

11
NOVEMBER
2022

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

chefs!®

IM FOKUS
**IMMIGRATION
ALS CHANCE**

Unser Einwanderungssystem krankt.
Das können wir uns nicht länger
leisten. Was die Branche von
der Politik erwartet



CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022: DIE PREISTRÄGER

DAS GROSSE 10-JAHRES-SPECIAL

Alles über die Gewinner der 10. Wettbewerbs-
runde und ihre Ausbildungskonzepte,
die Highlights der Preisverleihung und natürlich
die legendäre Küchenparty mit Showtime

7,50 €

„Ich begann als Tellerwäscherin, aber schnell war klar, dass ich mehr konnte und wollte. Schließlich führte ich in Sydney sogar ein eigenes Restaurant.“

Pia-Engel Nixon über ihre Anfänge als Autodidaktin

DER KÜCHEN-ENGEL

Pia-Engel Nixon ist heute eine erfolgreiche Event- und TV-Köchin mit eigener Event-Location in Herten, Nordrhein-Westfalen. Ihre Liebe zum Kochen entdeckte sie in Australien, wo sie ihre Inspirationsquelle fand, um die klassische Ruhrpott-Küche gehörig auf den Kopf zu stellen

Sie hat eine weißblonde Irokesenfrisur, eine markante Brille und einen himmlischen Vornamen: Pia-Engel Nixon. Die 44-Jährige schwebt aber nicht in höheren Sphären wie ihre geflügelten Namensgeber, sie steht mit beiden Beinen als freischaffende Event- und TV-Köchin auf dem Boden. In die Rolle der extrovertierten Entertainerin musste sie aber erst hineinwachsen. „In der Anfangszeit war ich froh, hinter den Kulissen zu arbeiten. Als ich Kochkurse geben sollte, fragte ich mich: Vor Leuten sprechen, kann ich das überhaupt?“ Sie konnte es und fand sogar Spaß an der Interaktion mit Menschen, schließlich ging es um ein Thema, mit dem sie sich bestens auskennt – die Liebe zum Kochen.

Diese Liebe entdeckte Pia-Engel Nixon in Australien. Eigentlich war sie 1999 nach Down Under gereist, um Grafikdesign zu studieren. Um Studium und Aufenthalt zu finanzieren, arbeitete sie in Cafés, Bars und Restaurants in Sydney. „Ich begann als Tellerwäscherin, aber schnell war klar, dass ich mehr konnte und wollte. Schritt für Schritt arbeitete ich mich als Autodidaktin zur Küchenchefin hoch und führte schließlich sogar das eigene Restaurant *Pyrama*.“

Im Laufe der Zeit schaute sie vielen Kollegen:innen über die Schulter, lernte u.a. von japanischen Köchen die perfekte Sushi-Herstellung und tauchte in die asiatische Länderküche ein. „Australien ist ein Schmelztiegel verschiedener Kulturen, die sich ihre authentische Küche bewahrt haben“, sagt sie rückblickend. Obwohl sie ihr Studium erfolgreich beendete – ihre Bestimmung fand sie im Kochen. „Ich kann kreativ sein und immer wieder Neues ausprobieren. Ich darf Menschen mit gutem Essen glücklich machen, Gastgeberin sein!“

Nach zehn Jahren in Sydney trieb das Heimweh Pia-Engel Nixon zurück nach Herne. Sie stieg mit einer Kochschule in der *Kochwerkstatt Ruhrgebiet* in Herten ein und eröffnete kurz darauf die erste Weber Grill Akademie in Nordrhein-Westfalen. 2011 ging ihr Unternehmen *Engel's-Küche* an den Start – die Karriere als Event-Köchin begann. 2016 lernte sie Frank Rosin kennen. Er lud sie zu einem Dreh des Online-Formats *Rosins Kochschule* ein. Das ZDF wurde auf Pia-Engel Nixon aufmerksam und gewann sie für das TV-Format *Kerners Köche*. In der Primetime-Sendung *Gekauft, gekocht, gewonnen* auf Kabel 1 forderte sie Starköche zum Kochbattle auf.

