

Köln 1.FC Köln Region Freizeit Politik Wirtschaft Ratgeber Panorama Kultur Meinun

EILMELDUNG

Wirtschaftliche Entwicklung: Deutschlands befindet sich in einer Rezession

[Startseite](#) > [Freizeit](#) > [Restaurants](#) > [Julia Komp](#) > [Skandal um Christian Jürgens: Ge](#)

#MeToo in der Sterneküche

Sechs Kölner Spitzenköche sprechen über Machtmissbrauch und „alte Schule“

Von [Tanja Wessendorf](#) 25.05.2023, 08:00 Uhr Lesezeit 3 Minuten



V.l.n.r. im Uhrzeigersinn: Daniel Gottschlich, Julia Komp, Pit Spanke, Peter Amler, Sonja Baumann, Eric Werner

Copyright: Goyert, Borm, Katsavaris, Sahila, Bause, Jennifer Braun Fotografie

Sterne Koch Christian Jürgens soll Mitarbeiter schikaniert haben. Normal in der Spitzenküche? Wir haben die Kölner Gastro-Szene dazu befragt.



Die Vorwürfe an den Sterne Koch Christian Jürgens vom Restaurant „Überfahrt“ am Tegernsee haben nicht nur die Gastronomie-Welt erschüttert. Der Spitzengastronom soll mehr als 20 Jahre lang Mitarbeiter sexuell belästigt und beleidigt haben, viele ehemalige Angestellte werfen ihm Demütigung und Machtmissbrauch vor. Das Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“ [hatte über die Vorwürfe berichtet](#).



Der Sternekoch Christian Jürgens vom Restaurant „Überfahrt“ in Rottach-Egern ist nach Vorwürfen freigestellt worden.

Copyright: Jörg Carstensen/dpa/Archiv

Er soll Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wieder schikaniert und beschimpft haben. Ein Sommelier habe demnach seinen Job gekündigt, nachdem Jürgens ihm eine Ohrfeige gegeben haben soll. Mehrere Angestellte berichten, Jürgens habe ihnen in den Genitalbereich gefasst oder ihnen gegenüber sexuelle Andeutungen gemacht. Jürgens ist mittlerweile freigestellt und bezeichnet die Vorwürfe als unwahr und rufschädigend.

Anzeige

Anzeige

Anzeige

Je höher das Level, desto höher der Druck

Ist sein Verhalten eine Ausnahme oder zuckt man als Kenner der gehobenen Gastronomie darüber eher teilnahmslos die Schultern? In Restaurantküchen geht es grundsätzlich nicht unbedingt sanft zu. Je höher das Level, desto höher der Druck. Es gibt klar verteilte Aufgaben, eine enge Taktung und eine strenge Hierarchie, anders funktioniert es nicht. Auch Neckereien und flapsige Sprüche sind an der Tagesordnung.

ALLES ZUM THEMA **JULIA KOMP**

- [Sterneköchin Julia Komp](#) „Manchmal denke ich, es müsste etwas strenger zugehen“
- [Überholtes Klischee](#) Kölner Sterneköchin verblüfft Gäste mit Holland-Tomaten
- ▼ [Mehr anzeigen](#)

Koch oder Köchin zu sein, ist ein knochenharter Job. Stundenlang stehen, schwere Töpfe wuchten, sowohl heiße als auch niedrige Temperaturen ertragen, ständig unter Strom sein. Eine Restaurantküche ist nichts für zart besaitete Individualisten. Und nicht jede Führungskraft kann mit Druck und Stress richtig umgehen. Zeit also, einmal nachzufragen, wie es in den Küchen wirklich zugeht. Wie hoch ist der Druck? Welche Umgangsformen sind normal? Was wird nicht mehr toleriert? Wir haben uns in der Kölner Gastro-Szene umgehört.

Die Sterneköchinnen und -köche Julia Komp („Sahila“), Sonja Baumann („NeoBiota“), Eric Werner („Astrein“ und „Augustin“) und Daniel Gottschlich („Ox & Klee“ und „Pvls“) berichten uns von ihren harten Ausbildungen und was sie anders machen, seit sie selbst Chefinnen und Chefs sind. Kantinenkoch Peter Amler kennt die Küchenwelt seit fast 40 Jahren aus allen Perspektiven, von Sterneküche über Hotel und Luxusschiff bis zur Gemeinschaftsverpflegung. Pit Spanke ist als Sommelier („Frohnatur Weinstube“) noch nicht so lange im Geschäft, weiß aber genau, dass sich junge Arbeitnehmer allzu hohen Druck nicht mehr gefallen lassen müssen. Sie alle haben uns ihre Geschichte und Erfahrungen erzählt.



Eine Restaurantküche ist nichts für zart besaitete Individualisten.

