

KOCHKARRIERE

# Junges Händchen für essbare Kunst

**BAD LEONFELDEN.** Der 21-jährige Georg Kocmann ist Pâtissier, zu deutsch: „Küchenkonditor“. Seinen Abschluss machte der Linzer in der 3-jährigen Hotelfachschule in Bad Leonfelden. Heute arbeitet er als Demi-Chef im Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn (Schwarzwald).

„Wir Pâtissiers kochen nicht, wir machen die Kunstwerke.“ So beschreibt Georg Kocmann seine Tätigkeit. Wer seine kulinarischen Kreationen kennt (siehe Bilder rechts), weiß, wovon er spricht.

„Mich faszinierte es immer schon Süßigkeiten zu verarbeiten“, sagt der junge Pâtissier in Bezug auf seine Berufswahl. „Wenn man beispielsweise Schokolade und Fleisch miteinander vergleicht, dann liegt es wohl auf der Hand, womit man in der Küche mehr zaubern kann. Außerdem finde ich es schön, wenn man den Gästen ein Lächeln entlocken kann, und das ist als Pâtissier nun einmal am besten möglich.“

Seine Karriere startete in Bad Leonfelden. Hier besuchte Kocmann die 3-jährige Ho-

telfachschule, in der er dank Rechnungswesen auch eine Ehrenrunde drehte. Dennoch hat der 21-Jährige es innerhalb kürzester Zeit geschafft seine Ziele zu erreichen. „Mein Motto lautete: Frechheit siegt“, lacht Kocmann. „Ich habe Starkoch Johann Lafer auf einer Genussumesse in Wels kennen gelernt und ihm einfach meine Bewerbungsmappe in die Hand gedrückt. Zwei Tage später hat er sich bei mir gemeldet und nach einer Probezeit startete ich durch.“

Dem Linzer ist es wichtig, der nächsten Generation vor allem eines mit auf den Weg zu geben: Es ist möglich mit dem Abschluss



Georg Kocmann fühlt sich in seiner Rolle als Pâtissier sehr wohl.



Bei diesen süßen Kunstwerken isst das Auge des Betrachters auf alle Fälle mit.

einer Hotelfachschule in die oberste Kochliga vorzustoßen. „Es erfüllt mich mit Stolz, dass wegen mir nun sogar im Hotel Traube Tonbach der österreichische Kaiserschmarrn seinen Weg auf die Speisekarte gefunden hat“, so Kocmann.

### Keine Zeit für Hobbys

Seine Wurzeln hat der Pâtissier im Mühlviertel: Er ist in Kefermarkt aufgewachsen und dort immer noch Mitglied bei der Freiwilligen Feuerwehr. „Ich habe leider viel zu wenig Zeit für meine Feuerwehrkollegen“, sagt der Pâtissier. „Freie Stunden verbringe ich meistens in ande-

ren Teilen der Welt, um wiederum für meinen Beruf zu lernen. Von 2. bis 16. Februar bin ich beispielsweise im Hotel Banyan Tree in Bangkok, um Kreationen aus Obst und Eis sowie das Gemüseschnitzen zu trainieren.“ Neue Ziele hat sich der Linzer dennoch schon gesteckt: „Ich möchte 2011 am Junior Chocolate Master Wettbewerb in Wien und danach eventuell auch bei der WM in Paris teilnehmen. Außerdem würde ich gerne den Beruf des Chocolatiers erlernen. Irgendwann lande ich dann vielleicht wieder in meiner Heimat Kefermarkt und eröffne einen eigenen Betrieb.“ ■