

„Kochen ist harte, aber auch kreative Arbeit“

VON UTE NOBEL

Gastronomie Henning Groeneveld aus Rhaderfehn ist Ostfrieslands neuer Meisterkoch / Für Landeswettbewerb qualifiziert

Der 18-Jährige macht seine Ausbildung im Hotel Alte Werft in Papenburg. Sein Talent ist ihm in die Wiege gelegt worden – den Beruf unterschätzen aber viele, meint er.

Papenburg/Rhaderfehn - „Viele denken, dass man als Koch nur ein bisschen Gemüse schnippeln muss“, sagt Henning Groeneveld. Der 18-jährige Rhaderfehntler weiß es aber besser – mit seinem bodenständigen Kochstil hat er die Jury bei den diesjährigen ostfriesischen Jugendmeisterschaften der Köche in Emden überzeugt und gewonnen. „Kochen ist harte aber kreative Arbeit – deshalb macht es mir so viel Spaß“, sagt Groeneveld, der seine Ausbildung zum Koch im Hotel Alte Werft in Papenburg macht.

Mit dem Sieg bei den ostfriesischen Jugendmeisterschaften hat Groeneveld sich für die Landesmeisterschaften im März in Göttingen qualifiziert. Sein Talent ist ihm in die Wiege gelegt worden: Der 18-Jährige ist Sohn einer Fleischer- und Gastronomenfamilie. „Ich bin schon als kleiner Junge mit meinem Vater durch den elterlichen Betrieb in Rhaderfehn gelaufen“, sagt er.

Außerdem habe er früh angefangen, privat für die Familie zu kochen. „Das waren am Anfang die ganz normalen Sachen, die jeder kocht: Spaghetti Bolognese oder Pfannkuchen“, sagt der 18-Jährige. Heute kocht er lieber etwas aufwendiger, aber dennoch bodenständig. „Deshalb habe ich, glaube ich, auch gewonnen: Ich koche solide Gerichte klassisch, ohne zu viele Komponenten, dafür gebe ich dann aber handwerklich Gas“, sagt Groeneveld. Am liebsten bereite er qualitativ hochwertiges Fleisch zu.

Dass er später einmal Koch werde, habe eigentlich schon immer festgestanden. „Ich hab

mich in der Schule schon mehr für Hauswirtschaft als für Werken interessiert.“ Wobei man den Beruf des Kochs auch nicht unterschätzen sollte, sagt er. „Es ist schon ein Unterschied, ob man Nudeln für vier Personen oder 400 Personen abgießen muss – man braucht auch Kraft.“ Die Arbeit sei oft anstrengend und einen Großteil nehme die Küchenhygiene in Anspruch. „Ständig muss etwas sauber gemacht werden“, sagt Groeneveld – aber das gehöre eben dazu und sei wichtig in dem Beruf.

Nun will sich der angehende Koch zunächst auf die niedersächsische Landesmeisterschaft der Köche im März in Göttingen konzentrieren. „Wir üben schon fleißig, was man aus dem vorgegebenen Warenkorb zubereiten kann“, sagt er. Langfristig hat der 18-Jährige aber andere Pläne: „Ich möchte unbedingt noch in die Schweiz und mich dort weiterbilden. Dort ist der gastronomische Standard sehr hoch.“ Auch in andere Städte und Regionen Deutschlands ziehe es ihn – nach Hamburg oder in den Schwarzwald. „Es ist eine tolle Chance, seinen Horizont zu erweitern“, sagt Groeneveld.

Sein Chef – Arne Zierow, der Geschäftsführer des Hotels Alte Werft – hofft, dass er danach wiederkommt. „Wir sind sehr stolz auf Herrn Groeneveld und würden ihn nach seinen Reisen hier gerne wieder sehen“, sagt er.

Die ostfriesischen Jugendmeisterschaften der Köche fand in den Berufsbildenden Schulen II in Emden statt.

Die Landesmeisterschaft wird im März 2017 in Göttingen ausgetragen. Der Gewinner wird sich für die Deutsche Meisterschaft der Köche qualifizieren.

„Kochen ist harte aber kreative Arbeit“



Bild 3/5

Am liebsten bereitet Henning Groeneveld qualitativ hochwertiges Fleisch zu. Bild: Nobel