



Bauausschuss tagt

Furth im Wald. (red) Eine Sitzung des Bau- und Umweltausschusses findet am Donnerstag, 2. September, um 18 Uhr im großen Sitzungssaal des Rathauses statt. Tagesordnung: 1. Vorbescheidsanträge und Bauanträge; 2. Sonstige Zustimmungen; 3. Ortsabrundungssatzung Oberrappendorf – Abwägung und Satzungsbeschluss; 4. Bekanntgaben und Anfragen.

Further CSU wählt

Furth im Wald. (red) Die Jahresversammlung der CSU Furth im Wald findet am Sonntag, 5. September, um 10 Uhr im Gasthof Mühlberger statt. Tagesordnung: Eröffnung und Begrüßung; Arbeitsbericht des Ortsvorstandes; finanzieller Rechenschaftsbericht; Bericht der Kassenprüfer; Aussprache zu den Berichten; Entlastung des Ortsvorstandes; Neuwahlen; Vorstellung der CSU-Direktkandidatin für die Bundestagswahl, Martina Engelhardt-Kopf; Verschiedenes.

Feuerwehren sammeln

Furth im Wald. (red) Die sieben Further Feuerwehren beteiligen sich an der Altkleidersammlung der Freiwilligen Feuerwehren im Landkreis Cham. Angenommen werden Strickwaren, Wäsche, Bettwäsche, Federbetten, Gebrauchsgegenstände und Schuhe. Das Sammelgut soll am Samstag ab 8 Uhr an den üblichen Sammelstellen bereitgestellt werden; im Stadtgebiet auch entlang der Straßen. Es wird dann von der Feuerwehr des jeweiligen Zuständigkeitsbereichs abgeholt. Der Erlös kommt ausschließlich der Jugendarbeit und der Ausbildung der Freiwilligen Feuerwehren zugute.

Die Polizei meldet

Trotz Fahrverbot am Steuer

Furth im Wald. Eine 34-jährige Pkw-Fahrerin aus dem Gemeindebereich Eschlkam wurde am Dienstag von einer Streife in der Nähe des Stadtgebiets einer Verkehrskontrolle unterzogen. Hierbei wurde festgestellt, dass sie trotz eines rechtskräftigen Fahrverbots mit ihrem Pkw unterwegs war. Ermittlungen wurden gegen die Pkw-Fahrerin eingeleitet. Sie erwartet ein Strafverfahren.

Hochwertiges Bike sichergestellt

Furth im Wald. Bei der Ausreise nach Tschechien wurde durch eine Fahndungstreife der Grenzpolizei eine Gruppe am Dienstagmorgen ein Kleinbus der Marke „Ford Transit“ mit rumänischer Zulassung einer Kontrolle unterzogen. Besetzt war das Fahrzeug mit sieben Personen im Alter von 25 bis 53 Jahren. Im Fahrzeug wurde ein hochwertiges Mountainbike aufgefunden, bei welchem sich nach Überprüfung der Rahmennummer herausstellte, dass es vor rund einem Jahr in Baden-Württemberg gestohlen worden war. Der 42-jährige Fahrer des Ford, ein rumänischer Staatsangehöriger mit Wohnsitz in Baden-Württemberg, gab an, dass er das Fahrrad von einem Bekannten erworben hätte und nun nach Rumänien zu seiner Familie ausführen würde. Gegen ihn und den namentlich bekannten Verkäufer wurde jeweils ein Strafverfahren eingeleitet. Das Rad wird nach Abschluss der Ermittlungen dem Besitzer ausgehändigt.

Vom Minikoch zum Staatspreisgewinner

Lukas Mühlbauer aus Rimbach (19) ist bundesweit der Erste mit einem Kochstipendium

Arnschwang. (tl) Lukas Mühlbauer erscheint auf Anhieb irgendwie besonders. Der 19-Jährige antwortet auf Fragen überaus eloquent, er strahlt vor Freundlichkeit, und die Liebe zu seinem Beruf ist förmlich spürbar. So überrascht es nicht, dass der Rimbacher trotz seines jungen Alters bereits eine Bilderbuchkarriere vorweisen kann – nämlich die von einem EU-Minikoch zum Staatspreisträger der Nachwuchsköche. Seine Leistungen sehen Manuela Heizler und Andreas Brunner aber auch als Beispiel dafür, wie sich dieser Beruf in den vergangenen Jahren gewandelt hat.

