chefs!camp

„Es braucht neue Arbeitszeitmodelle“

Wie sehen die Beraterinnen in der Talkrunde Status quo und Zukunft von Frauen in der Profiküche? *chefs!* hat dazu Hildegard Dorn-Petersen und Bettina von Massenbach im Nachgang zum *chefs! camp* auf der Internorga befragt

Bettina von Massenbach, Inhaberin, Oyster hospitality management, München

Wie ist die Wahrnehmung erfolgreicher Köchinnen nach Ihrer Erfahrung von außen?

Bettina von Massenbach: Leider stehen Köchinnen immer noch im Schatten ihrer männlichen Kollegen. Zu unrecht. Doch dieses Phänomen betrifft nicht nur das Gastgewerbe, sondern ist ein branchenübergreifendes Thema.

Hildegard Dorn-Petersen: Von der Gastseite werden Köchinnen voll akzeptiert und positiv wahrgenommen. Das gilt in der Regel auch in den Teams der Hotels. Ich habe es aber leider auch schon erlebt, dass eine äußerst kompetente Souschefin das Handtuch warf, weil sie mit dem Führungsstil des jungen Küchenchefs nicht klar kam.

chefs!: *Worauf sollten speziell Köchinnen in ihrer beruflichen Entwicklung besonders achten?*

Hildegard Dorn-Petersen: Mein Tipp, der jedoch für weibliche wie männliche Köche gilt: rausgehen und sich in der großen, weiten Welt bewähren! Also: über den Tellerrand schauen, internationale Angebote und Inspirationen nutzen, und zwar möglichst, solange man noch jung und ungebunden ist.

Bettina von Massenbach: Entscheidend sind immer Alleinstellungsmerkmale. Hier sehe ich eine Chance für aufstrebende Köchinnen, sich im Kontext mit einzigartigen Produkten, Qualität und Zubereitung mit einem stimmigen Gesamtkonzept zu positionieren. Das schafft Vertrauen und weckt die Neugier.

chefs!: *Was machen Köchinnen bewusst oder unbewusst anders als ihre männlichen Kollegen?*

Hildegard Dorn-Petersen: Frauen sind zäher, aber sie trauen sich manchmal zu wenig zu. Um beim Beispiel der zuvor erwähnten Sous-chefin zu bleiben: Hätte sie sich den Chefposten zugetraut und dies dem Hotelinhaber gegenüber offensiv kommuniziert, wäre ihre Chance auf die Position sehr gut gewesen.

Bettina von Massenbach: Frauen sind allgemein kritischer im Umgang mit sich selbst und setzen sich dadurch automatisch mehr unter Druck. Ich denke, es ist hilfreich, sich über jeden Erfolg zu freuen und auf sich stolz zu sein – eine Übung, die zu mehr Souveränität führt.

chefs!: *Sind Frauen gute Netzwerker und wenn ja, was bringt ihnen das?*

> „Frauen sind ganz allgemein kritischer mit sich selbst und setzen sich dadurch automatisch mehr unter Druck.“
> Bettina von Massenbach

Hildegard Dorn-Petersen: Wenn ich an die **chefs!camp**-Runde denke, habe ich den Eindruck gewonnen, dass Frauen am Herd wirklich keine Zeit zum Netzwerken haben.

Bettina von Massenbach: Es liegt in der Natur der Sache, dass sich Frauen gerne austauschen. Aus meiner eigenen Erfahrung sind Netzwerke essenziell. In einem guten Netzwerk herrscht in der Regel kein Neid. Jeder hilft jedem, man kann ehrlich über seine Themen sprechen und bekommt immer einen Rat.

chefs!: *Gibt es einen weiblichen Führungsstil? Und wenn ja, wie würden Sie ihn beschreiben?*

Bettina von Massenbach ist Inhaberin von Oyster culinary management (München). Die international erfahrene Unternehmerin hat langjährige Kompetenz in den Bereichen Beratung, Planung, Organisation sowie Steuerung u.a. gastronomischer Unternehmen. Früher hat sie u.a. als Manager Operations im Tantris in München gearbeitet sowie für Zuma und Roka in London

FOTOS: DMITRIJ LEJTERSCHUK

Hildegard Dorn-Petersen, Inhaberin, hotel consult, Seon

„Eine Küchenchefin wird wie eine Löwin für ihr Baby – sprich ein Teammitglied – kämpfen, dem Ungerechtigkeit widerfährt.“
Hildegard Dorn-Petersen

