

MENSCHEN & KARRIEREN

## ?Ganz schön was auf der Pfanne?



Hotel Zugspitze: Jüngster Koch-Azubi Samuel Dietsch mit Heilbutt  
/ Foto: Hotel Zugspitze

Mit 15 Jahren ist Samuel Dietsch der bislang jüngste Auszubildende im Hotel Zugspitze in Garmisch-Partenkirchen. Von Kindesbeinen an war für den Teenager klar: Er will Koch werden. Im Interview verrät er, warum er so früh schon sein Berufsziel so zielstrebig verfolgt.

Samuel, Du bist im letzten Sommer erst 15 Jahre geworden, ist es für Dich ok, wenn wir Dich mit ?Du? ansprechen?

Na klar ? kein Thema. Das ?Sie? ist mir sogar fast unangenehm und ich muss mich erst noch daran gewöhnen. Wenn es nach mir ginge, könnten sich alle Menschen auch grundsätzlich nur noch duzen. Und in der Küche herrscht sowieso ein lockerer Umgangston.

Wie kam es, dass Du Dich für den Beruf des Kochs so sehr begeisterst?

Ich glaube, das ist bei mir so wie bei den meisten: Der Papa ist schuld. Er ist auch Koch und mein Vorbild. Schon als ich klein war, habe ich ihm zuhause beim Kochen zugeschaut. Ich fand es toll, wie er aus verschiedenen Sachen etwas ganz Neues ?zusammengebaut? hat ? so ähnlich, wie ich mit LEGO-Bausteinen. Nur musste hier darüber hinaus auch noch geschnitten, gerührt und erhitzt werden. Aus heutiger Sicht weiß ich, dass damals schon meine Leidenschaft fürs Kochen geweckt wurde ? und bis heute anhält.

Wie bist Du ins Hotel Zugspitze gekommen?

In der Schule stand ein Praktikum auf dem Programm. Es war klar: Ich gehe in eine Küche in einem Restaurant oder Hotel. Ich habe mir einige angeschaut und am besten hat es mir im Hotel Zugspitze gefallen. Mit Küchenchef Georg Strohmeyer bin ich sofort klargekommen

und auch der Rest des Teams war sehr sympathisch. Also war die Entscheidung gefallen ? und bisher habe ich sie nicht bereut. Ich finde es spannend, wie hier mit den Lebensmitteln umgegangen wird, alles kommt direkt und frisch vom Landwirt oder Zulieferer, wird sofort verarbeitet. Das finde ich gut. Alle sind sehr engagiert, binden mich in sämtliche Aufgaben ein und möchten mir etwas beibringen. Meine Ausbildungsleiterin Michelle Wagner kümmert sich intensiv um mich und auch die Azubi-Kollegen sind nett.

Koch zu sein kann anstrengend sein ? angefangen bei den mitunter ?unschönen?

Arbeitszeiten bis hin zum ?Stress am Herd?. Dennoch hast Du Dich dafür und nicht für einen ?Job am Schreibtisch? entschieden?

Am Schreibtisch zu arbeiten ist nichts für mich. Also zumindest bisher. Ich mag es eher, etwas mit den Händen zu tun und den Kopf muss man dabei ja auch einsetzen. Auch glaube ich, dass der Job des Kochs auf absehbare Zeit ? zumindest innerhalb meiner Generation ? nicht von Maschinen oder Robotern zufriedenstellend erledigt werden kann. Also dürfte dieser Arbeitsplatz lange sicher sein. Was die Arbeitszeiten anbelangt: Bisher finde ich das eigentlich ganz cool, auch spät am Abend noch nicht zuhause sein zu müssen, aber vielleicht ändert sich das irgendwann auch mal. Und das Stress-Level im Hotel Zugspitze ist wirklich erträglich, außerdem lässt mich etwas Druck konzentrierter arbeiten.

Wo und wie siehst Du Deine Zukunft? Was wäre Dein Traum?

Auf jeden Fall hinter dem Herd. Es macht mich einfach glücklich, Menschen mit gutem Essen zu erfreuen. Wo das passiert, ist mir eigentlich relativ gleich, aber natürlich wäre es ein Traum von mir, vielleicht einmal auf einem großen Kreuzfahrtschiff zu arbeiten, mit vielen internationalen Kollegen, in einem tollen Team. Ein Job, der Spaß macht, und bei dem man zugleich die Welt erkunden kann.