Nach einer zweijährigen Station als Pächterin eines Golfclub-Restaurants und der Geburt ihrer Zwillingstochter Jonna und Ella stand fest: „Ich bleibe bei meinem Geschäftskonzept – ein großer Teller Bun-



2 KÖCHE - 1 LEIDENSCHAFT
Pia-Engel Nixon & Ralf Jakumeit
Markenbotschafter für Ascobloc & Alexandersolia

tes, bestehend aus lange im Gedächtnis bleibenden Kochevents sowie TV- und Medienpräsenz.“ Sie schätzt die Arbeit als selbstständige Köchin und die Freiheit, Jobs annehmen oder ablehnen zu können – vom Kinder-Kochcamp, über Live-Cooking auf Messen, Kochkurse, TV-Drehs bis zum Testimonial-Engagement.

Ihr Kochstil ist geprägt von ihrer Zeit in Sydney. Sie kocht nicht nur mediterran, afrikanisch, arabisch oder asiatisch beeinflusst, auch die Ruhrpottküche hat bei ihr einen festen Stellenwert, z.B. Panhas, eine Blutwurstterrine mit Hartweizengrieß. Auch andere Gerichte aus ihrer Kindheit wie deftige Eintöpfe oder Himmel und Äd interpretiert sie gern neu und ersetzt z.B. die Kartoffel durch Süßkartoffel, würzt mit Zimt oder Ingwer und Birnengelee.

„Schon in Sydney habe ich damit begonnen, meine Heimatküche mit Inspirationen aus anderen Länderküchen anzureichern“, erzählt Pia-Engel Nixon. „Mit Gewürzen wie Ingwer, Koriander oder Chili kommen völlig neue Akzente ins Spiel.“ Dass sie in dieser kreativen Phase kein Lehrbuch zur Hand hatte, empfindet sie heute fast als glückliche Fügung. „Ich habe nie darüber nachgedacht, wie eine Soße richtig geht. Ich hab's einfach ausprobiert.“

Die Kochprüfung holte Pia-Engel Nixon kürzlich während der Corona-Pandemie nach und nutzte so diese auftragsschwache Zeit sinnvoll. Wie alle Selbstständigen hatte auch sie Existenzängste. „Man muss kreativ sein, um nicht unterzugehen“, erinnert sie sich an diese Zeit. Sicherheit geben ihr Kooperation wie aktuell mit ascobloc. Für den Dresdner Küchentechnikhersteller ist sie Markenbotschafterin. Die Event-Köchin weiß: „Solche Aufträge lassen sich nur generieren, wenn man einen gewissen Marktwert hat.“ Der ist im Wesentlichen von der Anzahl der Follower in den sozialen Medien abhängig. „Es ist ein enormer Aufwand, die eigene Bekanntheit auf Facebook, Instagram & Co. zu pushen und die Accounts zu pflegen.“ Die Konkurrenz der Köche:innen in den Medien sei inzwischen sehr groß. Das habe zu einem gewissen Preisverfall am Markt geführt.

Ein Herzensprojekt ist ihre Eventlocation in Herten mit dem Namen *Die Katze im Busch*. Hier betreibt Pia-Engel Nixon eine Kochschule, in der sie u.a. auch Kochkurse für eine neu interpretierte Ruhrpottküche bietet. Die Räume werden ferner für Showkochen, Events und Küchenpartys genutzt sowie für Veranstaltungen wie Feierabend-Markt oder Halloween-Party.

Pia-Engel Nixon ist übrigens sehr stolz auf ihren zweiten Vornamen. Ihre Mutter, eine „Kräuterhexe“, war dem Spirituellen zugetan und Sammlerin von Engeln aller Art. Sie gab ihrer Tochter den ungewöhnlichen zweiten Vornamen. Auch wenn sie heute mit ihrem coolen Look nicht engelsgleich aussieht: Für Fans kommt ihre innovativ inspirierte Regionalküche dem Himmel ganz nah. *Cornelia Liederbach*

SCHON GEWUSST?

