

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Glanzvoller Auftakt des neuen Ausbildungsjahrgangs der École Culinaire in Zürs / Arlberg**

**Zürs, Dezember 2006.** Die Liste liest sich wie das „Who is Who“ der internationalen Gourmetküche: Otto Koch, Jeanmarie Meulien, Dieter Müller und der höchst dekorierte Koch der Welt, Marc Veyrat kochten im Restaurant KochArt in der Robinson Select Alpenrose Zürs/Arlberg. Anlass des Sternetreffens war neben dem Saisonauftakt des Robinson Clubs der Start der siebten Klasse der École Culinaire, Talentschmiede und Kochschule von Sodexo. Vom 10. bis 12. Dezember 2006 erlebten die jungen Nachwuchsköche, wie die „Große feine Küche“ in die Praxis umgesetzt wird. Die Höhepunkte bildeten die Galamenüs am 11. und 12. Dezember.

#### **Ernährung und Bewegung als neue vierte Säule**

„Mit der École Culinaire wurde eine einzigartige Topausbildung für junge hoffnungsvolle Kochtalente geschaffen. Ich freue mich sehr, dass der diesjährige Auftakt in einem solch spektakulären Rahmen stattfand“, erklärt Otto Koch, Gründer der École Culinaire. „Mit den Spitzenköchen, zusammengenommen übrigens 13 Sterne, wird dem Nachwuchs eine einzigartige Arbeitseinstellung vermittelt. Damit meine ich vor allem die Kompromisslosigkeit bei der Einhaltung von hohen Qualitätsstandards“, fügt Mitbegründer und Geschäftsführer Personal der Sodexo Catering & Services, Thomas Ullrich hinzu. Koch und Ullrich haben im Jahr 2000 die École Culinaire ins Leben gerufen. Jedes Jahr kommen bis zu 14 ausgewählte Köche in den Genuss der renommierten Weiterbildung. Trainiert wird neben kochhandwerklichen Fähigkeiten und gastronomischem Allgemeinwissen durch Fachtrainings auch die eigene Persönlichkeit. Diese drei Säulen des Lehrplans wurden in diesem Jahrgang erstmals um „Ernährung und Bewegung“ ergänzt. „Die Bekämpfung des zunehmenden Problems der Fettleibigkeit (Adipositas) setzt die Vermittlung von Wissen hinsichtlich bestimmter Wirkzusammenhänge voraus. Mit diesem Wissenstransfer zu den Effekten einer

ausgewogenen Ernährung und sinnvoll dosierter Bewegung möchte die École Culinaire auch einen gesellschaftlichen Beitrag leisten“, so Ullrich.

### **Ein Selbstbedienungsladen für junge Köche**

Die Zusammenarbeit mit einer großen Zahl von Top-Köchen ist für die jungen Schüler der École Culinaire besonders wichtig, da dadurch unterschiedliche Philosophien vermittelt werden. „Ich vergleiche die Ausbildung mit einem Selbstbedienungsladen mit vielen kreativen und einzigartigen Ideen“, erläutert Ullrich. So sind schon die drei Einführungstage in Zürs voll gepackt mit jeder Menge Informationen: Unter dem thematischen Dach „große feine Küche“ erfahren die Jungköche erstmals etwas über die Philosophie der École Culinaire (Persönlichkeitsentwicklung), erhalten bei Kochdemonstrationen von Dieter Müller, Jeanmarie Meulien und Marc Veyrat Einblick in die kulinarische Trickkiste der Starköche (kochhandwerkliche Fähigkeiten) und erweitern das gastronomische Allgemeinwissen mit der Teilnahme an einem Champagner- und Zigarrenseminar. „Die erste große Aufgabe vor die unsere neuen École Culinaire Talente dann gestellt werden, ist das ‚Training on the job‘. Am 11. Dezember kochten sie für die rund 40 Gäste auf unserem ersten Galaabend“, ergänzt Ullrich.

Für die restlichen Monate sieht der Ausbildungsplan beispielsweise auch ein Training zum Eventcatering, ein Rhetorikseminar sowie eine Schulung über Frontcooking vor. Im Januar präsentieren die Nachwuchsköche erstmals ihre eigenen Rezepte, mit denen sie sich beworben haben. Die Jahresaufgabe der siebten Klasse orientiert sich am Thema Well-Being.

### **Über Sodexho**

Weltweit ist Sodexho Alliance Marktführer, die mit 324.000 Mitarbeitern 26.700 Verpflegungseinrichtungen in 76 Ländern bewirtschaftet und mit ihren Dienstleistungen täglich 40 Millionen Menschen erreicht. In Österreich verpflegen 460 Mitarbeiter jeden Tag mehr als 30.000 Menschen in Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, Schulen und Kindergärten und organisieren weitere Dienstleistungen, wie etwa Cleaning Services und Empfangsdienste. Das technische Facility Management wird von der Sodexho-Tochter Altys abgedeckt.

### **Pressekontakt:**

Sodexho Catering & Services GmbH  
Klaus Gruber  
Tel.: 01 / 32 860 57-308  
Fax 01 / 32 860 57-308  
E-Mail: [k.gruber@sodexho.at](mailto:k.gruber@sodexho.at)