Hildegard Dorn-Petersen: Ich habe schon den Eindruck, das Frauen besser führen. Schon professionell, aber gerechter und fairer. Und sie stellen mehr das Team in den Vordergrund, das hat ja auch unser **chefs!camp** bestätigt. Vielleicht ist da auch ein wenig mütterlicher Instinkt mit im Spiel. Eine Frau kämpft wie eine Löwin für ihr Baby, d.h. für ein Teammitglied, wenn ihm Ungerechtigkeit widerfährt.
Bettina von Massenbach: Aus meiner Erfahrung sind Frauen besonders kommunikativ und mit offener Empathie ausgestattet. Sie sollten sich trauen, diese auch zu zeigen. Dann steht das Team bereits zu 70 Prozent hinter ihnen.

chefs!: *Worin sind kochende Frauen besser bzw. schlechter als kochende Männer?*
Hildegard Dorn-Petersen: Auch ich habe die Erfahrung gemacht: Köchinnen sind deutlich kommunikativer. Sie suchen den Kontakt und das Gespräch mit dem Gast, um sich Feedback einzuholen. Manche Küchenchefs verbarrikadieren sich indes leider lieber in ihrer Küche.
Bettina von Massenbach: Dazu kann ich ausnahmesweise nichts sagen.

chefs!: *Was müsste sich ändern, damit noch mehr Frauen in den Kochberuf gehen und so letztendlich auch die Personalsituation entspannen helfen?*
Hildegard Dorn-Petersen: Das haben wir in unserem Talk genau herausgehört: Es müssen neue Arbeitszeitmodelle für Mütter geschaffen werden, damit sich die Köchin ihrem Job widmen kann und nicht immer in Sorge um das Wohl ihrer Kinder sein muss. Einige Betriebe setzen auch schon mit eigenen Betreuungskonzepten für die Kinder ihrer Mitarbeiterinnen Zeichen. Doch natürlich muss da in der Breite noch sehr viel mehr passieren.

Bettina von Massenbach: Die Kochbranche und die Gastronomie im allgemeinen sind historisch bedingt hierarchisch geprägt. Diese Struktur ist weder zeitgemäß noch entspricht sie den natürlichen Bedürfnissen, um sich entwickeln zu können. Langsam setzt sich jedoch eine Veränderung der Führungskultur in den Küchen durch. Dies sollte noch viel stärker kommuniziert werden. Besten Dank an das Magazin *chefs!*, dass Sie dieses Thema immer wieder aufgreifen.

chefs!: *Stehen sich Frauen eigentlich bei der Kochkarriere auch manchmal selbst im Weg?*
Hildegard Dorn-Petersen: Sie sind manchmal nicht mutig oder selbstbewusst genug – und sie müssen, wie wir alle auch aus unseren persönlichen Erfahrungen wissen, immer noch 120 Prozent bringen, damit ihre Leistung zu 100 Prozent anerkannt wird.

Hahn im Korb: Klaus Häck, Professional Coach und Vorstandsmitglied FCSI e.V., hatte gemeinsam mit Chefredakteurin Sabine Romeis die Diskussionsleitung beim chefs! camp „Frauen-Power“

Bettina von Massenbach: Nein, ich denke nicht, dass Frauen sich grundsätzlich selbst im Wege stehen Es ist eher der Respekt vor einem möglichen Druck und der damit verbundenen Frage, ob frau dem standhalten kann und will.

Hildegard Dorn-Petersen ist eine gefragte Expertin im Wellnessmarkt. Mit ihrer seit 20 Jahren etablierten Beratungsleistung schlägt sie die Brücke zwischen Hotel und Spa. SPA hotel consult liefert Erfolgsstrategien für neue und bestehende Wellnessbetriebe sowie profitable Konzepte. Ein besonderer Schwerpunkt sind Coachings und Mystery Checks.

Es diskutierten:

Sarah Henke, Küchenchefin & Sterneköchin, Restaurant Yoso, Andernach

Katharina Fidorra, Köchin, Aramark im Haus Berliner Tor Center, Hamburg

Julia Komp, Küchenchefin, jüngste Sterneköchin, Restaurant Schloss Loersfeld, Kerpen

FOTOS: CHRISTIAN LEDSCHUM

Mit dem **chefs! camp** haben das Magazin *chefs!* und der Planer- und Consultant-Verband FCSI Deutschland-Österreich e.V. bereits vor drei Jahren eine halböffentliche Plattform geschaffen, bei der Köche und Küchenchefs mit Küchenplanern und Beratern in einen regen Austausch über aktuelle und branchenrelevante Themen treten. Bei den im losen zeitlichen Rhythmus veranstalteten Talkrunden ging es schon um Themen wie Küchenplanung, Komplexität von Gartechnik und Kochimage. Für das vierte **chefs! camp** im Rahmen der Internorga 2017 hatten die Macher das Thema „Frauen-Power – oder warum die nächste Revolution in der Küche weiblich ist“ gewählt. Die These von Sabine Romeis, Herausgeberin und Chefredakteurin von *chefs!*: Angesichts des Fachkräftemangels kann es sich die gastgewerbliche Branche gar nicht mehr leisten, auf die meist sehr gut ausgebildeten Köchinnen zu verzichten. „Sie haben tolle Zeugnisse, gelten als besonders zuverlässig und problemorientiert, führen mit Umsicht und Empathie –

