

Abschied eines Netzwerkers



Thomas B. Hertach initiierte und steuerte das Netzwerk Culinaria maßgeblich. In 2004 hob er mit tatkräftigen Wegbegleitern Neuartiges aus der Taufe: eine Plattform aus Herstellern und Praktikern, die fortan tausende Begegnungen ermöglichte, Wissenstransfer immer wieder neu erfand, ob zu Land, zu Wasser oder auf dem Bike. In Kürze geht der Küchenmeister in Rente. Ein Rückblick und Ausblick mit einem Netzwerker der ersten Stunde von Claudia Dirschauer.

2004 ? eigentlich nicht so lange her. Und doch eine andere Welt. Facebook ging an den Start, die NASA landete auf dem Mars und die EU wuchs um zehn weitere Staaten. Auf der Anuga trendete kaltes Verzehrfertiges zum Aufwärmen, und Regierung und Wirtschaft mühten sich in einem Pakt, endlich für Nachwuchs mit zumindest 30.000 neuen Lehrstellen zu sorgen.

Und in der Welt der Profiküchen? Wir werkelten überall vor uns hin, jeder für sich in seinem Metier, ein echtes Netzwerk mit Partnern aus unterschiedlichsten Bereichen, die über den Tellerrand schauen, inklusive Austausch unter den Akteuren, das gab es noch nicht?, blickt Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, zurück. Heute kaum vorstellbar ? erst in den 2000ern gründeten sich die ersten Berufs-übergreifenden Netzwerke zum ständigen Austausch, mit mehr oder weniger Fortbildung.

Prozesse in Küchen ? die Black Box

Dabei ist es offenkundig: ?In der Küche ist man nie allein. Wenn es nicht rund läuft, hängt es selten nur an einem Gerät, einem Bereich oder einem Posten.? Sondern eher an den

Abläufen, nicht angepassten Schnittstellen, kurz: am Prozess. Es ist heute der Anspruch von Netzwerk Culinaria, genau das unter die Lupe zu nehmen: das große Ganze, gemeinsam im Austausch. Das Besondere an diesem Netzwerk der ersten Stunde: ?Ich habe mich immer bemüht, alle zusammen zu bringen, gerade auch die Praktiker der Branche für unser Netzwerk zu gewinnen.?

Seit vielen Jahren schon als Mitglied an Bord ist das Deutsche Studierendenwerk, das auch die Trendtouren als wichtiger Partner vor Ort mit unterstützt. Oder der Verband der Küchenleitung mit den Verantwortlichen im Care-Bereich sowie der Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln mit über 60 Betrieben. Das Credo: von den Besten und untereinander lernen. Auch aus diesem Grund wuchs das Netzwerk stetig. Viele neue Formate, die Hertach mit anderen immer wieder neu schmiedete, wurden zu Selbstläufern, echten Highlights: allen voran die legendäre Trendtour, meist auf dem Rad, im Ruhrpott im Oldtimer-Bus. Oder die PlanCon als Event im Europa-Park Rust und auf Hoher See in Richtung Oslo, sowie in den letzten Jahren der Boom der Messeparty der Culinaristen am Internorga-Samstag. Denn das Fachliche ist das Eine: ?Das Menschliche und das echte Netzwerken sind wichtig, und das persönliche Zusammenkommen ist und bleibt das Fundament unserer Branche ? das hat uns die Corona-Zeit gelehrt.?

Ärmel hoch ? und mit Spässken an die Arbeit

Hertach wollte schon als kleiner Junge Koch werden. Und zur See. Beides hat geklappt ? auf Umwegen. Mit zwölf Jahren flüchtete der gebürtige Erfurter gemeinsam mit Mutter und fünfjähriger Schwester in den Westen. ?Das hat mich geprägt, ein Leben lang.? Ein Stück Papier in der Hand, wie eine Art Schatzkarte, mit handschriftlich aufgemalten Kreuzen und Markierungen, um etwaige Minenfelder und Militärposten zu umkurven, wagten die drei in einer Vollmondnacht an Bächen entlang einen Fußmarsch, von dem ihm noch heute jede Sekunde und Wegbiegung gegenwärtig ist. Nach der Schule in Duisburg konnte er zunächst nicht den Beruf des Kochs ergreifen: ?Ich wurde abgelehnt, wegen des Jugendschutzgesetzes ? wir mussten ja in den Abendstunden arbeiten.? Bäcker indes durfte er lernen, die Kochlehre absolvierte er danach.

