

In asiatische Töpfe geschaut

Austausch Berufsschullehrer Waldemar Pazurek informiert sich über die südkoreanische Köche-Ausbildung und trifft in Maccau einen ehemaligen Schüler wieder. Von *Christine Hofmann*

Am Hongkonger Flughafen von einem ehemaligen Schüler abgeholt zu werden, das ist auch für Sternekoch Waldemar Pazurek (53) aus Crailsheim etwas Besonderes. Dann gemeinsam mit ihm die Stadt Maccau erkunden und sich abends von ebendiesem Schüler in einem Luxushotel bekochen lassen – „großartig“ findet Pazurek das.

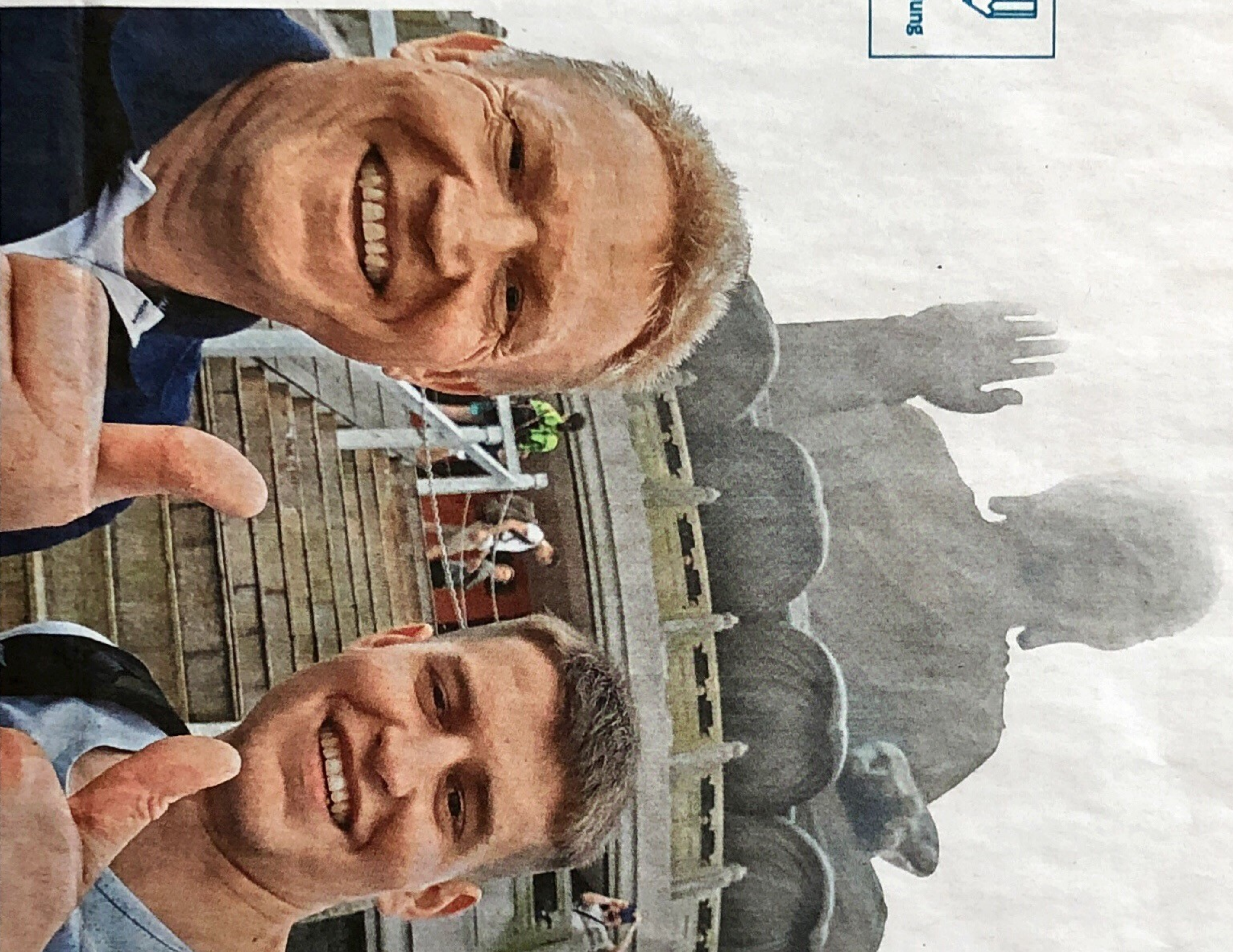
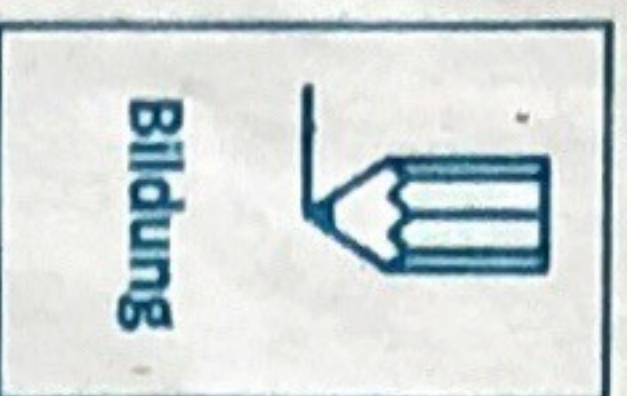
Der Lehrer an der Eugen-Grimminger-Schule in Crailsheim hat seit 2007 schon zahlreiche Köche unterrichtet. Viele von ihnen machen anschließend ihren Weg in der nationalen Gastronomie. Einige, wie David Bass (25), kochen lieber international und auf höchstem Niveau.