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs!camp

Beim chefs! camp in Kooperation mit dem FCSI Deutschland-Österreich e.V. hatten Köchinnen das Wort. Sie diskutierten zum Thema „Frauen-Power oder: Warum die nächste Revolution in der Küche weiblich ist“

FRAUEN-POWER

Susanne DeOcampo-Herrmann, Ex-Küchendirektorin, jetzt Deutsche See Berlin

Eva-Maria Huber, Köchin & Anwendungsberaterin, Bioland e.V. Außer-Haus-Verpflegung, Augsburg

Karin Kantor, stellv. Gastronomieleitung, Tierpark Nordhorn

Christiane Kastner, Sous-chefin à la carte, BASF Gesellschaftshaus, Ludwigshafen

kurz: sie machen einen tollen Job. Warum setzt die Branche nicht alles daran, dieses wertvolle Potenzial zu halten? Ist es wirklich noch zeitgemäß, dass hochqualifizierte Köchinnen die Arbeitswelt verlassen, weil sie eine Familie gründen wollen und die Bedingungen im Kochberuf mit diesem Ziel für unvereinbar halten? Wie kann die Branche gegensteuern? Und wie managen erfolgreiche Köchinnen ihren Alltag? Über diese und weitere Fragen sprach die Runde aus sieben Köchinnen und zwei Beraterinnen unter Diskussionsleitung von Sabine Romeis und Klaus Häck, FCSI e.V. Auf den nächsten Seiten hat *chefs!* die wesentlichen Aussagen der einzelnen Protagonistinnen zusammengefasst.

Außerdem diskutierten in der Runde:
Hildegard Dorn-Petersen, Inhaberin, hotel consult, Seon
Bettina von Massenbach, Inhaberin, Oyster hospitality management, München

Diskussionsleitung:
Klaus Häck, Professional Coach (Hommequadrat) und Vorstandsmitglied FCSI Deutschland-Österreich e.V.
Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin, Magazin chefs!

Top-Thema

„Die Rahmenbedingungen müssen sich endlich ändern“

Küchenmeisterin Karin Kantor über die Voraussetzungen für mehr Frauen in Führungspositionen in deutschen Profiküchen

Ich bin schon 40 Jahre im Kochberuf und habe viele unterschiedliche Stationen in der Gastronomie hinter mir. Zuletzt war ich vier Jahre lang Küchendirektorin für den à la carte-Bereich sowie für Veranstaltungen und Events im Zoo Hannover. Dort führte ich ein Küchenteam aus 35 Mitarbeitern und zahlreichen Auszubildenden, das zu 90 Prozent männlich war. Auch meine Stellvertreter waren Männer, aber es hat gut funktioniert. Dazu gehört ein konsequenter Führungsstil. Man muss Dinge einfordern und durchsetzen; ganz egal, wer vor einem steht, Mann oder Frau. So entsteht Akzeptanz und Anerkennung.

> **„Mein Rat an junge Köchinnen: Es gibt immer Lösungen, um Familie und Führungsaufgabe miteinander zu vereinen.“**
>
> Karin Kantor, stellv. Gastronomieleitung, Tierpark Nordhorn

Seit Februar verantworte ich nun mit meinem Mann, der auch Koch ist, die Gastronomie im Tierpark Nordhorn an der holländischen Grenze. Damit wird für mich ein beruflicher Traum wahr. Jetzt mache ich endlich das, was ich immer machen wollte: Ich kann ganze Tiere verarbeiten und habe die gesamte Wertschöpfungskette im Blick.

Der Beruf gibt mir sehr viel Bestätigung und innere Zufriedenheit. Ich erlebe Dinge, die man, glaube ich, in sonst keinem anderen Beruf erfahren kann. Besondes intensiv profitiere ich vom CHEFS TROPHY-Netzwerk – das gilt nicht nur für den fachlichen Austausch, sondern auch für die eigene Persönlichkeit. Zu einer starken Gruppe zu gehören, stärkt das Ich. Und das finde ich gerade auch für Frauen ganz wichtig.

Ich habe immer als Köchin gearbeitet, auch nachdem unser Sohn zur Welt gekommen war. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass Familie und Kind im Kochberuf besonders schwer zu vereinbaren sind. Für eine Frau und Mutter ist das noch schwerer als für einen Mann. Ohne ein gutes familiäres Netzwerk im Hintergrund und einen Partner, der voll hinter einem steht, funktioniert es nicht. Das gilt im übrigen nicht nur für das Muttersein, sondern für die gesamte berufliche Entwicklung.