Ebenso zeugt er davon, dass das Projekt EU-Miniköche, welches die Heizlers einst im Landkreis Cham etabliert hatten, Früchte trägt. Nicht zuletzt war Mühlbauer der bundesweit erste EU-Minikoch, dessen Leistungen mit einem Stipendium dieser europaweiten Initiative ausgezeichnet wurde. Das bedeutete für ihn: Während seiner Lehrzeit erhielt er 100 Euro in bar zusätzlich.

„Mit Lebensmitteln schafft man etwas Wertiges“

„Er ist unser Vorzeige-Minikoch“, betont Andreas Brunner, Inhaber des gleichnamigen Natur-Wohlfühlhotels und zugleich 2. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, während Manuela Heizler bescheinigt: „Bereits während seiner Minikoch-Zeit in unserem Restaurant ‚Mundart‘ hat man gesehen, dass er an diesem Beruf großes Interesse hat.“ Mühlbauer durchlief die ganze Evolution dieses Projekts. Er war danach Pate, machte die Ausbildung zum Ernährungscoach und lernte im Anschluss daran den Kochberuf. Doch was weckte eigentlich sein Interesse?

„Ich habe schon als Kind gerne gekocht, mit meiner Mama, mit meiner Oma ... immer gerne was ausprobiert“, erzählt Mühlbauer. Es sei der Umgang mit Lebensmitteln, die Befriedigung, aus ihnen was Besonderes zu schaffen, die ihn reize und ansporne. „Mit Lebensmitteln schafft man etwas Wertiges, sie haben eine Geschichte und mit ihnen kann man Menschen einen schönen Abend bereiten“, drückt er es aus.

Und da waren die EU-Miniköche für ihn gerade das Richtige. „Wir haben zusammen gekocht und das danach gemeinsam gegessen. Anschließend gab es noch einen Cocktail, der immer das Highlight war“, betont er lächelnd, wobei Manuela Heizler umgehend nachschiebt: „Natürlich einen alkoholfreien!“ Neben dem Kochen gab es auch einen Einblick ins Service-Leben, ebenso wie in das Anlegen eines Kräutergartenes.

Manuela Heizler weiß eine Anek-



Sichtlich stolz präsentierten am Mittwoch DEHOGA-Ausbildungsbotschafterin Manuela Heizler und Bayerns 2. DEHOGA-Vizepräsident Andreas Brunner den 19-jährigen Lukas Mühlbauer (Foto oben). Er hatte vor knapp zehn Jahren bei den EU-Miniköchen begonnen und seitdem eine wahre Evolution zum Koch vollzogen. Kürzlich beendete er seine Ausbildung mit hervorragenden Noten, wofür er auch mit dem Staatspreis bedacht wurde. Das Foto rechts zeigt Mühlbauer (mit schwarzer Kappe), als er die EU-Miniköche als Pate begleitet hatte.

Fotos: Th. Linsmeier

dote, die den Ehrgeiz des 19-Jährigen früh deutlich machte: Beim Skifahren hatte er sich den Fuß gebrochen. Da er folglich beim Gastro-Ball nicht mit den anderen EU-Miniköchen aufmarschieren konnte, „hat er den Chef gemacht und dabei das Ganze gemanagt“.

Nach verschiedenen Praktika absolvierte Mühlbauer eine Ausbildung beim Zwei-Sterne-Koch Hubert Obendorfer im Gourmet-Restaurant „Eisvogel“ im „Birkenhof“ in Hofenstetten. Dort erfüllte sich dann für den jungen Rimbacher ein Traum. „Egal wie teuer das Produkt ist, es wird den Azubis gezeigt und wir dürfen damit unter Aufsicht arbeiten. Das muss ich meinen Chefs extrem hoch anrechnen.“ Aktuell arbeitet er in der Patisserie seines Gourmet-Restaurants, „dort bin ich für die Desserts zuständig“. Und wie geht's nun weiter?

Mühlbauer will vorerst im „Eis-



vogel“ weiter Erfahrungen sammeln, danach in ausgewählten Häusern in Deutschland, in der Schweiz oder in Österreich arbeiten. Sein langfristiges Ziel: der Küchenmeister, der mittlerweile einer Bachelor-Qualifikation gleiche. Sein Credo laute: „Immer ehrgeizig bleiben, immer an sich arbeiten, das Beste immer mitnehmen!“ Schon deshalb habe er generell kein Vorbild – und übrigens auch kein Lieblingsgericht.

