

Koch-Karriere am Meer

Der Personalmangel in der Gastronomie groß, es fehlen Fachkräfte in allen Bereichen. Die Arbeitsbedingungen in der Branche sind nicht immer einfach und über die Bezahlung wird auch immer wieder diskutiert. **Peter Tichatschek** zeigt uns heute ein „best practice-Beispiel“ mit einer Kochkarriere, die am Meer so richtig Fahrt aufgenommen hat.

Tamara Richter aus Wien, hat nach Ihrer Ausbildung auf einem Kreuzfahrtschiff angeheuert und die Welt bereist. Zuletzt als Küchenchefin auf der MS Artania, „Grand Lady“. ZDF TV-Serie „Lust auf Meer“.)

Tamara: „Sieben Jahre war ich auf hoher See und habe quer um den Globus gekocht. Begonnen hat alles damals in Marseille, wo wir das Schiff aus der Werft geholt haben.“



Und dann ging es gleich nach Australien. Ich war schon in Grönland, auf einigen Südseeinseln, mit viel frischem Fisch und auch auf Madeira mit den tollen Früchten.“

Das Arbeiten auf einem Schiff als Mitarbeiter:in ist natürlich herausfordernd. Die Crew „lebt“ auch nicht in luxuriösen Kabinen wie die Gäste. Man lernt weltoffen und flexibel zu sein.

Tamara: „Auf modernen Schiffen ist das aber gar nicht so schlimm, Zweier- oder Dreier-Kabinen und man ist auch motiviert, sich für eine Einzelkabine zu qualifizieren 😊. Aber man wacht ja jeden Tag woanders auf, ist neugierig auf neue Produkte und Geschmäcker - und man kann es gar nicht erwarten den Tag zu beginnen! Als junge Köchin oder junger Koch muss man unbedingt hinaus, die Welt entdecken und alles kosten. Nur dann weiß man wohin man will!“



Tamara Richter möchte Ihre Zeit am Schiff nicht missen.

„...ein wenig Fernweh bleibt immer... 😊“

Mittlerweile hat die sympathische Köchin wieder festen Boden unter den Füßen und leitet das Catering beim Wr. Restaurant- und Cateringunternehmen „Motto“. Ihrer Koch-Leidenschaft geht sie in ihrem Koch-Blog „sweetestintentions.com“ nach.



Fotos: (c) Tamara Richter/www. sweetestintentions.com, Peter Tichatschek/ORF