Aber ich kann dem Ganzen auch etwas Gutes abgewinnen: Wenn die Zeit mit dem Kind begrenzt ist, macht man vieles bewusster, wenn man dann zusammen ist. Trotzdem tut es weh, bestimmte Momente in der Entwicklung des Nachwuchses zu verpassen, weil man arbeitet. Das geht jeder Mutter so. Mein Rat an junge Köchinnen: Es gibt immer Lösungen, um Familie und Führungsaufgabe miteinander zu vereinen. Man muss aber viel dafür tun und sich ständig neu erfinden. Manchmal gibt es Tränen beim Kind oder einem selbst, wenn man nicht mehr weiter weiß. Doch es lohnt sich, durchzuhalten: Kinder sind stolz, wenn sie sehen, was ihre Eltern tun und dass

FOTOS: DMITRIJ LEJTSCHUK

sie erfolgreich damit sind. Meine Überzeugung: Wenn wir die Frauenquote in Profiküchen, insbesondere auch im Bereich der Führungspositionen, erhöhen wollen, müssen sich endlich die Rahmenbedingungen ändern. Als Führungskraft in der à la carte-Gastronomie habe ich versucht, Frauen die Möglichkeit zu bieten, während der Zeiten zu arbeiten, in denen die Kinderkrippen geöffnet haben. Nur dann haben sie die nötige Ruhe für ihren Job, weil sie ihr Kind in guter Obhut wissen. Wenn die Betreuung nicht geregelt ist, kommt irgendwann der entscheidende Moment, wo die Frau sich fragt: Was mache ich jetzt – Kochberuf oder Familie?

„Die Branche kann es sich in der heutigen Zeit nicht leisten, auf qualifizierte Köchinnen einfach zu verzichten.“

Sabine Romeis, Chefredakteurin und Moderatorin des chefs! camp

Frauen in Führungspositionen stellen ihr Team immer an erste Stelle und nehmen sich als Persönlichkeit zurück. Und das, obwohl sie es sind, die das Team formen und erfolgreich machen. Da können wir noch einiges von den Männern lernen. Sie sind einfach selbstbewusster, extrovertierter und kommen damit gut voran. Man kann nicht im stillen Kämmerlein kochen und bekannt werden. Man muss sich in Szene setzen und auf sich aufmerksam machen.

„Ich habe wegen der Kinder noch nie am Arbeitsplatz gefehlt“

Susanne DeOcampo-Herrmann entkräftet das Vorurteil vieler Kollegen und Chefs, dass die Einstellung von Frauen in der Küche ein Risiko ist

Manchmal kann ich es selbst nicht glauben, was ich schon alles in meinem Beruf erreicht habe. Als ich mit 15 an der Spüle stand, hätte ich nie gedacht, dass ich einmal in Amerika arbeiten oder Küchenchefin eines großen Hotels sein würde. Dass ich – trotz zweier Kinder – im Kochberuf Karriere machen würde. Ein Stipendium der damaligen Dick-Initiative ermöglichte es mir, den Bachelor of Culinary Arts an der Johnson & Wales University in Providence bei Boston zu machen. Das erste Kind war schon da, als ich an der Columbia Universität Sous-chefin für das Catering wurde. Als dann das zweite Kind geboren war, bin ich mit meinem Mann, den ich während der Studienzeit kennengelernt habe, zurück zu meiner Familie nach Berlin.

Im Hotel *Berlin Berlin* habe ich mich bis zur Küchenchefin hochgearbeitet. Danach war ich als Küchendirektorin für die NU Restaurantgruppe für fünf Restaurants zuständig, von denen ich drei eröffnet und eines umgebaut habe. Im *The Grand* in Ahrenshoop war ich für kurze Zeit für zwei Küchen zuständig. Jetzt will ich mehr Zeit haben für meine Kinder, die neun und elf Jahre sind. Ich bin jetzt Kundenberaterin bei Deutsche See und lerne gerade noch mal alles neu.

Es stimmt, ich habe viel erreicht, und dennoch fiel es mir schwer, bei dieser Talkrunde mitzumachen. Zuhause habe ich gedacht: *Was suchst du dort? Du bist keine Sterneköchin, keine Küchendirektorin!* Die Hemmschwelle war hoch. Trotzdem weiß ich, dass es wichtig ist, Flagge zu zeigen.

Bei Vorstellungsgesprächen am Telefon wurde ich immer gefragt: *Haben sie Kinder?* Wenn ich ja sagte, wurde ich gleich wieder abgewimmelt. Das ist hart und ein Vorurteil, denn ich habe noch nie wegen der Kinder am Arbeitsplatz gefehlt. Klar war ich jede freie Minute bei meinen Kindern, und nach der Arbeit kam ich nach Hause und habe dort getan, was notwendig war. Kinder brauchen etwas zu essen, Kinder brauchen saubere Kleidung. Wenn es eine Aufführung in der Schule gab, war ich da, habe Fotos gemacht und bin dann wieder zur Arbeit. Nebenher habe ich noch Schulungen absolviert und mich als Mitglied in der Nationalmannschaft der Köche engagiert. Zum Glück habe ich die Unterstützung meiner Mutter.

