Digitaler Neustart für die Katholiken

Siegburg. Die neu gestaltete Homepage ist an den Start gegangen. Damit sind die Angebote und Informationen von Sankt Servatius auch wieder aktuell im Internet verfügbar.

Rund um die Uhr sind damit unter anderem die Gottesdienstzeiten, sonstige Veranstaltungshinweise, Informationen zu Messintentionen oder zum Notfallhandy der Seelsorger verfügbar.

„Es ist toll, dass wir unseren Gemeindegliedern wieder eine Homepage zur Verfügung stellen können“, freuen sich Gabi Pöge und Martina Sedlaczek, die die neue Homepage - in Kooperation mit der Internetadministration des Erzbistums Köln – vor allem in Person von Volker Book - erstellt haben. Die Beiden gehören auch zum Team der Administratoren des digitalen Angebots.

Die Seite soll das Leben unserer Gemeinde widerspiegeln. Dies kann aber nur gelingen, wenn alle mittun. Über die Redaktions-Mail-Adresse: redaktion-homepage@servatius-siegburg.de können, dürfen und sollen Beiträge, Hinweise und Ergänzungen in Form von kurzen Texten und Bildern geschickt werden, die helfen, diese Seite weiter auf- und auszubauen, sie interessant und aktuell zu halten.

www.servatius-siegburg.de

Bildergalerien?
Fußball aktuell?
Gewinnspiele?

WWW.EXTRA-BLATT.DE

„Hallo, ich bin Yasemin“

Angehende junge Köchin aus Windeck ist ungewöhnlich erfolgreich auf ihrem Weg nach oben

VON SYLVIA SCHMIDT

Windeck. Unbefangen wirkt die angehende Köchin Yasemin Sezer, die wie ihr Chef Uwe Steiniger aus Windeck kommt. Sie ist eines von weiteren jungen Talenten des „Toques d'Or-Maître“, dessen Firmensitz direkt hinter der Grenze in Rheinland-Pfalz ist. Weit hat es die 18-Jährige kurz vor Abschluss der dreijährigen Lehrzeit gebracht.

Als sie begann, habe sie weder einen Plan gehabt, was sie werden wolle, noch hätte sie mehr als Spaghetti kochen können“, erzählt sie. Nach der Realschule stand sie 2015 ohne Ausbildungsplatz da. „Ich hatte mir überhaupt keine Gedanken gemacht“, meint sie. Katharina Aulmann, „Job-Fux“ an Yasemins Schule, hilft Schülern bei der Suche nach Ausbildungsplatz oder Praktikum. Sie nahm Kontakt zu Steiniger auf. Mit „Gastronomischen Dienstleistungen“ ist der 48-Jährige bundesweit unterwegs. Vor zwei Jahren kam die „Klostergastronomie Marienthal“ als fester Standort dazu. Im einwöchigen Praktikum bewährte sich Yasemin, erwies sich als kommunikativ, beharrlich, witzig, hilfsbereit und neugierig und erhielt den Ausbildungsplatz.

Der ganz normale Küchenalltag ist die Basis von Yasemins Erfolg. FOTO: SCHMIDT

Jüngst begeisterte sie bei Wettbewerben die Profiköche in den Jurys, als „Showköchin des Jahres 2017“ belegte sie Platz zwei. Für Prominenz bringt sie Leckeres auf den Teller. „Hallo, ich bin Yasemin“, stellte sie sich leichthin Fernsehkoch Ralf Zacherl vor. „Beim Deutschlandbesuch von William und Kate hat sie gar nicht gemerkt, dass sie den englischen Thronanwärter bediente, sie kannte ihn nicht“, erzählt ihr Chef lachend. Ministerpräsidentin Malu Dreyer hatte auf dem Evangelischen Kirchentag von der tollen Köchin aus ihrem Bundesland gehört und wollte sie kennenlernen. „Wer war das“, fragte die Auszubildende danach. Bei der Ehrung des ersten deutschen Drei-Sterne-Kochs Herbert Schönberner wirkte sie am Sieben-Gang-Menü mit. „Am Ende saßen zwölf ‚Old Boys‘ zusammen, allesamt Sterneköche, die auch am Herd gestanden hatten, mittendrin die locker plaudernde Yasemin, die für beste Unterhaltung sorgte“, lacht ihr Boss. „Egal, wem sie begegnet, die junge Frau kocht unbeeindruckt ihr eigenes Süppchen“.