Copyright: Getty Images/Kim Steele

Anzeige

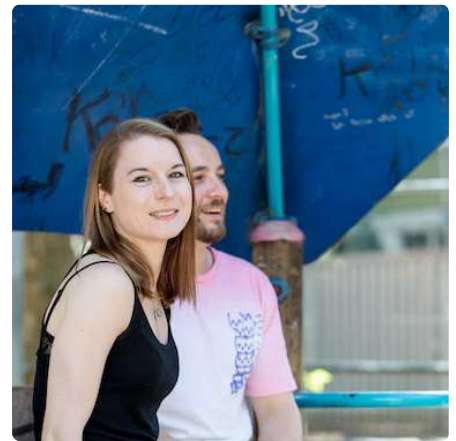
Und die sind zum Teil ganz schön heftig: Fast alle Köche und Köchinnen berichten von einem sehr rauen Ton in der Küche, manche von fliegenden Pfannen, extra heißen Tellern und Töpfen, Sticheleien und Witzen unter der Gürtellinie. In Peter Amlers Ausbildungszeit waren Ohrfeigen sogar noch „normal“. Trotzdem hätte man es nie gewagt, dem Küchenchef zu widersprechen. Frauen haben es in der Spitzengastronomie zum Teil besonders schwer, weil von ihnen erwartet wird, dass sie genauso hart arbeiten und schleppen wie die Männer. Dazu gibt es nicht selten blöde oder sexistische Sprüche.

Lesen Sie hier, was Kölner Köchinnen, Köche und Sommeliers in der Ausbildung und im Arbeitsalltag erlebt haben und wie es in den Küchen der Spitzengastronomie zugeht.

 Sterneköchin Sonja Baumann

„Einmal hat ein Küchenchef Püree geworfen, weil es nicht warm genug war“

Von Carsten Henn



Anzeige

 „Bin mehrfach heulend nach Hause gegangen“

Kölner Sternekoch Daniel Gottschlich spricht über Stress und „alte Schule“

Von Carsten Henn



 Sternekoch Eric Werner

„Heute werden keine Pfannen mehr geschmissen oder herumgeschrien“

Von Tanja Wessendorf



 Sterneköchin Julia Komp

„Manchmal denke ich, es müsste etwas strenger zugehen“

Von Tanja Wessendorf



 Koch Peter Amler

„Wenn man nicht gespurt hat, hat man auch schon mal Klatschen bekommen“

Von Tanja Wessendorf



 Sommelier Pit Spanke

„Wir müssen uns als junge Arbeitnehmer nicht mehr alles bieten lassen“

Von Tanja Wessendorf



Anzeige

Als Fazit lässt sich festhalten: Grundsätzlich scheint sich die Atmosphäre in den vergangenen Jahren etwas verbessert zu haben. Der Ton ist nicht mehr ganz so rau, die Chefs im besten Fall nicht mehr so autoritär. Viele haben verstanden, dass es auf das ganze Team ankommt. Nur, wenn sich alle wohlfühlen und gerne zur Arbeit gehen, kommt ein gutes Ergebnis dabei raus. Zudem sind sich jüngere

Mitarbeiter ihrer Rechte bewusst. Sie wissen, dass sie ein schlechtes Arbeitsklima nicht ertragen müssen, sondern jederzeit einen neuen Job finden können.

Das könnte Sie auch interessieren

Anzeige
Solarpflicht in Hessen? Staat bietet 2023 unglaublichen "Anreiz"

Anzeige
Achtung das erzählen Krankenkassen nicht: So zahlst Du 0€ beim Zahnarzt!

Anzeige
Urologe: Tun Sie dies einmal täglich um vergrößerte Prostata zu schrumpfen

Anzeige
Senioren empört: Anspruch auf Sterbegeld ist vielen unbekannt

Anzeige
Harald Glöckler schminkt sich ab und sieht so aus

Anzeige
Die Hauptursache für eingefallene Haut nach dem 35. Lebensjahr ist nicht das Alter ...

Anzeige
Nachtfettverbrenner: Mit 2 Gummis verbrennt Ihr Bauchfett die ganze Nacht!

Anzeige
Experten verraten: diese Schuhe sorgen für mehr Gesundheit!

Anzeige
Wiesbaden: Solarfirma bietet in 2023 unglaubliches Solar-Komplettpaket

Anzeige
Arthrose: Ein einfacher Trick, um Schmerzen einfach zu lindern

Anzeige
Kampf gegen Neurophatische Symptome? Versuche Sie dies sofort

Anzeige


Sie möchten Ihren Liebsten eine Freude bereiten?

Anzeige

Wiesbaden: Solarfirma bietet in 2023 unglaubliches Solarkomplettpaket

SERVICES

 Abo

 Shop

 Shoppingwelt

 Newsletter

 E-Paper

 Push

 Immobilien

 Jobbörse

 Wir trauern

 Anzeigen

 Kiosk

 Hilfe

 Kontakt

FOLGEN SIE UNS

ENTDECKEN SIE UNSERE APP

Copyright 2023 DuMont Rheinland, Köln

[Allgemeine Geschäftsbedingungen](#) | [Datenschutzerklärung](#) | [Impressum](#) | [RSS-Feeds auf ksta.de](#) | [Cookies & Tracking](#) | [Newsletter](#) | [Kölner Stadt-Anzeiger abonnieren](#) | [FAQ](#)