Wenn ich mit Kochkollegen rede, sind sie brutal ehrlich. Ein Kumpel hat mir klipp und klar gesagt: „Ich hätte dich auch nicht eingestellt. Du bist eine Frau, das ist ein Risiko.“ Neulich habe ich mit meinen Kindern besprochen, wie es weitergehen soll. Ich habe ihnen klipp und klar gesagt: *Entweder haben wir viel Geld und machen so weiter wie bisher oder ich mache einen anderen Job und bin viel bei euch.* Wir haben uns für letzteres entschieden, doch meine Kinder finden es sehr schade, dass ich nicht mehr im Hotel arbeite. Nicht wegen des Geldes, sondern weil ich sie oft mitgenommen habe. In der Weihnachtszeit haben wir mit den Kindern aller Mitarbeiter Plätzchen gebacken, beim Training mit dem Nationalteam habe ich sie vorgestellt und ihnen erklärt, mit wem ich da in Singapur, Wales oder Australien kochen werde. Von unterwegs habe ich Ihnen Bilder geschickt und wenn ich in der Zeitung war, waren sie stolz auf mich.

FOTOS: DMITRU LEUTSCHUK

Top-Thema

„Das Schöne am Kochen ist, dass man direkt eine Resonanz auf seine Arbeit erhält – im Positiven wie im Negativen.“
Christiane Kastner

„Der Umgangston in den Küchen ist viel besser geworden“

Christiane Kastner, Junior-Küchenleiterin im *Gesellschaftshaus* der BASF in Ludwigshafen, schätzt die frauenfreundlichere Kultur in Profiküchen

Als Frau im Kochberuf gibt man nicht nur 100 Prozent, wie ein Mann, sondern man gibt immer etwas mehr. Ich mache es gerne, denn Kochen ist für mich nicht nur einfach ein Beruf, sondern meine Berufung. Nur im Büro zu sitzen, das wäre kein Leben für mich. Das Schöne ist, dass ich als Köchin auf meine Arbeit direkt eine Resonanz bekomme, im Positiven wie im Negativen. Und darauf kann ich dann weiter aufbauen.

Es gibt immer mehr Frauen in den Profiküchen. Dadurch hat sich auch der Umgangston verbessert. Während meiner Lehrzeit flogen zwar keine Pfannen, aber es kamen schon mal derbe Sprüche. Gegenüber Mädchen, aber auch gegenüber Jungs. Der Umgangston in den Küchen ist in den letzten Jahren viel besser geworden.

Ich habe auf *Burg Staufeneck* bei Rolf Straubinger die Kochausbildung gemacht und dann durchweg in Sternebetrieben gearbeitet. Bei Jens Bomke, bei Christian Bau, dann wieder bei Rolf Straubinger und ab 2004 bei Harald Rüssel. Aus gesundheitlichen Gründen musste ich kürzer treten und bin dann zur BASF gekommen. Zuerst war ich Sous-chefin, jetzt bin ich Junior-Küchenleiterin im à la carte-Restaurant im *Gesellschaftshaus* und spiele nebenbei auch im Bankettbereich mit. Aber das ist nicht ganz meine fachliche Wellenlänge: Wenn ich regenerieren muss, setzen meine Fachkenntnisse leider aus.

Mir gefällt die Arbeit bei der BASF. Ich muss nicht mehr 16 Stunden am Tag ran, habe am Wochenende meist frei und geregelte Arbeitszeiten. Neben mir haben wir noch eine Köchin im Team und fünf Köche. Die Azubis kommen erst ab dem dritten Lehrjahr in unser à la carte-Restaurant. Ich arbeite viel in der administrativen Phase, schreibe Menüs, stehe am Pass. Manchmal fehlt mir die hektische, aber auch aufregende Zeit in der Sternegastronomie, deshalb koche ich manchmal noch nebenbei in einer Sterneküche.

Letztens war ein Tester des Michelin bei uns im *Gesellschaftshaus* und hat mich bei der Gelegenheit gefragt, warum wir eigentlich keinen Stern kochen. Ich habe geantwortet, dass unser Fokus auf der Businessgastronomie liegt: Zu uns kommen BASF-Kollegen, Vorstandsmitglieder, Geschäftspartner und externe Gäste. Wir bewirten bis zu 120 Gäste gleichzeitig und es muss vor allem schnell gehen – fünf Gänge in eineinhalb Stunden. Doch allein die Frage des Michelin-Testers habe ich als Anerkennung meiner Arbeit empfunden.