Steiniger hat sich als Ausbilder einen Ruf gemacht und versteht es, seine Leute zu motivieren. Sein Credo lautet: Man kann andere nur mit dem begeistern, was einen selbst begeistert. Neue Mitarbeiter lässt er ihr Ziel definieren. Yasemin überlegte nicht lange und schrieb: „Einmal mit den Besten der Besten zu kochen und vielleicht irgendwann dazu zu gehören“. Die Wünsche finden beim Chef Beachtung. „Das benutze ich durchaus als Argument, wenn ihnen mal die Luft ausgeht“. Diese Erfahrung kennt auch Yasemin. „Ich hatte Phasen, wo mir die schwere Arbeit zu viel wurde, ich wollte aber nicht aufgeben. Es ist ein Glücksgefühl, wenn das Essen bei den Gästen so gut ankommt“.

Im zweiten Lehrjahr besuchte sie mit ihrer Klasse die Austauschschule in Dijon. Bei diversen Veranstaltungen traf sie bekannte Fernsehköche. Es folgten Wettbewerbe und viele Nächte, in denen sie mit dem Chef trainierte. Bei den Dehoga-Jugendmeisterschaften „Region Westerwald“ erkochte sie die Bronzemedaille. Für die angehende Köchin haben sich dadurch Chancen eröffnet. Deutschlands jüngste Sterneköchin Julia Komp wurde auf sie aufmerksam, bei ihr darf sie ein Praktikum absolvieren. Die Front-Cooking-Akademie möchte sie mit einer Zusatzausbildung fördern.

„Wer hätte das gedacht, wo sie zunächst keine Chance zu haben schien“, schmunzelt Steiniger. Warum er so viel seiner wenigen Zeit in seine Mitarbeiter investiert? „Man soll Ehrgeiz nicht bremsen, daraus wird der nächste Nektar gezogen. Die Erfolge meiner Mitarbeiter bringen Renomée ins Haus. Zudem habe ich keine Lust, jeden Tag das Gleiche zu kochen. Wenn die Mannschaft Lust auf indische Küche hat, machen wir das. Die Gäste gehen da gerne mit. Bei Lob gehen die Jungs ab wie Düsenjäger, Yasemin bleibt immer auf dem Boden. Nach der Teilnahme am Rheinland-Pokal sagte sie: „Ich hab‘ den Berg geschafft“. Die Antwort ihres Chefs war: „Du bist jetzt eine richtige Köchin“.

Mit 17 Jahren erkochte sich Yasemin Sezer im vergangenen November den zweiten Platz als „Showköchin des Jahres“ in Oberderdingen. „Hallo, ich bin Yasemin“, stellte sie sich Fernsehkoch Ralf Zacherl vor. FOTO: STEINIGER

Job-Angebot

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

Zusteller (m/w)

Wir bieten:
Mehr Bewegung an der frischen Luft und ein Plus auf dem Taschengeld- oder Haushaltskonto!

Ihre Aufgabe ist die Zustellung unserer Zeitungen und/oder Prospekte.
Sie sind mindestens 13 Jahre alt und haben mittwochs und/oder samstags ein paar Stunden Zeit.

Interessiert?
Unterstützen Sie uns und bewerben Sie sich. Weitere Infos erhalten Sie unter www.zusteller-jobs.net oder telefonisch unter 02203 1883 99.

RDW Rheinische Direkt-Werbung

Jede Woche verteilen wir 17 verschiedene Anzeigenblätter im gesamten Großraum Köln-Bonn. Insbesondere für alle kleinen und mittelständischen Unternehmen sind wir seit Jahrzehnten ein zuverlässiger Werbepartner. Wir sind überall und trotzdem lokal.

Schnell und einfach:
Per WhatsApp unter
0175 - 999 44 00
bewerben!

RDW Ihr Anzeigenblatt- und Prospektzusteller
www.rdw-koeln.de