Bass begann seine Ausbildung im Hotel Post-Faber in Crailsheim, danach ging es nach Neustädtlein zum Vital-Hotel Meiser und anschließend nach München. Er landete bei der Luxushotelgruppe Kempinski, die ihn nach Abu Dhabi und Dubai führte. Nun hat er gerade in eine Sterne-Küche nach Maccau gewechselt.

„Es freut mich, mit eigenen Augen zu sehen, dass ein ehemaliger Schüler so erfolgreich ist“, sagt Pazurek. Der junge Koch sei ein gutes Beispiel dafür, dass man etwas erreichen könne, wenn man sich anstrengt. „Man muss nicht Bester in Deutsch und Mathe sein. Wenn man in der Praxis Gas gibt, dann stehen einem weltweit die Türen offen“, ist Pazurek überzeugt.

Viel in der Welt unterwegs

Waldemar Pazurek ist als junger Koch selbst viel in der Welt unterwegs gewesen und sammelte in verschiedenen Spitzenküchen Erfahrungen. Noch heute schaut er gern über den Tellerrand und in die Töpfe internationaler Kollegen. Deshalb hat er auch an einem deutsch-südkoreanischen



Der Crailsheimer Sternekoch Waldemar Pazurek (links) besucht seinen ehemaligen Schüler David Bass in Maccau, wo dieser jetzt in einem Fünf-Sterne-Hotel kocht.

Foto: privat

Austauschprogramm teilgenommen, das ihn in den Osterferien an die Berufsschule in Gimhwa im Landkreis Cheorwon geführt hat. Hier traf er auf seine Kollegin Ha Young Yang, die im Januar einen Besuch an der Eugen-Grimminger-Schule gemacht und sich über Methoden der Ausbildung junger Köche in Deutschland informiert hatte. Im Austausch lernte der 53-Jährige nun, wie jun-

„Es freut mich, mit eigenen Augen zu sehen, dass ein ehemaliger Schüler so erfolgreich ist.“

Waldemar Pazurek

Lehrer an der Eugen-Grimminger-Schule

ge Südkoreaner zu Köchen ausgebildet werden. Selbstverständlich unternahm er auch Streifzüge durch die asiatische Küche – „probiert habe ich alles“, er lernte, Reiswein zu machen, und kochte und backte mit asiatischen Schülern Schupfnudeln, Mantaschen und Bloop. Dass einige asiatische Einflüsse nun in seine Kochkunst einfließen, bezweifelt Pazurek jedoch: „Dazu müsste ich mindestens sechs Monate dort arbeiten. Außerdem sehe ich mich in der Küche eher als Europäer.“

Kultur des Partnerlands besser kennenlernen

Organisiert wird der Austausch der Berufsschullehrer vom Ministerium für Jugend, Kultur und Sport in Baden-Württemberg sowie vom Asia-Pacific Centre of Education for International Understanding (APCEIU), einer Organisation der UNESCO. Im Auftrag des koreanischen Bildungsministeriums. Ziel ist das bessere Kennenlernen der jeweiligen Kultur des Partnerlandes.