„Aufgrund der nach wie vor geringeren Zahl an Frauen in Profiküchen hat eine gute Köchin beste Chancen, aus der großen Masse herauszustechen.“

Eva-Maria Huber

„Es gilt, Klischees über das raue, männerdominierte Küchenklima abzubauen“

Eva-Maria Huber von Bioland glaubt, dass Vorurteile über die Arbeitswelt Profiküche noch viele junge Frauen davon abhalten, den Beruf der Köchin zu erlernen

Ich bin gelernte Köchin und arbeite seit fünf Jahren beim Bioland-Verband. Ich berate und begleite Köchinnen und Köche, die gern mit Bio-Produkten arbeiten möchten. Ich arbeite also direkt an der Schnittstelle von Erzeugung, Handel und Verarbeitung. Dazu bin ich oft in Küchen unterwegs, um den Teams zu zeigen, wie man die Produkte richtig verarbeitet. Nach meiner Ausbildung in einem kleinen Hotel in Bayern bin ich ein weiteres Jahr dort geblieben und habe dann festgestellt, dass ich noch etwas anderes als nur Kochen machen will. Übers Studium bin ich in die Bio-Branche gekommen. Diese andere Art der Küche fasziniert mich sehr, deshalb bin ich jetzt schon fünf Jahre in diesem Job bei Bioland.

Auch wenn ich quasi die Seiten gewechselt habe, beobachte ich dennoch mit sehr großem Interesse, was sich in Küchen tut. Insbesondere freut es mich, dass immer mehr Frauen dort Verantwortung übernehmen. Ich finde, aufgrund der nach wie vor geringeren Zahl an Frauen in Profiküchen hat eine gute Köchin beste Chancen, aus der Masse herauszustechen. Die öffentliche Wahrnehmung und Akzeptanz bewerte ich sogar höher als bei vergleichbar engagierten männlichen Kollegen.

Schade, dass Frauen im Kochberuf bei gleicher Leistung bisweilen noch weniger verdienen als Männer. Die unterschiedliche Bezahlung von Frauen und Männern ist jedoch ein generelles Problem in sämtlichen Berufszweigen. Ich denke nicht, dass dieses Thema berufsspezifisch gelöst werden kann, sondern dass eine allgemeine staatliche Regelung getroffen werden muss.

Um den Frauenanteil in Profiküchen weiter zu erhöhen, sind aus meiner Sicht mehrere Ansätze wichtig: Neben einer gleichwertigen Bezahlung sollten über transparente Informationen über den Kochberuf und die Arbeitswelt Profiküche sowie durch zielgerichtete Kampagnen bestehende Vorurteile abgebaut werden. Die vorherrschenden Klischees eines rauen, männerdominierten Küchenklimas schrecken immer noch zu viele Frauen ab, den abwechslungsreichen und kreativen Beruf der Köchin zu erlernen. Ich bin jedoch der Meinung, dass eine moderne, selbstbewusste junge Frau durchaus in der Lage ist, sich in der Küche durchzusetzen.

Um die Position der Frauen im Kochberuf weiter zu stärken, halte ich Netzwerke und die Unterstützung durch kompetente Coaches für geeignet. Coachings sollten sich nicht auf Klassiker-Themen konzentrieren, etwa die Frage, wie sich „Frau sich in ihrem Umfeld durchsetzen muss“, da genau dieser Typ Frau im Berufsalltag oftmals auf Ablehnung stößt. Vielmehr sollte das Coaching von weiblichen Führungskräften auf einer anderen Ebene ansetzen, z.B. Fremdwahrnehmung durch unterschiedliche Gesprächspartner oder „weibliche“ Gesprächsführung. Beim Austausch in Netzwerken interessiert mich wiederum besonders, wie Kolleginnen Privatleben und Beruf unter einen Hut bekommen.

„Ich wünsche mir mehr Präsenz von Köchinnen in den Medien“

Sarah Henke, Küchenchefin des *Yoso* in Anderbach, glaubt, dass dann mehr Frauen den Beruf wählen und auch in der Küche bleiben würden

Wenn ich ein Mann wäre, wäre ich vielleicht nicht so erfolgreich und stünde wahrscheinlich heute nicht da, wo ich bin. Mein asiatisches Aussehen – ich bin in Südkorea geboren, aber bei deutschen Eltern aufgewachsen – kann ich gut vermarkten, und den Leuten scheint es bei mir gut zu schmecken. Köchin habe ich einst aus der Not heraus gelernt. Mein Notendurchschnitt im Abi war nicht gut genug, um zu studieren.

Nach einer Reihe von Stationen, vorwiegend in der Sternegastronomie, habe ich als Küchenchefin des Restaurants *Spices* im *Arosa* auf Sylt 2014 einen Michelin-Stern erkocht. Aus privaten Gründen bin ich runter von der Insel. Jetzt bin ich Küchenchefin in Restaurant *Yoso* in Andernach bei Koblenz. Meinen Werdegang würde ich als erfolgreich bezeichnen. Und ich bin sehr glücklich, weil mein privates und berufliches Leben jetzt gut zusammenpassen.

