



Kochschüler und sein Meister: Jörn Petkov (r.) ist mit dem Team vom BMW Autohaus Genzel zu Gast in der Kochschule „Koch Mahl“ in Crie-
wen. Meisterkoch und Inhaber Uwe Wiedemann gibt dabei Hilfestellung, Tipps und Geheimtipps. Fotos (2): Stefan Csévi

Lehrkoch gründet Kochschule

Neugründung Der langjährige Küchenmeister, Chefkoch und UBV-Lehrausbilder Uwe Wiedemann hat sich nach 38 Berufsjahren selbstständig gemacht. *Von Michael Dietrich*

Neugründer mit 56 Jahren hört sich komisch an, ist aber so. Uwe Wiedemann, in Schwedt als Chefkoch des Uckermärkischen Bildungsverbundes und Lehrausbilder für Generationen junger Köche und Beiköche bekannt, hat gekündigt und auf seinem Hof in Crieven sein eigenes Unternehmen „KOCH MAHL“ gegründet. Es ist Kochschule und Catering-Service in einem. Hier kocht Küchenmeister Wiedemann in der eigenen Küche für bestellte Büfets oder Menüs und lädt Familien, Firmen, Vereine oder Freundeskreise zu Kochkursen für besondere Geburtstags- oder Jubiläumsfeier, Team-Tag oder Dankeschön für Kunden ein.

In dem Neubau hinter der ehemaligen Mühle hat sich Uwe Wiedemann seine Kochschule genau so gebaut, wie er sie haben wollte. In der Küche glänzen drei große Gasherde, der Heißluft- und Druckdämpfer, Spühlautomaten, Kühlgeräte und alle anderen Profigeräte in Edelstahl. Ein „Partyraum“ davor bietet idealerweise sechs bis acht, bei Bedarf auch einmal mehr Teilnehmern Platz zum Vorbereiten, Essen und Feiern. Prasselndes Feuer im Kaminofen und der Inhalt des temperierten Weindepots lässt dabei gemütliche Atmosphäre aufkommen. Bei schönem Wetter kann



Rühren und Quirlen: Jana Högelow (l.) und Kathrin Scholz bereiten in der Küche von Uwe Wiedemann ein Weihnachtsmenü vor.

die „Kochschulklasse“ sogar auf eine Terrasse ziehen und mit Blick auf den Hof das Dinner unter freiem Himmel genießen.

Seit 13 Jahren betreibt Uwe Wiedemann bereits einmal im Monat und in der Weihnachtszeit entsprechend öfter die Kochschule im Küchenstudio Prechel in

Schwedt. „Mit Geling-Garantie“, sagt Uwe Wiedemann, weil nie etwas nicht gelungen sei. Als die Lehrausbildung von Köchen beim UBV eingestellt wurde, wechsel-

te Uwe Wiedemann noch für ein paar Jahre in die Kita „Uckis Spatzenhaus“. Doch das füllte den leidenschaftlichen Koch und Ausbilder bei Weitem nicht aus und er beschloss, sein eigener Herr zu werden.

Wo auf dem Hof einst ein Stall stand, baute Uwe Wiedemann einen Neubau, so wie das Ehepaar Wiedemann vor 20 Jahren auch die alte Mühle für sich und Ferienwohnungen ausgebaut hat: in Eigenleistung. Dabei hatte er viele Helfer aus der Familie, von Freunden und Bekannten. Unterstützt wurde die Investition vom Ortsbeirat und Bürgermeister Polzehl. Gut zwei Jahre dauerten Bau und Einrichtung, jetzt ist alles fertig und genehmigt und hat die Feuertaufen wie das Eventkochen mit dem BMW-Autohaus bestanden.

Menüwünsche und -vorschläge

Wintersalat mit Gänseleberterrine, Kürbissuppe mit Entenbrustspießen, gefüllte Maispoularde mit handgemachten Bärlauchnudeln – wenn der Meister die Menüs auflistet, kriegt man schon beim Zuhören Appetit. „Gekocht wird, was der Gast sich wünscht. Ich mache nur Vorschläge“, sagt er bescheiden und wirbt für regionale Zutaten von Kräutern bis zu Rind oder ungarischem Wollschwein aus Crieven.

Kruschel erklärt's Kochschule

In der Kochschule lernt man Kochen. Unter Anleitung anerkannter Köche wird angehenden Köchen oder

Laien die Zubereitung von Speisen beigebracht. Es gibt international renommierte Kochschulen zur Ausbil-

dung von Köchen sowie zahlreiche lokale Kochschulen, die das Kochen und Essen als Event anbieten. *red*

