

**„WENN WIR AUCH IN
ZEHN JAHREN NOCH
GUT ESSEN WOLLEN,
DANN MÜSSEN WIR UNS
IN DER AUSBILDUNG
ENGAGIEREN. ES GEHT
UM DEN FORTBESTAND
UNSERES BERUFS.“**

Markus Hörner



Top Ausbilder 2017

MARKUS HÖRNER

Markus Hörner, Küchendirektor bei der Käfer Service GmbH in Parsdorf, ist der fünfte unserer insgesamt sechs Top Ausbilder-Finalisten, die wir bis zur Preisverleihung am 29. September vorstellen.

Von Petra Münster **Fotos** Ingo Hilger

Wer an Käfer denkt, der hat sofort die vielen erlesenen Köstlichkeiten vor Augen, die im exklusiven Feinkostladen in der Münchner Prinzregentenstraße auf mehr als 1.000 Quadratmetern als geradezu endloser Augenschmaus präsentiert werden. Unter derselben Adresse residiert im sogenannten Stammhaus die Käfer-Schänke, das erste und wohl auch bekannteste der Käfer-Gourmetrestaurants, zu denen u.a. auch das mit zwei Michelin-Sternen gekrönte „Esszimmer“ in der BMW-Welt zählt. Außerdem betreibt das Unternehmen Restaurants an mehreren Messestandorten und Flughäfen sowie das Dachgarten-Restaurant im Deutschen Bundestag. Und wer hat noch nicht von ihr gehört, der berühmten Käfer's Wiesn-Schänke auf dem Oktoberfest, bei der sich die Prominenz jedes Jahr aufs Neue die Klinke in die Hand gibt?

1930 als kleiner Familienbetrieb in München-Schwabing gegründet, ist Käfer heute ein international tätiges Unternehmen mit mehreren Niederlassungen im In- und Ausland, insgesamt rund 1.200 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 135



Die Feinkostspezialitäten der Käfer-Manufaktur werden vom Küchenteam um Markus Hörner in Parsdorf hergestellt.

Millionen Euro (2014). Zum Kerngeschäft gehören neben dem Handel mit Delikatessen und den verschiedenen Gastronomiebetrieben außerdem die Bereiche Catering und Lizenzen. Michael und Clarissa Käfer führen das Münchner Familienunternehmen in der dritten Generation.

Ausbildung in der Käfer-Manufaktur

Doch das Herz von Käfer schlägt nicht etwa im Stammhaus in München, sondern im rund 20 Kilometer entfernten Parsdorf. Denn hier ist neben der Verwaltung der Unternehmensgruppe auch die Käfer Service GmbH angesiedelt, die für das Event-Catering und den Feinkost-Lieferservice zuständig ist. In Parsdorf produziert Küchendirektor Markus Hörner mit seinem Team von 65 Mitarbeitern, darunter neun Küchenchefs und derzeit 17 Kochauszubildende, die Feinkostspezialitäten, die auf Veranstaltungen für Privat-



Teamgeist wird großgeschrieben bei Käfer: Auszubildende Martin Meyer (li.) und Marvin Grözinger bei der Arbeit.

personen, Firmen und Agenturen präsentiert werden. 1.000 bis 1.200 Events plant und realisiert die Käfer Service GmbH im Jahr.

„Wir sind im Partyservice nicht spezialisiert. Wir machen alles vom 2-Mann-Candle-Light-Dinner bis zum DFB-Pokal mit 6.000 Gästen und liefern den Schweinsbraten ebenso wie das Sternemenü“, erläutert Markus Hörner. Bis zu 320.000 Gäste bewirte sein Team im Jahresturnus. Trotz der hohen Schlagzahl „sind wir eine Manufaktur“, betont der Küchendirektor, der seine Ausbildung im Deidesheimer Hof absolvierte, bevor er nach namhaften Stationen in der Schweiz, in Hongkong, Japan, Australien und den USA 2007 den Weg zu Käfer fand. „Wir produzieren hier bis auf

„Mir gefällt hier besonders die engmaschige Betreuung und die Sicherheit, dass ich gezeigt bekomme, was ich für meinen Beruf brauche.“

Martin Meyer, Auszubildender

einen sehr geringen Teil, den wir im Einzelfall zukaufen oder extra für uns anfertigen lassen, alles selbst.“

Die Produktvielfalt, der hohe Qualitätsstandard, der Weitblick und die Erfahrung, den unterschiedlichsten Event-Locations in Sachen Planung und Logistik erforderlich, verlangt viel von den Kochauszubildenden. Entsprechend werden sie vom Küchendirektor selbst und vier weiteren Fachausbildern betreut und qualifiziert.

„Die Nachhaltigkeit der Ausbildung steht für mich im Vordergrund“, erläutert Markus Hörner seine Philosophie. „Wer eine Weile in unserem Beruf arbeitet, der sieht viele Leute kommen und gehen. Es ist schön, wenn man jemandem begegnet, der den Beruf richtig gelernt hat. Wenn wir in zehn Jahren noch gut essen wollen, dann müssen wir uns in der Ausbildung engagieren. Es geht um den Fortbestand unseres Berufs.“

Abgestimmt auf dieses Ziel ist das Auswahlverfahren für den Kochnachwuchs. Etwa 200 Bewerbungen pro Jahr erhält die Käfer Service GmbH in Parsdorf. Mit 80 Prozent der Bewerber wird zunächst ein Telefoninterview geführt. Schulnoten spielen bei der Vorauswahl keine allzu große Rolle, erzählt Andrea Esterl, die in der Personalabteilung für die Betreuung der Auszubildenden zuständig ist. Es komme vielmehr auf die Motivation der Bewerber an. „Wir wollen nicht, dass einer drei Jahre eine Ausbildung macht und dann merkt, das ist doch nicht das Richtige für mich“, so Esterl weiter. Auch Jugendliche aus schwierigen sozialen Verhältnissen erhalten über eine Kooperation mit der Joblinge AG eine Chance bei Käfer.