In meiner Küche im *Yoso* arbeiten drei Männer und ich. Ein Vorgesetzter hat einmal zu mir gesagt: *Ich glaube, Du hast mehr Power als mancher männliche Kollege.* Es stimmt: Ich weiß, was ich will und setze es auf faire Art um. Ich versuche stets, mein Team in meine Entscheidungen einzubeziehen. Man muss verstehen, warum man etwas auf die eine und nicht auf die andere Art machen soll, dann trägt man als Mitarbeiter die Entscheidung des Chefs – in meinem Fall Chefin – auch mit.

Ich glaube, Frauen im Team oder an der Spitze tun der Profiküche gut. Wir schauen nicht nur stur geradeaus, sondern auch nach links und rechts. Wir nehmen Rücksicht auf unsere Mitarbeitenden und fragen, wie es ihnen geht bzw. ob und wie wir ihnen helfen können. Frauen haben von Natur aus eine soziale Ader, die manche Männer eben nicht haben.

Was sich in der Küche und in der Gesellschaft ändern müsste, damit noch mehr Frauen in den Kochberuf gehen und auch lange bleiben? Ich glaube, es muss noch mehr über uns, unsere Fähigkeiten und Leistungen geschrieben und berichtet werden. Meist sind es doch Köche, die in den Medien präsent sind. Ich glaube: Je häufiger Köchinnen in den Medien erscheinen, umso größer ist auch unsere Aufmerksamkeit und Beachtung. Das trägt mit dazu bei, dass sich junge Frauen mit uns identifizieren und bevorzugt in den Kochberuf gehen. Viele Frauen und auch Köchinnen klagen über ihre angeblich schlechtere Bezahlung im Vergleich zu den männlichen Kollegen. Ich persönlich fühle mich gut bezahlt. Ich bin überzeugt: Es kommt immer darauf an, wie man sich verkauft und wie selbstbewusst man in ein Bewerbungsgespräch und in den Job reingeht. Ich habe mich bei meinem Wechsel nach Andernach im übrigen nicht daran orientiert, was ein Mann in diesem Job verdienen würde, sondern was ich vorher verdient habe.

Ich sitze hier in dieser Gesprächsrunde, weil ich Vorbild sein möchte und zeigen will, was man als Frau im Kochberuf alles erreichen kann. Ich hätte mich gefreut, hier nicht nur Köchinnen, sondern auch gestandene Küchenchefs zu sehen, um zu hören, wie wir Köchinnen denn von ihnen wahrgenommen werden. Dann hätte ich vielleicht eine Antwort darauf erhalten, warum in den Küchen von männlichen Kollegen oft noch so Sprüche kommen wie: *Ihr seid doch alle nur Zicken!*

FOTOS: DMITRIJ BELTSCHUK

„Ich will Vorbild für andere sein und zeigen, was man als Frau im Kochberuf alles erreichen kann.“

Sarah Henke über ihre Beweggründe zur Teilnahme am chefs! camp

„Ich will einen Job, der sich mit dem Privatleben vereinbaren lässt“

Katharina Fidorra, Sous-chefin bei Aramark im Berliner Tor Center (Hamburg), über ihren Wechsel in die Betriebsgastronomie

Warum ich Köchin geworden bin? Weil ich die drei L's im Blut habe: Lust, Laune, Leidenschaft. Den Beruf habe ich im *Hotel Roth* in Westerland auf Sylt gelernt. Mein Küchenchef hat nach der Probezeit über mich gesagt: *Die hat die Gosch, um die Leute zusammenzuhalten.* Zuerst habe ich gedacht: Jetzt musst du nach Hause fahren, doch das Gegenteil war der Fall: Es war ein anerkennendes Lob und hat sich für mich als eines der Hauptkriterien herausgestellt, um sich als Frau in der Männerwelt Profiküche durchzusetzen. Darüber hinaus muss man als Frau in der Küche aber mit Leistung überzeugen, dann wird man auch akzeptiert.

Vor acht Jahren bin ich nach Hamburg gezogen und habe anfangs in der klassischen Gastronomie gearbeitet. Während dieser Zeit ist jedoch mein alter Freundeskreis weitgehend weggebrochen. Ich habe viel gearbeitet und fast nur noch Köche kennengelernt. Das endete oft in langen, feucht-fröhlichen Nächten – und am anderen Tag hieß es wieder arbeiten, arbeiten, arbeiten. Irgendwann bin ich dann an den Punkt gekommen, an dem ich mich gefragt habe, was mir eigentlich wichtiger ist: der Beruf oder das soziale Umfeld? Meine Entscheidung fiel eindeutig aus: Wer weiß, was in zehn Jahren ist, aber im Moment ist mir mein soziales Leben wichtiger und ich brauche einen Job, der sich damit vereinen lässt.

