

## Im Weinhaus Anker kocht ein internationales Team

**Gastronomie:** Nicht nur die Gerichte, auch das Küchenteam des Marktheidenfelder Restaurants ist eine bunte Mischung aus aller Welt

Von unserem Redakteur  
**CHRISTIAN WEYER**

International geht es in der Küche des Weinhauses Anker in Marktheidenfeld zu, doch eines ist Küchenchef Bernhard Lermann wichtig: »Es wird Deutsch gesprochen.« Das Team ist bunt gemischt, die Auszubildenden und Gesellen kommen aus Marokko, Aserbaidschan und Indonesien. Im Sommer stoßen auch wieder zwei einheimische Lehrlinge dazu.

Auf die beiden freut sich der Küchenmeister schon, denn die Realschüler Alen Kilibert und Ludwig Löffler hätten bereits ein Praktikum bei ihm gemacht und seien Feuer und Flamme für den Beruf. Beim einwöchigen Praktikum sei es nicht geblieben, seit November 2024 helfen sie je nach Auftragslage mit, berichtet der Küchenchef, etwa an Weihnachten oder Silvester sowie an Wochenenden, an denen viel los ist, das Ganze auf Minijob-Basis und in Absprache mit den Eltern.

Das Weinhaus Anker gehört zu den wenigen Betrieben der Region, die noch Lehrstellen in der Gastronomie anbieten. Laut Lermann ist es der größte Ausbildungsbetrieb im Landkreis Main-Spessart in dieser Branche. Eine Zeit lang sei es schwierig gewesen, genügend Lehrlinge zu finden, blickt der Küchenchef auf das letzte Jahrzehnt zurück. Das sei noch weit vor Corona der Fall gewesen, so um das Jahr 2016 herum, als kaum Bewerbungen eingegangen seien. Dann habe es eine Welle aus Spanien gegeben, aber das sei nur »heiße Luft« gewesen, berichtet der 47-jährige Küchenchef. Die Leute hätten die Arbeit allein des Geldes wegen aufgenommen, kein Deutsch gesprochen und seien alle wieder gegangen.

### 20 Bewerbungen am Tag

Heute ist alles anders. Inzwischen gehen massenweise Bewerbungen ein, an manchen Tagen sind es 20 und mehr, die bei Hotelier und Inhaber Josef Deppisch auf dem Schreibtisch landen beziehungsweise im Computer, denn in der Regel kommen die weltweiten Anfragen online herein.

»Inzwischen haben wir viel Erfahrung, jedes Land hat eine andere Spezialität«, sagt der 60-jährige promovierte Physiker. Manches gehe sehr schnell, anderes brauche seine Zeit, weil viele Behörden beteiligt seien, zählt er auf: die Agentur für Arbeit, das Landratsamt als Ausländerbe-



Das internationale Küchenteam des Weinhauses Anker: Genügend Auszubildende zu finden, ist hier kein Problem (von links): Küchenchef Bernhard Lermann, Tim Nusser, Ludwig Löffler, Marie Blum, Luigi Andrea, Alen Kilibert, Farid Novruzov, Ayoub Saalioua, Mazahir Guliyev, Othmane El Bachraoui und Hamza El Bachraoui. Foto: Christian Schwab

### Hintergrund: Internationales Küchenpersonal im Weinhaus Anker in Marktheidenfeld

**Im Weinhaus Anker in Marktheidenfeld ist ein internationales Küchenpersonal beschäftigt:** Küchenchef Bernhard Lermann (47) ist gebürtiger Marktheidenfelder. Er hat schon im Anker gelernt, seinerzeit beim Sternekoch Hermann Kerscher, und anschließend die Welt bereist, ehe er 2011 als Küchenchef in den Anker zurückkehrte. Sein Stellvertreter als Souschef ist der Marokkaner Hamza El Bachraoui (28).

