

11.07.2022 05:07 Uhr

Spitzenköche aus dem Landhotel Heeselicht

Philipp Haufe hat in den besten Häusern gelernt. Das Wissen gibt er jetzt an die Auszubildenden weiter. Was Gastronomen und Köche von ihm lernen können.



Philipp Haufe mit der Urkunde die das Landhotel Zum Erbgericht in Heeselicht als TOP-Ausbildungsbetrieb klassifiziert. © Steffen Unger

Von Anja Weber

5 Min. Lesedauer

Koch ist einer der schönsten Berufe, den es gibt. Man kommt rum in der Welt. Die deutsche Kochausbildung genießt überall einen besonders guten Ruf. Und Gastronomen schnappen den Kochnachwuchs sprichwörtlich mit Kuschhand weg. Spitzenkoch Philipp Haufe aus dem Landhotel Zum Erbgericht in Heeselicht ist überzeugt, dass es auch an ambitionierten Lehrmeistern hängt. Er ist einer davon und bekam dafür jetzt auch eine Auszeichnung, als "TOP-Ausbildungsbetrieb", die erste in der Sächsischen Schweiz.

Es ist Philipp Haufe anzusehen, er hat Spaß an seinem Beruf und den will er auch weitergeben. "Eine Ausbildung sollte auf jeden Fall Spaß machen. Es bringt doch nichts, wenn die Azubis Angst haben müssen, von allen Seiten gleich voll gemault zu werden, wenn etwas schiefgeht", sagt er. Selbst konnte er eine Spitzenausbildung im Bülow Palais in Dresden genießen, hat schon in Hongkong gekocht, im Schwarzwald und in Kitzbühel. Und servierte seine Menüs auch Promis wie den Geissens oder RTL-Star Katja Burkard.

Seit 2018 ist das [Landhotel Zum Erbgericht Heeselicht](#) im Michelin-Restaurantführer gelistet. Die Erwähnung in dem kleinen roten Büchlein gleicht einem kulinarischen Ritterschlag. Der Guide Michelin gilt seit rund 100 Jahren als Wegweiser des guten

Geschmacks. Neben den Restaurants, die mit einem, zwei oder drei Sternen geehrt werden, listet der kulinarische Führer auf seiner Website auch Gaststätten, in denen man eine ausgezeichnete Küche genießen kann. Und dafür braucht es aber eben auch ausgezeichnete kreative Köche. Das fängt bei der Ausbildung an. Und das wissen die Jungs und Mädels in seiner Küche. [Nicht umsonst hat zum Beispiel Arno Findeisen bei der Azubi-Christmas-Dinner-Challenge der Dehoga den ersten Platz belegt.](#)



Azubi Arno Findeisen hat bei der Azubi-Christmas-Dinner-Challenge der DEHOGA den ersten Platz belegt. © Karl-Ludwig Oberthür

Während in anderen Betrieben der Branche die Lehrlinge ausbleiben, heuern im Landhotel immer welche an. [Nicht zuletzt auch, wegen des guten Rufes.](#) "Viele Betriebe stehen da und warten. Nein, man muss etwas tun, um junge Leute für die Branche und das Unternehmen begeistern zu können", sagt er.

Fünf Tipps für eine gute Kochausbildung

Philipp Haufe ist selbst Prüfer bei der IHK oder auch im Verein der Köche, bekommt dort die Trends mit und die will er auch gerne an andere Häuser weitergeben. Hier sind fünf Tipps von ihm:

Orientierungsphase und Einarbeitung: Philipp Haufe sagt, man muss sich Zeit nehmen für die Auszubildenden, wenn sie ankommen. Zunächst heißt das für ihn, erst einmal, dass sie sich den gesamten Betrieb anschauen, die Grundordnung in der Küche kennenlernen, Zeit zum Einräumen haben und um alles zu entdecken. "Ich bin immer gut gefahren damit, über Fehler erst einmal hinwegzusehen", sagt er. Werden die Jungs und Mädels gleich angemockert, verlieren sie die Lust. Schließlich ist für sie ja alles neu", sagt er. Sein Credo "Ausbildung muss Spaß machen. Wichtig wäre auch eine Bezugsperson in der Küche, die nicht der Chef ist, vielleicht ein Auszubildender der gerade ausgelernt hat. Das Vertrauensverhältnis sei da ein ganz anderes.