Seit fünf Jahren bin ich nun beim Catering-Unternehmen Aramark im Berliner Tor Center hier in Hamburg tätig und koche quasi im Betriebsrestaurant. Wir schicken täglich etwa 800 Essen um die Mittagszeit. Ich bin jetzt Sous-chefin und habe zehn Männer im Team. Konflikte sind programmiert – mal mehr, mal weniger. Ich habe eine 40-Stunden-Woche, freie Wochenenden und verdiene in etwa das gleiche wie früher in der freien Gastronomie, wenn man die geleisteten Stunden dazu in Relation setzt. Für mich steht heute fest: Man muss nicht gleich dem Beruf komplett den Rücken kehren, um wieder mehr Privatleben zu haben, sondern sollte einfach erst mal über einen Jobwechsel nachdenken. Durch die geregelten Arbeitszeiten in der Kantine kann ich jetzt wieder Einladungen zu Geburtstagen wahrnehmen, sehe meine Nichten und die Kinder meiner Freundinnen aufwachsen.

Ein sozial eingestelltes Unternehmen wie Aramark, das auf Diversifikation Wert legt, gibt speziell Frauen viele Möglichkeiten zur Weiterentwicklung. Aber man muss schon selbst die Initiative ergreifen und auch die Unterstützung einfordern, wenn man sich ein bestimmtes Ziel gesetzt hat.

FOTOS: DIMITRIJ LEUSCHNER

Top-Thema

„Wir Köchinnen haben viel mehr Anerkennung verdient“

Julia Komp, jüngste Sterneköchin Deutschland vom *Restaurant Schloss Loersfeld*, wünscht sich mehr Köchinnen im Rampenlicht

Für mich stand schon früh fest, dass ich einmal Sterneköchin werden will. Dafür habe ich hart gearbeitet, mich durch viele Wettbewerbe gequält und Gott sei Dank inzwischen mein Ziel erreicht. Ich habe Glück gehabt, war zur richtigen Zeit am richtigen Ort: Als der Küchenchef im *Restaurant Schloss Loersfeld*, mit dem ich ein Jahr zusammengearbeitet hatte, ging, wurde mir sein Job angeboten und ich musste nur Ja sagen. Das habe ich dann auch getan, denn so eine Chance gibt es nur einmal. Dafür stand es dann aber auch in meiner Pflicht, den Stern zu halten. Bei mir in der Küche arbeiteten bislang vier Jungs. Seit kurzem unterstützt auch eine Frau unser Team, jetzt sind wir zwei Frauen am Herd. Ich finde es schade, dass noch immer so wenige Kolleginnen im Rampenlicht stehen. Überall sieht man Köche, auch im Fernsehen. Es fehlt an der breiteren Präsenz in den Medien. Auch die Wertschätzung könnte besser sein. Wenn eine Frau sagt: *Das gefällt mir nicht!* wird sie als zickig abgestempelt. Wenn ein Mann das sagt, dann ist es richtig. Seine Aussage stellt niemand in Frage.

Ich will keinen falschen Eindruck aufkommen lassen: Mir macht mein Beruf sehr viel Spaß. Mir gefällt mein Arbeitsplatz und das Umfeld. Das positive Feedback, das ich durch meine Gäste erfahre, spornt mich an, auch am nächsten Tag mit meinem Team wieder mein Bestes zu geben. Ich finde aber, wir Köchinnen haben noch viel mehr Aufmerksamkeit verdient. Wir sind nicht nur genauso kreativ und führungsstark wie Männer, sondern nehmen zudem Rücksicht auf unsere Teams und pflegen den Teamgeist. Wenn ich zu einem Event eingeladen werde, frage ich alle Mitarbeiter, wer mitkommen will. Und wenn alle dabei sein wollen, fahren wir alle.

Was nach wie vor ein großes Problem in der Branche ist, ist die Bezahlung. Köche verdienen unverhältnismäßig wenig für das, was sie leisten. Man ist ja nicht nur Koch, sondern auch Einkäufer, Beschwerdemanager und manchmal sogar Hausmeister und arbeitet sehr viele Stunden am Tag. Nichtsdestotrotz würde ich mir wünschen, dass sich mehr junge Frauen der Herausforderung dieses Berufes stellen. Wir üben ein kreatives Handwerk mit internationalen Möglichkeiten aus. Also Mädels, traut Euch was!

„Wir sind nicht nur genauso kreativ und führungsstark, sondern nehmen mehr Rücksicht auf unsere Mitarbeiter.“

Julia Komp über die Fähigkeiten von Küchenchefinnen