Inzwischen hat auch dessen Bruder Othmane El Bachraoui (22) dort eine Lehre begonnen. Seine Ausbildung im vergangenen Jahr beendet hat Luigi Andrea (23), der aus der indonesischen Provinz Nordsumatra stammt. Er bleibt noch bis zum Herbst in Marktheidenfeld, ehe er den Familienbetrieb in seiner Heimat übernimmt. Ayoub Saalioua (23) aus Marokko und Mazahir Guliyev (31) aus Aserbaidschan

sind im 2. Lehrjahr, Farid Novruzov (24) aus Aserbaidschan im 1. Lehrjahr der dreijährigen Ausbildung. Im August dieses Jahres wird das Team verstärkt durch die neuen Lehrlinge Alen Kilibert aus Bischbrunn und Ludwig Löffler aus Marktheidenfeld. Eine gewisse Fluktuation gehört zum Berufsbild, da viele Köche andere Stationen, Länder und Sitten kennenlernen und sich fortbilden, um für

höhere Aufgaben gewappnet zu sein. So hat Tim Nusser aus Rothenfels im Anker gelernt, war anschließend bis Ende 2024 zwei Jahre Souschef, ist jetzt im Klinikum Main-Spessart in Lohr beschäftigt und besucht den Meisterkurs in Hameln. Marie Blum aus Hafenlohr hat im Januar dieses Jahres im Anker ausgelernt und nun ein Studium der Lebensmittelchemie begonnen. (chw)

hörde und die Industrie- und Handelskammer. Manchmal wechselt auch die Botschafterin in Indonesien, was zu weiteren Verzögerungen führen könne.

### Personalwohnungen hilfreich

Um ein Visum zu bekommen, müssten die Bewerber Deutsch sprechen. Oftmals müsse man auch von der hiesigen Schule vorab schon eine Zustimmung einholen, obwohl das sonst nicht der übliche Weg sei. Ein Packen von zehn, zwölf Schreiben im Zusammenhang mit einer Bewer-

bung aus dem Ausland sei daher nichts Ungewöhnliches.

»Ohne Personalwohnungen würde es überhaupt nicht gehen«, nennt Deppisch eine weitere Hürde für ausländische Bewerber: den hiesigen Wohnungsmarkt, auf dem entweder keine Zimmer verfügbar oder diese kaum bezahlbar seien. Wenn man sich für einen Bewerber entschieden habe, sei auch die Planung nicht allzu leicht. »Der Vertrag beginnt am 1. August, aber es kann sein, dass er erst am 15. Dezember kommt«, veranschaulicht Deppisch, dass es manchmal

dauere, bis das erforderliche Visum ausgestellt ist.

Als »bunt gemischt« bezeichnet der Inhaber des Hotels und Restaurants sein Personal. Er achtet darauf, dass die Beschäftigten aus verschiedenen Ländern kommen, »dass sich keine Blase bildet«. Dies habe den Vorteil, »dass auch Deutsch gelernt wird und eine Völkerverständigung stattfindet«, sagt Deppisch. Was wohl nicht nur bei der Arbeit, sondern auch in der Freizeit funktioniert, denn »sie unternehmen vieles zusammen, gehen gemeinsam auf die Lauren-

zi-Messe, verreisen zum Skifahren, nach Südtirol oder nach Paris«.

Da die Leute untereinander gut vernetzt seien und sich aus Deutschkursen in ihrem Heimatland kennen, funktioniere auch die Mundpropaganda gut. So erhalte er von Zeit zu Zeit schubweise Bewerbungen aus bestimmten Ländern, wenn es sich herumgesprochen habe, dass man hier gut arbeiten und verdienen könne. In Videogesprächen versuche er dann, geeignete Beschäftigte zu finden.

Da die Bewerber auf diese Gespräche via Bildschirm getrimmt

würden, sei es wichtig, sie aus der Reserve zu locken, erklärt Deppisch seine Strategie. Denn manche hätten »keine Vorstellungen, was sie vor Ort leisten können, wie es menschlich passt und ob sie mit der Kultur zurechtkommen«, sagt der 60-Jährige.

Nicht selten werde von den Bewerbern eine »schöne neue Welt erhofft«, ohne dass sie bedacht hätten, was es für die Familie und ihr Umfeld bedeute. Es habe auch schon Beschäftigte gegeben, bei denen die Familie nach drei Monaten beschlossen habe, »dass er wieder nach Hause kommen muss«, berichtet der Marktheidenfelder Geschäftsmann. »Spannend ist es immer wieder«, resümiert Deppisch, nur sei es schade, wenn man drei Monate investiert hat und dann merkt, es passt nicht.