„Fliegende Pfannen in der Küche gibt's nicht mehr“

Wer Lukas Mühlbauer so erlebt, der sieht in ihm durchaus einen Koch voller Lebensfreude. Wie passt dies zu den langen, ungünstigen Arbeitszeiten und zu dem Stress, die mit diesem Beruf verbunden sind? Der 19-Jährige winkt ab. „Die fliegenden Pfannen in der

Küche gibt's nicht mehr“, versichert er lachend und meint damit die nun durchaus entspannte Atmosphäre in vielen Ausbildungsbetrieben. Auch werden die Arbeitszeiten mittlerweile so gestaltet, dass sie Freiräume und Flexibilität zulassen, betont er. „Das alte Bild, das von der Gastronomie existiert, von dem sich manche Junge verunsichern lassen, das stimmt nicht mehr“, beteuert Mühlbauer.

Für ihn steht fest: Er hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Für Heizler und Brunner ist er das beste Beispiel, dass die EU-Miniköche nicht nur Kindern in Sachen Ernährung Wichtiges vermitteln, sondern auch beitragen, Interessen zu wecken und Talente zu fördern. Denn wenn dieser besondere 19-Jährige so weitermacht, dann dürfte Andreas Brunner sicher recht behalten, als er plakativ betonte: „Vom Minikoch zum Sternekoch!“

„Wir brauchen diese jungen Leute“

Das die Arbeitsplätze im Hotel- und Gaststättenbereich mit den früheren Klischees nichts mehr gemein haben, das bringen sicherlich junge, leidenschaftliche Köche wie Lukas Mühlbauer zum Ausdruck. Und genau auf solche Multiplikatoren hoffen Funktionäre wie Bayerns DEHOGA-Vizepräsident Andreas Brunner und DEHOGA-Ausbildungsbotschafterin Manuela Heizler.

Lehre kann zweimal im Jahr begonnen werden

„Die Hotellerie ist bei uns so positiv gewachsen, dass fast schon in jedem Hotel eine Sterneküche versteckt ist, und da brauchen wir genau diese jungen Leute“, unterstrich Brunner ganz deutlich. Denn diese könnten sich hier sehr gut be-

ruflich weiterentwickeln, gut verdienen, und das in ihrer Heimat.

Engagierte Kräfte seien in der Hotellerie- und Gastronomiebranche gesucht. Es gebe noch mehrere freie Lehrstellen, die man im September oder auch im Februar antreten könne. Zudem biete sich für junge Leute nun, nachdem die Corona-Pandemie zumindest etwas unter Kontrolle ist, wieder die Möglichkeit, Praktika zu absolvieren.

Berufsbild hat sich sehr stark positiv verändert

„Der demografische Wandel ist sehr stark zu merken. Alle anderen Branchen suchen ebenfalls sehr nach Auszubildenden“, sagte Brunner, der sich glücklich zeigte, dass trotzdem wieder mit zwei Berufsschulklassen und insgesamt 30 Lehrlingen gestartet werden könne.

Hierfür sei das Projekt EU-Miniköche enorm wichtig, zeige dies doch bereits in jungen Jahren, welche Buben und Mädchen hierfür Talent und Interesse aufweisen.

„Wir haben hier einen sehr hohen Zuspruch. Das ist eine tolle Geschichte. Der Landkreis Cham ist da ein Paradebeispiel in Bayern.“ Bereits diese Kinder würden spüren, dass sich die Berufe im Gastronomie- und Hotelleriebereich in den vergangenen 20 Jahren sehr zum Positiven hin verändert hätten. „Sie wurden auch an die Jugend angepasst. Und daran müssen wir weiterarbeiten, um die jungen Leute noch mehr für diese Branche zu begeistern“, unterstrich Brunner.

Das kann auch Manuela Heizler bestätigen. Die DEHOGA-Ausbildungsbotschafterin nannte allen voran die Kreativität, die jeder in diesem Beruf ausleben könne und

die reize. Sie sieht zudem eine wachsende Begeisterung für das Thema „Ernährung“. „Und dazu braucht es gute Köche, die dieses Wissen besitzen und wertvolles Essen schaffen“, sagte Heizler. Die Auszubildenden hingegen würden durch ihren Beruf reifen, nicht nur durch Know-how, sondern auch durch viele soziale Kontakte, die sich im Arbeitsalltag ergeben und die das Selbstbewusstsein fördern. „Dieses ständige Zusammenzukommen mit Menschen ist was Wertvolles fürs ganze Leben“, betont sie.

Infos zur Ausbildung

Wer Interesse an einem Praktikum oder an einem Ausbildungsplatz im Hotel- und Gaststättenbereich hat, kann sich an DEHOGA-Ausbildungsbotschafterin Manuela Heizler wenden. Sie ist unter Telefon 0171/3742569 erreichbar. –tl-