

Presseinformation

LKH-Univ. Klinikum Graz

Graz, 04. August 2021

An die Zwiebel, fertig, los!

Drei Top-Küchenchefs machten heute Vormittag mit einer gemeinsamen Aktion in der Spitalsküche des LKH-Univ. Klinikum Graz Gusto auf die Lehre zum Koch/zur Köchin: Hausherr Thomas Sommer schnippelte mit Walter Mayer, Küchenchef des LKH Graz II, und Franz Labmayer, Obmann des steirischen Verbands der Köche, jede Menge Gemüse und klopfte Schnitzel, was das Zeug hielt. Tatkräftig unterstützt wurden die drei von den Lehrlingen Christian und Lukas, die sich einig waren: „Coole Aktion, mega Job, coole Chefs!“ Der Appell aller Beteiligten an den potenziellen Nachwuchs: „Bitte bewerben. Wir freuen uns auf euch!“

Zu wenig Nachwuchs, zu viele Fakenews und generell fehlendes Interesse: Für die drei Küchenprofis, die sich heute Vormittag zu einer gemeinsamen Aktion in der Küche des LKH-Univ. Klinikum Graz zusammengefunden haben, zielen die genannten Punkte auf den Kern des Problems ab – in den (Spitals-)Küchen fehlen Lehrlinge. „Eine untragbare Situation, die geändert gehört“, sind sich die drei einig. Die Werbetrommel zu rühren, ist für sie daher das Gebot der Stunde. So traf man sich in der Spitalsküche des Uniklinikum und hackte jede Menge Zwiebel, Paprika und Co. bzw. klopfte Schnitzel um die Wette. Mit von der Partie waren der Hausherr und Küchenmeister Thomas Sommer, Walter Mayer, Küchenchef des LKH Graz II, und Küchenmeister Franz Labmayer, Obmann des steirischen Verbands der Köche, sowie die Lehrlinge Christian und Lukas, die dem Trio tatkräftig zur Hand gingen. „Coole Aktion, mega Job und coole Chefs“, kommentieren die beiden die Aktion.

Was macht die Kochlehre in einer Spitalsküche aus?

„Ganz sicher nicht, dass wir nur Dosen öffnen und den Inhalt strecken“, antworten die Akteure kopfschüttelnd und räumen damit gleich das größte Vorurteil ihrer Wirkstätte gegenüber auf. „Bei uns in der Gemeinschaftsverpflegung sind Kreativität, Frische und Vielfalt genauso gefragt wie in jeder anderen Küche. Wir kochen täglich mehrere tausend Essen für Mitarbeiter*innen und Patient*innen, wobei 80 Prozent der Produkte frisch und regional sind“, betont Sommer und Mayer fügt hinzu, dass zu besonderen

Anlässen auch Buffets mit Fingerfood-Kreationen bestückt werden und man die Diätküche von der Pike auf lernt. Über 10.000 Essen bereiten die beiden mit ihren Teams tagtäglich zu, nehmen sich aber dennoch viel Zeit für ihre Lehrlinge, um diese in die Feinheiten der gehobenen kulinarischen Welt einzuführen. Denn diese beherrschen Mayer und Sommer aufgrund ihres beruflichen Werdeganges aus dem Effeft – beide kochten jahrzehntelang international auf Hauben- bzw. Sterne-Niveau.

Welche Benefits erwarten den Kochnachwuchs in der Spitalküche?

„Bei uns wird die Lehre mit Matura ebenso angeboten wie Fremdsprachenunterricht oder die Möglichkeit, an internationalen Lehrlingswettbewerben teilzunehmen. Außerdem haben wir geregelte Arbeitszeiten“, so die Küchenchefs.

7.000 Essen werden am Uniklinikum pro Tag zubereitet, 3.300 sind's im LKH Graz II. Mayer und Sommer würden sofort sechs Lehrlinge aufnehmen. „Steiermarkweit gibt es derzeit etwa 120 offene Lehrstellen“, beschreibt zudem Verbandsobmann Franz Labmayer die Situation im Land. Der Küchenmeister kommt ebenfalls aus der Sternegastronomie und unterrichtet derzeit u. a. in den Tourismusschulen Bad Gleichenberg. Apropos: Schüler*innen sind selbstverständlich auch herzlich in den Küchen von Mayer und Sommer willkommen, um ihr Pflichtpraktikum zu absolvieren.

In jedem Fall freuen sich die Spitzenküchenchefs über jede Bewerbung, die bei ihnen eintrifft. „Also bitte traut euch!“, appellieren die drei Spitzenköche an alle Jugendlichen.

Alle Details zu den ausgeschriebenen Stellen gibt's auf dem KAGes-Karriereportal: [Karriereportal - Steiermärkische Krankenanstalten Gesellschaft m.b.H. \(kages.at\)](https://www.kages.at)

FOTOS:



v.li.: Walter Mayer, Küchenchef LKH Graz II, Küchenmeister Thomas Sommer, Küchenchef LKH-Univ. Klinikum Graz, Küchenmeister Franz Labmayer, Obmann des steirischen Verbands der Köche, und Lehrling Christoph Schrötter

Bildvermerk: LKH-Univ. Klinikum Graz/ Remling Photography



Walter Mayer, Küchenchef LKH Graz II

Bildvermerk: LKH-Univ. Klinikum Graz/ Remling
Photography



v.li.: Walter Mayer, Küchenchef LKH Graz II, und
Lehrling Christoph Schröttner

Bildvermerk: LKH-Univ. Klinikum Graz/ Remling
Photography



v.li.: Küchenmeister Thomas Sommer,
Küchenchef LKH-Univ. Klinikum Graz und Lukas
Pöschl-Kotrc

Bildvermerk: LKH-Univ. Klinikum Graz/ Remling
Photography