

Quelle: volksfreund.de

Datum: 08.11.2018

Seite: [https://www.volksfreund.de/region/bitburg/mit-leib-und-seele-koechin\\_aid-34364819](https://www.volksfreund.de/region/bitburg/mit-leib-und-seele-koechin_aid-34364819)

## Mit Leib und Seele Köchin



Drei Texturen von Karotte: Köchin Lena Schmitz präsentiert einen von ihr kreierten Vorspeisenteller. FOTO: tv / Ulrike Löhnertz

WAXWEILER/BITBURG. Lena Schmitz aus Waxweiler hat ihren Traumberuf gefunden. Nun nimmt die 23-Jährige sogar am World Cup teil.

„Wenn ich zu viel und zu schnell rede, dann sagen Sie es einfach“, sagt Lena Schmitz, lacht und plappert gleich weiter. Denn sie weiß genau: Wenn sie über ihren Beruf spricht, ist sie kaum zu stoppen. Schließlich ist die 23-Jährige aus Waxweiler mit Leib und Seele Köchin.

„Ich liebe meinen Beruf einfach“, sagt Lena Schmitz. „Er ist kreativ, da sind keine Grenzen gesetzt. Man kann viel ausprobieren und arbeitet mit tollen Produkten. Und man kann Menschen froh machen.“ Erkenntnisse, die die junge Frau als frisch gebackene Neuerburger Abiturientin noch nicht hatte. Denn dass sie einmal so gerne in der Küche arbeiten würde, ahnte sie damals noch nicht. Der erste Impuls kam 2014 bei einer Berufsmesse in Trier, als sie drei Wunschjobs angeben sollte. „Neben Heilerziehungspflegerin und Modedesignerin habe ich dann einfach mal Koch angegeben“, sagt sie. Vermutlich aus dem Grund, weil sie schon früher gerne in der Metzgerei-Küche ihrer Eltern in Neuerburg geholfen habe und sich erinnerte, „dass es mir Spaß macht, mit Lebensmitteln zu arbeiten und am Ende des Tages zu sehen, was ich geschafft habe“.

Die Verlegenheitsvorschlag „Koch“ rückte während der Berufsmesse ganz nach oben auf der Wunschliste. Zumal Lena Schmitz die anderen beiden „Traumberufe“ wieder von der Liste strich – „die Ausbildungen schienen mir zu teuer und langwierig“.

Die endgültige Entscheidung für den Kochberuf fiel in der Küche vom Gasthaus Herrig in Meckel. Dort machte die Eifelerin ein Praktikum. „Schon nach wenigen Tagen wusste ich: Das will ich machen.“ Und Chef Thomas Herrig wusste: Die will ich haben. Er bot ihr eine Ausbildung zur Gesellin an; sie schlug ein. Nach zweieinhalb Jahren beendete sie diese als Prüfungsbeste und arbeitete bis Mai 2018 weiter dort. Ein halbes Jahr lang hatte sie sogar zwei Jobs, arbeitete mal eine Woche in Meckel, eine im Metzgerladen in Bitburg, den ihre Eltern Ende Oktober 2017 übernommen hatten, während die Produktionsstätte in Neuerburg blieb. Zum Familienbetrieb gehören Vater, Mutter, Oma, Opa, Tante und Cousine sowie Lena und Schwester Julia (26, Metzgermeisterin, Metzgereifachverkäuferin und Betriebswirtin des Handwerks), die hauptsächlich den Partyservice und das Catering stemmen. Sie kochen alles – vom Spießbraten bis zur Gemüseplatte, von der Mousse au Chocolat bis zur Panna Cotta. Besonders viel los sei am Wochenende. „An einem haben wir mal 400 Menüs gekocht“, sagt die 23-Jährige, der Stress und Zwölf-Stunden-Arbeitstage nichts ausmachen.

Denn sie sagt: „Ich liebe meinen Beruf. Ich möchte nichts anderes machen.“ Daher kann sie vom Kochen gar nicht genug bekommen. Deshalb hat sie die Wettbewerbe für sich entdeckt. Sieben hat sie bereits bestritten – die meisten davon erfolgreich, wenn man es in Urkunden misst. Aber das sei nicht die Hauptsache, sagt sie: „Ich selbst will mit dem Ergebnis zufrieden sein, und ich will lernen, neue Erfahrungen sammeln.“

Das sicher bedeutendste Ereignis auf diesem Weg steht ihr noch bevor: die Teilnahme an der Weltmeisterschaft der Jungköche vom 24. bis 28. November in der Messehalle auf dem Kirchberg in Luxemburg.

Hunderte Küchenprofis aus aller Herren Länder – vom Junior bis zum Senior – werden in dieser Zeit im Rahmen der Messe „Expo Gast“ in Wettbewerben zeigen, was sie so drauf haben.

Lena Schmitz tritt mit der deutschen Jugend-Nationalmannschaft der Köche an, der sie seit etwa einem Jahr angehört – seit einiger Zeit sogar als Teamkapitänin. Derzeit ist sie die einzige Rheinland-Pfälzerin in der etwa zehn Leute umfassenden Mannschaft, die sich regelmäßig trifft, um zusammen zu kochen und sich auf Wettbewerbe vorzubereiten. In der Regel, so die Eifelerin, sei das einmal monatlich. Nur in letzter Zeit, in der heißen Vorbereitungsphase auf die WM, sei es öfter.

Sechs Tage bis zu zwölf Stunden auf den Beinen, zwei Jobs, Kochen in der Jugend-Nationalmannschaft. Wie sie das alles schafft? „Das war schwierig. Daher habe ich, so lange die WM und die Vorbereitungen laufen, erst mal eine Pause beim Gasthaus Herrig eingelegt“, sagt die Jungköchin.

Nach dem Wettbewerb will sie wieder einsteigen, in den nächsten Jahren aber erst mal raus in die große weite Welt. Vielleicht in die Schweiz, vielleicht nach Italien. „Ich möchte noch viele nationale Küchen kennenlernen“, sagt die 23-Jährige, die am liebsten gut gemachte traditionelle Gerichte mag. Und dann? „Zurück in die Eifel. Und einen eigenen Betrieb aufmachen“, erklärt die junge Frau. Sie sei eben „sehr heimatverbunden“.

Bleibt nur noch eine Frage: Was macht eine gute Küche aus? „Gute Produkte, am besten saisonal und regional – wie zum Beispiel das Rindfleisch vom Herrmanns Hof in Nimsreuland – eine gute Würze und Harmonie auf dem Teller.“ Und eine Köchin, die etwas von ihrem Handwerk versteht. Aber das ist Lena Schmitz ja jetzt schon.