale Berufsbildungssystem besonders gut für die Kochausbildung?	<input type="radio"/>					
Erachten Sie das Theoriewissen aus der Berufsschule als ein wichtiges Fundament des Berufs?	<input type="radio"/>					
Sind Sie der Meinung, dass das Zertifikat "Qualifizierter Ausbildungsbetrieb" vom VKD die Ausbildungsplatzsituation verbessert?	<input type="radio"/>					
Stellt die derzeitige Flüchtlingssituation eine Chance für die Gastronomiebranche und die unbesetzten Ausbildungsstellen dar?	<input type="radio"/>					
Muss die Gastronomiebranche (z.B. DEHOGA, VKD, NGG) gezielter für die Attraktivität des Kochberufs werben?	<input type="radio"/>					
Müssen die Betriebe gezielter für die Attraktivität des Kochberufs werben?	<input type="radio"/>					

15. Welche Vorschläge haben Sie zur Attraktivitätssteigerung des Berufs?

* 16. Wie viele Überstunden bauen Sie im Durchschnitt täglich auf?

* 17. Bitte bewerten Sie folgende Fragen von

"Trifft völlig zu" bis "Trifft gar nicht zu"/"Ich weiß nicht".

	völlig	eher	teilweise	eher nicht	gar nicht	weiß nicht
Werden diese Überstunden zeitlich oder entgeltlich vergütet?	<input type="radio"/>					
Haben sich Ihrer Meinung nach die Arbeitsbedingungen in den letzten Jahren verbessert?	<input type="radio"/>					
Empfehlen Sie jungen Menschen den Beruf des Kochs zu erlernen?	<input type="radio"/>					

18. Falls ja: Aus welchen Gründen würden Sie jungen Menschen empfehlen den Kochberuf zu erlernen?

* 19. Bitte bewerten Sie folgende Fragen von

"Trifft völlig zu" bis "Trifft gar nicht zu"/"Ich weiß nicht".

	völlig	eher	teilweise	eher nicht	überhaupt nicht	weiß nicht
Sind die Erwartungen/Ansprüche der Gäste in den letzten Jahren gestiegen?	<input type="radio"/>					
Besteht die Gefahr, dass der Beruf des Kochs ausstirbt?	<input type="radio"/>					
Haben sich in den letzten 10 Jahren viele Anforderungen an den Beruf geändert?	<input type="radio"/>					
Findet derzeit ein Wandel im Beruf des Kochs statt?	<input type="radio"/>					

20. Falls ja: Wohin tendiert dieser Wandel?

* 21. Welche der folgenden Anforderungen haben positive Effekte auf den Beruf?

(Mehrfachnennung möglich)

- Veganismus
- Vegetarismus
- Regionale Produkte
- Nachhaltigkeit/Bio-Lebensmittel
- Lebensmittelallergien/Intoleranzen
- Food-Trends z.B. Fusionsküchen, Wiederentdeckung alter Gemüsesorten, etc.
- Kochtechniken z.B. Sous-Vide-Garen, Molekularküche, etc.
- keine

* 22. Die folgenden Fragen beantworten Sie bitte mit Hilfe der Skala 5-1. Dabei ist 5 = sehr hoch und 1 = sehr niedrig

	5	4	3	2	1	weiß nicht
Wie viel Prestige/Ansehen würden Sie Ihrem Beruf selbst zuschreiben?	<input type="radio"/>					
Wie beurteilt die Bevölkerung in Deutschland das gesellschaftliche Ansehen von Köchen?	<input type="radio"/>					

* 23. In welchem folgenden Land ist Ihrer Meinung nach der Beruf des Kochs am höchsten angesehen?

- Spanien
- Italien
- USA
- Deutschland
- Frankreich
- Skandinavien (Schweden, Dänemark, Finnland, Norwegen)
- Sonstiges (bitte angeben)

* 24. Die folgenden Fragen beantworten Sie bitte mit Hilfe der Skala 5-1. Dabei ist 5 = sehr hoch und 1 = niedrig

	5	4	3	2	1	weiß nicht
Wie schätzen Sie das Stresslevel Ihres Berufs ein?	<input type="radio"/>					

* 25. Der Stress entsteht hauptsächlich durch:

(Mehrfachnennung möglich)

- Lange/unregelmäßige Arbeitszeiten
- Kollegen/Chef
- Gäste + deren Sonderwünsche
- Beziehungen zwischen Service und Küche
- Schlechtes *mise-en-place*
- Rauer Ton
- Temperatur - Hitze/Kälte
- Sonstiges (bitte angeben)

* 26. Bis zu welchem Alter denken Sie, werden Sie den Beruf ausüben bzw. ausüben können?

- bis zum 30. Lebensjahr
- bis zum 40. Lebensjahr
- bis zum 50. Lebensjahr
- bis zum 65. Lebensjahr/Rente

Offene Fragen

27. Welche Probleme werden Köche in Zukunft beschäftigen und wie sind diese lösbar?

28. Laut dem Berufsbildungsbericht 2015 herrscht bei der Kochausbildung mit 48 % eine der höchsten Abbrecherquoten aller Berufe! Was sind Ihrer Einschätzung nach die Gründe und wie kann man diesen entgegenwirken?

29. Im Jahr 2007 gab es ca. 18.000 abgeschlossene Ausbildungsverträge zum Koch, im Jahr 2014 hat sich die Zahl auf 9.000 halbiert. Wie kam es Ihrer Meinung nach zu diesem extremen Rücklauf?

Ende der Umfrage

30. Wenn Sie an dem Gewinnspiel teilnehmen wollen, geben Sie bitte Ihre Email-Adresse an!

31. Sie sind interessiert an den Umfrageergebnissen?

Dann geben Sie hier nochmals ihre E-Mail an und ich werde sie Ihnen zukommen lassen.

Bitte klicken Sie jetzt noch auf "Fertig" und schließen Sie damit die Umfrage ab!

Anlage 2: CD-Rom mit Daten



Eidesstattliche Erklärung

Familienname: Koch
Vorname: Magdalena
Geburtsdatum: 09.06.1988

Ich erkläre hiermit ehrenwörtlich, dass die vorliegende Arbeit von mir selbstständig verfasst wurde, und dass keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt wurden. Die Stellen der Arbeit, die anderen Werken dem Wortlaut oder Sinn nach entnommen sind, sind in jedem einzelnen Fall unter Angabe der Quelle als Entlehnung kenntlich gemacht.

Diese Erklärung erstreckt sich auch auf alle in der Arbeit enthaltene Grafiken, Zeichnungen, Kartenskizzen und bildliche Darstellungen.

Ort, Datum

Unterschrift