Qualität der Ausbildung: Philipp Haufe ist selbst viel auf Messen und Lehrgängen unterwegs. Das ermöglicht er auch seinen Auszubildenden. Sie dürfen mit auf Fachmesse, zu Meisterschaften und ähnlichen. Dafür dürfen sie auch im Unternehmen trainieren. Fortbildungen und Seminare seien wichtig, zum Beispiel zum Thema Gewürze oder Fleischzerlegen. Die Termine dafür bekommen die Azubis in der Schule. Noch besser ist es aber, wenn man als Gastronom auch davon Kenntnis hat. Man dürfe den Auszubildenden da keine Steine in den Weg legen, sondern müsse Freiräume auch für solche Weiterbildungen schaffen. Aus seiner Sicht ist gerade das wichtig, um neue Trends kennenzulernen. Ein Auszubildender sei heute kein billiger Kartoffelschäler oder

Abwäscher mehr, sondern ein Mensch der gerne den Beruf erlernen möchte.

Balance zwischen Arbeit und Leben: Auch er weiß, dass das Berufsbild in den letzten Jahren sehr strapaziert wurde. Deshalb sei es auch wichtig, als Arbeitgeber auf die sogenannte Work-Life-Balance zu achten. Die Auszubildende müssen nicht eine ganze Woche lang durchschufteln, sondern dürfen auch mal freinehmen. Und haben sie Schule, müssen sie nicht am Wochenende arbeiten, sondern sollen es genießen. Und wenn mal jemand zu einer Party will, darf er früher gehen. Wichtig sei aus seiner Sicht, ein weltoffenes und tolerantes Arbeitsklima. Nur so macht es eben Spaß, jeden Tag Gäste zu bekochen.

Neue Trends zum Ausprobieren: In seiner Küche im Landhotel macht es Philipp Haufe vor, die Küche von heute besteht nicht mehr nur aus Herd, Töpfen und Pfannen. "Mir ist es wichtig, dass die Azubis auch neue Trends ausprobieren können, wie die Molekular-Küche, den Smoker oder das Sous-Vide-Garen", sagt er. Die Ausstattung dafür hat er da und der Nachwuchs darf damit arbeiten. Und wenn er ein Kalb oder Wild zerlegt, Fisch filetiert, darf der Lehrling mit ran, auch wenn es eben noch nicht im Lehrplan gestanden hat. Außerdem nimmt er sie zu den Lieferanten mit, weil aus seiner Sicht für einen Koch wichtig zu wissen ist, wo die Zutaten herkommen.

Verantwortung und Vertrauen: Wenn seine Auszubildenden experimentieren wollen, dürfen sie das. Einfach mal machen lassen, auch wenn es schiefgeht. Aus Fehlern lernt man bekanntlich. Nach einer Selbsteinschätzung gibt er dann Tipps zu Verbesserungen. Wichtig sei, dass sich der Betrieb aktiv in Azubi-Projekte einbringt. Und nicht zu vergessen, die Zusammenarbeit mit der Berufsschule. Mal ein kurzes Telefonat oder eine E-Mail reichen da schon zu, um im Bilde zu sein, sagt Philipp Haufe. Ganz wichtig sei, dass die Auszubildenden genug Freiraum haben, sich auf die Abschlussprüfungen vorzubereiten. Da sollte man sich als Lehrbetrieb engagieren und zum Beispiel auch einmal auf die Rechtschreibung beim schriftlich vorzubereitenden Teil schauen.