Was ist nun die hauptsächliche Motivation für die ausländischen Bewerber, nach Deutschland zu kommen? Liegt es allein am Geld? Deppisch spricht von »unterschiedlichen Verhältnissen«. Es gebe Lehrlinge, die schicken noch 200 bis 300 Euro von ihrem Monatsgehalt nach Hause. Es gebe aber auch welche, die sehr wohlhabend seien, »noch nie das Bad oder die Toilette putzen mussten«.

Manche seien geblendet von Berichten: »In Deutschland ist alles toll«. Sie dächten an Urlaub und Krankenversicherung. Viele hätten schon Kontakte in Deutschland, malten sich etwas aus, die Wirklichkeit sei dann doch anders.

Zu beachten sei auch, dass die meisten ausländischen Bewerber muslimisch seien, und dann hier in Kontakt mit Schweinefleisch und Alkohol kämen. Dass sie beim Kochen verkosten, sei jedoch unerlässlich. Der Fastenmonat Ramadan könne ebenfalls zu Konflikten mit dem Beruf führen. Für Josef Deppisch stellt sich die Frage: »Was darf ich verlangen – ohne diskriminierend zu sein?« Andererseits »kann ich nicht mein Restaurantkonzept nach den Mitarbeitern ausrichten«, macht der 60-Jährige deutlich.

### Großer Zusammenhalt

Mit ein bisschen gegenseitiger Rücksichtnahme scheint es aber zu funktionieren. So ist Küchenmeister Bernhard Lermann voll des Lobes und ebenso stolz auf sein Team. »Sie machen eine super Arbeit und sind immer da, wenn einer krank ist«, berichtet der 47-Jährige, dass der Zusammenhalt untereinander groß sei. Sie nähmen sich auch gegenseitig an die Hand, um berufliche Klippen und Hürden des Alltags zu meistern. Dass das im beschaulichen und für junge Leute nicht allzu attraktiven Marktheidenfeld so gut funktioniert, darauf ist der Küchenchef besonders stolz.

Wer sich für die Ausbildung zum Koch interessiert: Am Anfang stehe meist ein Praktikum. Dabei könnten beide Seite erkennen, ob es das Richtige sei. »Wenn man will, kann man aus dem Beruf alles machen«, sagt Lermann über die mittel- und langfristigen Ausichten. Er selbst ist nach seiner Lehre in der Welt herumgereist und hat sich bei großen Küchenmeistern fortgebildet.

Koch ist also ein Beruf mit Perspektive, wenn man etwas Talent und guten Willen mitbringt – so wie es beim Team im Marktheidenfelder Weinhaus Anker gerade der Fall ist.

### Im Überblick: Dreijährige Ausbildung zum Koch

Laut der Bundesagentur für Arbeit ist die Ausbildung zum Koch/ zur Köchin eine dreijährige duale Ausbildung.

Die Lehrlinge lernen also in einem gastronomischen Betrieb und besuchen die Berufsschule. Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss oder Hauptschulabschluss ein. Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich): 1. Ausbildungsjahr: 875 bis 1150 Euro, 2. Ausbildungsjahr: 975 bis 1300 Euro, 3. Ausbildungsjahr: 1075 bis 1462 Euro. (chw)

# OSTERMARKT

Am Sonntag, den 13.04. haben wir ab 13 Uhr für Sie geöffnet.

Freuen Sie sich auf leckeren Kaffee und selbstgemachten Kuchen vom Elternbeirat des KiGa St. Peter.

**Küche Aktiv**

Blog-Artikel

**Großheubach**, Industriestr. 20, Tel.: 09371 9753-0 | Di.-Fr. 09:30-18:30, Sa. 09:30-16:00  
**Erbach**, Neckarstr. 19, Tel.: 06062 912005 | Mi.-Fr. 09:30-18:30, Sa. 09:00-14:00  
 Terminvereinbarung/Bewerbung: **09371 9753-0** oder **info@brossler.de**  
 Besuchen Sie uns im Internet: **www.brossler.de**

**Waldemar Buhler** Planung/Verkauf

Anzeige