Bei der Marine meldete er sich, weil er, wie er sagt, hoch hinauswollte: ?Am liebsten in die Masten des Segelschulschiffs Gorch Fock.? Aber man packte ihn tief unter Deck, in ein U-Boot, ?einen echten Pisspott.? Er blieb als Smutje sieben Jahre, meisterte die engste und kleinste Küche zeit seines Lebens. Wenn nicht hier, wo dann, lernt man Küchenprozesse kennen ? oder aber, wie es nicht geht. Im Rückblick: ?Meine schönste Zeit.? Und mit Schmunzeln: ?Wir entsprachen da wirklich jedem Klischee eines U-Bootfahrers.? Details dazu lockerten stets jede Veranstaltung schlagartig auf. Den Küchenmeister absolvierte er noch zu Zeiten der Bundeswehr bei der IHK Dortmund, anschließend ging es für ihn in Gastro- und GV-Betriebe, dann zu Herstellern wie Küppersbusch und Convothem. Seit dem 1. Januar 2000 ist er bei Hupfer in Coesfeld tätig, rund zwei Jahrzehnte als Leiter der Anwendungsberatung, heute als Leiter der Hupfer Academy. Eine Zeit, auf die er mit viel Dankbarkeit zurückschaut. Auch deshalb: ?Hupfer hat das Netzwerk nicht nur als Partner der ersten Stunde mitgegründet, sondern es mir ermöglicht, mich für das Netzwerk Culinaria einzusetzen und so den Start und die Entwicklung dieser Plattform ermöglicht. Dafür möchte ich meinem Arbeitgeber sehr danken.?

 ?Weniger Enten, mehr Adler?

Thomas, Deine Kochlehre liegt über 45 Jahre zurück. Würdest Du heute diesen Beruf nochmal ergreifen?

Okay, die Branche ist in schwierigem Fahrwasser. Aber Gegenfrage: In welchem anderem Metier hat man mit einem Lehrberuf derart viele Möglichkeiten, sich auszuprobieren, zu entwickeln, die Karriereleiter zu erklimmen? Dank meines Berufs konnte ich bei der Marine auf Hoher See richtig geile Jahre erleben, in Catering-Unternehmen und in der Industrie tolle Projekte anschieben, an vielen Stellen eine kreative Branche mit all ihren Facetten erleben ? und nebenbei auch noch meine Frau kennenlernen. Wir haben viele Kollegen, die so unterschiedliche Wege und Winkel gefunden haben, ob nun im Lichte der Öffentlichkeit oder eher im Stillen am Wirken. Nicht jeder wird ein Tim Mälzer, aber wir sind doch alle in einem wunderbar verbindenden Beruf und können sehr viel bewegen, erreichen und Spannendes erleben.

Wie schaust Du als Logistikexperte auf Robotik und Digitalisierung?

Die erste Revolution in den Profiküchen hat ein einziges Gerät bewirkt: der Heißluftdämpfer. Die Technik krepelte die Küchen, Aufgaben und Prozesse um. Das passiert jetzt wieder, eine zweite Revolution steht an ? mit Robotern, KI und Automatisierung. Es ist richtig spannend, und ich bedaure fast, nicht zehn Jahre jünger zu sein. Vielleicht würde ich nochmal hin zur Robotik-Branche wechseln. Leider stehen die Profiküchen ganz am Anfang, wir blicken auf wenige Leuchtturmprojekte. Dabei ist Automatisierung für die Unternehmen und die weniger werdenden Kollegen und Kolleginnen immens notwendig. Wir brauchen mehr, die mutig sind und vorangehen. Es wird sicher noch lange dauern, bis wir einen echten Change in der Branche haben. Es sei denn, wir werden hierzulande mutiger, haben weniger Angst vor Fehlern. Wir haben keine Fehlerkultur, dafür eine breite Freigabe-Kultur. Das ist schade. Um es mit dem Unternehmensberater Peter Kitzki zu sagen: Es braucht mehr Adler und weniger Enten. (Tierische Erläuterung: Enten gelten als passiver und nicht proaktiv, halten sich beim Fliegen gerne bedeckt, bleiben im Schwarm und steigen auch nicht so hoch.)

Pflichtfrage an den Rentner in spe: Was hast Du Dir vorgenommen ? außer nochmal heimlich in die Spielerkabine des FC Bayern zu gelangen?

Das Wichtigste: Meiner Frau nicht den ganzen Tag zu Hause mit einem Akkuschauber in der Hand auf die Nerven zu gehen. Für die erste Zeit möchte ich den Kopf etwas frei bekommen, auf dem E-Bike, natürlich ohne Trinkflasche, ich will ja die Gastrobetriebe unterstützen. Ich werde sicher der Branche nicht ganz den Rücken kehren ? dafür kenne ich zu viele Menschen, mit denen ich weiterhin sehr gerne in Kontakt bleibe.