

Schneiden will gelernt sein: Fingerkuppen krümmen und dann das Messer an den Fingern vorbei führen.



Die ersten Auszubildenden im Copa-Restaurant: Jessica Bohlen und Tim Kurth mit Chef Thomas Willberg.



Hertener Stadtwerke bilden erstmals Köche im Copa aus

# Schneiden will gelernt sein

Dass die Liebe durch den Magen geht, ist kein Geheimnis mehr und oft mit der Empfehlung verbunden, den Traumpartner mit einem schönen Essen zu überraschen. Dass Wellness jede Menge mit Gaumengenüssen zu tun hat, erleben viele Gäste des Copa Ca Backums – und neuerdings auch die beiden Azubis, die in der Gastronomie des Freizeitbades eine Ausbildung zum Koch begonnen haben.

Für die Hertener Stadtwerke als Betreiber des Copa eine Premiere. „Gelbe Paprika-Zucchini-Suppe“, empfiehlt Tim Kurth der Dame, die ihren

Besuch in der Mitternachtssauna für einen kleinen kulinarischen Ausflug am Buffet unterbricht. Der 19-Jährige blickt verstohlen auf seinen „Spickzettel“: „Geräucherte Entenbrust“, gibt er einer weiteren Gruppe Auskunft und weist noch auf den Hauptgang: Lachsfilet auf Gemüseragout. Viele Bewerbungen hat er geschrieben, und als Thomas Willberg ihn fragte, ob er nicht eine Ausbildung zum Koch machen wolle, hat er postwendend seine Unterlagen zu den Stadtwerken geschickt. „Ich koche ohnehin gerne“, so Tim Kurth, der zuvor bereits am

Kiosk und im Selbstbedienungsbereich des Copa Ca Backums gejobbt hatte.

Jessica Bohlen wurde durch ihr Jahr beim Christlichen Jugenddorf auf den Beruf der Köchin aufmerksam. Im Internet stieß sie auf die Lehrstelle bei den Stadtwerken – und kann sich bereits jetzt vorstellen, hier alt zu werden. Derzeit übt sich die 19-Jährige noch am „Grünzeug“: Salat waschen, dekorieren, Gemüse schneiden – „geschnibbelt“ wird bei Köchen nicht. Während Tim Kurth die Tische in der Gastronomie für das Damensauna-Buffer aufbaut, ist Jessica Bohlen mit den Möhren beschäftigt. Allein das Schneiden will gelernt sein: Fingerkuppen krümmen und dann das Messer an den Fingern vorbei führen. „Da bleiben die Stücke auch gleichmäßig groß“, erklärt sie; das Auge isst bekanntlich mit. Und das ist im Copa Ca Backum nicht anders als im normalen Restaurant.

FOTOS: BIRGIT FREY

„Hier gibt es keine Dosensuppen und auch keine Tütensaucen. Dafür muss ich keine Köche ausbilden. Die Menschen, die hier hinkommen,

wollen genießen“, beschreibt Thomas Willberg die Philosophie. Die Grundlagen, die ein angehender Koch beherrschen muss, erklärt er seinen beiden Azubis in den ersten Wochen. „Um die ganzen Köstlichkeiten wie beispielsweise eine Calvados-Sauce zu servieren, muss man erst einmal wissen, wie eine Rahmsauce zubereitet wird. Auf dieser Basis kann man weiter kreieren“, so Willberg. Er hat den Vorschlag der Stadtwerke, ihm zwei Auszubildende an die Hand zu geben, begeistert aufgenommen. „Es gibt so viele Jugendliche ohne Arbeit“, allein dieser Gedanke ließ ihn zustimmen. Auch seien arbeitslose Köche eher selten zu finden.

Tim Kurth könnte sich da durchaus vorstellen, mal auf einem Schiff Köstlichkeiten zu zaubern. Dass das Wochenende in dieser Branche häufig zugunsten einer Safransauce auf Lachsfilet oder einer Ententerrine baden geht, wissen die beiden angehenden Köche bereits jetzt. Aber: „Damit können wir leben“, so die Azubis. Tim Kurth liebäugelt bereits damit, seiner Familie einen Weihnachtsbraten zu servieren. Fürs Erste wendet er sich aber erneut seinem Spickzettel zu und notiert, welche Nahrungsmittel für welchen Allergiker tabu sind. Das sind Fragen, die einigen Copa-Gästen auf den Nägeln brennen. Ernährungslehre werde immer wichtiger, weiß Thomas Willberg, der sich derzeit auch als Diät-Koch weiterbildet. „Davon profitieren meine Azubis“, meint der Gastronomie-Leiter. In Sachen Grundwissen informiert er die Lehrlinge außerdem über Sauberkeit und Hygienevorschriften, ein Thema, das Jessica Bohlen und Tim Kurth auch intensiv in der Berufsschule behandeln. „Das Salmonellen-Unglück in der Nachbarstadt zeigt, wie wichtig diese Auseinandersetzung ist“, sind sich die Lehrlinge einig.

Stephanie Klinkenbuß



## infotipps

**Restaurant im Copa Ca Backum**  
Über den Knöchel/Teichstraße  
45699 Herten, Tel.: 0 23 66 / 30 73 10  
www.copa-ca-backum.de



Wir sind eine mittelgroße Steuerberatungsgesellschaft und bieten insbesondere den Berufsangehörigen der Heilberufe im Rahmen unserer Steuerberaterleistungen unter anderem solche Tätigkeitsschwerpunkte an, wie:

- Existenzgründungsberatung
- Betriebswirtschaftliche Auswertungen
- Praxisvergleich
- Soll-Ist-Vergleich
- Analysen zur Praxisoptimierung
- Analysen zur Steuerersparnis, -vorsorge, -optimierung
- Analysen zur finanziellen Lebensplanung

**ADVISA**  
Steuerberatungsgesellschaft mbH  
Herten

Im Cirkel/Herten · Kurt-Schumacher-Str. 62  
phone: (02366) 18 38 78 · fax: 3 26 06  
mail: advisa-herten@etl.de  
home: www.etl.de/advisa-herten  
Mitglied in der European Tax & Law



## RESTAURANT CLUBHAUS

Inhaber Familie Mandic



BIERGARTEN  
PARTYSERVICE

RÄUME FÜR FESTLICHKEITEN ALLER ART

45701 HERTEN  
LANGENBOCHUMER STRASSE 356  
TELEFON: (02366)52410

## Unser Dienstleistungsangebot

Wir sind eine mittelgroße Steuerberatungsgesellschaft und bieten insbesondere mittelständischen Unternehmen, wie z. B. Handelsunternehmen, Handwerkern, Freiberuflern und Dienstleistungsunternehmen im Rahmen unserer Steuerberaterleistungen unter anderem solche Tätigkeitsschwerpunkte an, wie:

- Existenzgründungsberatung
- Betriebswirtschaftliche Auswertungen
- Branchenanalysen, Betriebsvergleiche
- Vertretung vor dem Finanzgericht
- Vorausschauende, steuergestaltende Beratung

**RSW**  
Steuerberatungsgesellschaft mbH

Im Cirkel/Herten · Kurt-Schumacher-Str. 62  
phone: (02366) 1 07 70 · fax: (02366) 3 26 06  
Mitglied in der European Tax & Law