Nach den Telefoninterviews bekommen etwa die Hälfte der Interviewten eine Einladung zum Vorstellungsgespräch, danach folgt ein praxisorientierter Kennenlerntag mit dem Ausbildungsteam um Markus Hörner und für 20 Prozent der Bewerber die finale Runde in Form der sogenannten Schnuppertage in der Parsdorfer Manufaktur. Anschließend entscheiden Hörner und seine Fachausbilder gemeinsam, wer bei Käfer in die Kochausbildung starten darf. „Wir stellen keine Azubis ein, die wir vorher nicht kennengelernt haben“, betont Ausbilder Julian Mergarten.

Drei Jahre volles Programm

Die Azubi-Startertage mit großem Kennenlernen-BBQ, Führung durch die verschiedenen Abteilungen und einer Knigge-Schulung bilden den Auftakt der dreijährigen Kochausbildung. Und die kann bei Käfer nicht verkürzt werden. „Wir möchten unseren Auszubildenden genügend Zeit geben, in den Beruf des Kochs hineinzuwachsen“, erläutert Markus Hörner. Dazu gehört auch, dass die regulären Arbeitszei-

„Wir stellen keine Azubis ein, die wir vorher nicht kennengelernt haben.“

Ausbilder Julian Mergarten

ten möglichst eingehalten, Überstunden zeitnah ausgeglichen werden. „Wichtig ist mir, dass die Azubis vermittelt bekommen, dass man in unserem Beruf nicht nur etwas werden kann, wenn man verrückt ist, 16 Stunden am Tag arbeitet und darüber die Freundin vergisst“, so Hörner. Dass dies offensichtlich gelingt, dafür spricht die geringe Abbrecher- und Durchfallquote ebenso wie die lange Firmenzugehörigkeit vieler Käfer-Mitarbeiter: 25 Jahre sind keine Seltenheit.

Die ersten anderthalb Jahre verbringt der Kochnachwuchs im Partyservice in Parsdorf, wo er die Produktion von A bis Z kennenlernt: vom Wareneingang über die kalte und warme Küche bis zur Patisserie. Die Berufsschule findet im 1. Lehrjahr im zweiwöchigen Blockunterricht statt, danach an einem Tag in der Woche. Von Parsdorf aus geht es für ein weiteres Jahr in die Käfer-Schänke im Münchner Stammhaus, wo das À-la-carte-Geschäft vermittelt wird. Eine weitere Station der



Eine ruhige Hand braucht der Kochnachwuchs nicht nur in der Patisserie der Käfer-Manufaktur.

Ausbildung findet im Feinkosthandel der Unternehmensgruppe statt – hier werden die Feinheiten der Lebensmittelkunde gelehrt. Wer besonders talentiert ist, darf anschließend noch einen Ausflug in die Sternegastronomie unternehmen und Küchenchef Bobby Bräuer im Restaurant Esszimmer über die Schulter schauen, bevor es für die Prüfungsvorbereitung zurück nach Parsdorf geht. Vor den Prüfungen wird der Nachwuchs besonders intensiv vom Ausbilderteam unterstützt, individuelle Schwächen gezielt angegangen.

Hilfreich sind dabei auch die sogenannten Azubi-Meetings, bei denen Auszubildende voneinander lernen.

Aberundet wird die Kochausbildung bei Käfer durch ein vielfältiges Angebot an Produkt- und Fachschulungen der Käfer Akademie (www.kaeferakademie.de), der Teilnahme am Jugendcamp des Landesverbandes der Köche Bayern, wo externe Profis den Azubis kochtechnisch auf die Sprünge helfen, sowie speziellen Schulungswochen, in denen jeweils ein Thema, z.B. der Herstellung von Soßen, im Zentrum steht. Zuständig sind die Auszubildenden auch für den Krautgarten, den sie selbständig bewirtschaften. Für Abwechslung sorgen Exkursionen, etwa zum Großmarkt Rungis in Paris. Auf Wunsch werden auch Auslandsaufenthalte von den Ausbildern vermittelt. Außerdem stellt Käfer seinen Azubis Arbeitsutensilien zur Verfügung, erstattet Fahrtkosten, hilft bei der Wohnungssuche und bietet in Kooperation mit Benefit@Work (www.benefit-at-work.de) eine Beratungsstelle an, an die sich die Auszubildenden anonym wenden können.

Kein Wunder, dass sich Martin Meyer, Auszubildender im 1. Lehrjahr, gut aufgehoben fühlt bei Käfer: „Mir gefällt hier besonders die engmaschige Betreuung und die Sicherheit, dass ich das gezeigt bekomme, was ich für meinen Beruf brauche.“



Intensive Betreuung: Julian Mergarten (Mitte) ist einer von vier Ausbildern, die sich neben Markus Hörner bei Käfer um den Kochnachwuchs bemühen.