TV-Köchin Pia-Engel Nixon mit dem E-Rostgrill

ascobloc
kitchen service equipment

ELEKTRO ROSTGRILL

DIE OPTIMALE ALTERNATIVE ZUM GASGRILL

- **Direkte Beheizung des Grillrostes durch Rohrheizkörper** zum Reinigen ausschwenkbar
- **Perfekte Erhitzung des Grillgutes** Grillrost aus massivem Chromstahl spülmaschinentauglich
- **Hohe Leistung bei geringem Anschlusswert**
- **Stufenlose Temperaturregelung** durch Energieregler

www.ascobloc.de

in Zusammenarbeit mit
alexandersolia
floor processing

DER KÜCHEN-REBELL

Ralf Jakumeit ist Gründer des Catering- und Event-Services „Rocking Chefs“ und pflegt seine Passion für den Hydra, den wahrscheinlich teuersten Grill der Welt. Der gebürtige Bayer ist seit vielen Jahren Event-Koch und kann sich inzwischen durchaus vorstellen, irgendwann nicht mehr „on the road“ zu sein

Ralf Jakumeit ist eine schillernde Erscheinung. Und natürlich gibt es auch Kunden, die sich an Irokesenhaarschnitt, langem Bart und Rocker-Attitüde stören. „In solchen Fällen biete ich einen Kompromiss an: Ich koche im Hintergrund, und ein anderer steht vorne bei den Gästen“, sagt der im bayerischen Straubing geborene Koch. Und fügt hinzu: „An meinem Look stört sich inzwischen aber kaum jemand mehr. Das Wesentliche für einen Koch ist doch, nicht unappetitlich zu erscheinen.“

Der Look ist heute ein Teil seines Geschäftsmodells als Eventkoch, aber im Grund war er schon immer ein Paradiesvogel. Als junger Koch in Festanstellung trug er die Haare lang und hatte bereits Tätowierungen. „Das gefiel nicht jedem Boss, ich wurde regelrecht in der Küche versteckt. Deshalb entschied ich eines Tages: Ich mach' mein eigenes Ding! Wer mich haben will, muss mich so nehmen wie ich bin.“

Ralf Jakumeit, geboren und wohnhaft Straubing, absolvierte seine Kochausbil-

dung im *Hotel Heimer* in Straubing und in *Hutters Reiterstuben* in Altdorf. Nach einer weiteren Ausbildung zum Schiffs- und U-Boot-Koch in der Marineversorgungsschule auf Sylt durchlief er heute 49-jährige u.a. Stationen in Restaurant *Weber's Gourmet im Turm* im Stuttgarter Fernsehturm, im *Berghotel Sonnenbichl* in Bad Wiessee am Tegernsee und im Restaurant *Der Zauberlehrling* in Stuttgart. 2006/2007 erkochte er für den *Zauberlehrling 16 Gault&Millau*-Punkte, dennoch wollte er weg von Fine Dining: „Das war mir damals alles zu überkandidelt. Die Gäste gingen zu dieser Zeit noch nicht in Jeans und T-Shirt fein essen. Es war selten entspannt. Ich wollte den Leuten jedoch nicht nur gutes Essen servieren, sondern auch ein grandioses Lebensgefühl vermitteln – und zwar nicht nur den sogenannten Oberen Zehntausend.“

Ralf Jakumeit verabschiedete sich aus der klassischen Gastronomie und gründete 2008 seinen eigenen Catering- und Eventservice *Rocking Chefs*, über den er sagt: „Wir liefern Top-Qualität, aber ohne

steifes Etepetete.“ Seither erobert er mit den *Rocking Chefs* die Welt, kocht bei Events und Dinnershows, für Medien und auf Messen, gibt Kochkurse und berät Gastronomiebetriebe auf dem Weg zu mehr Erfolg. Außerdem ist er Gesicht des Küchentechnik-Herstellers alexandersolia mit Sitz in Remscheid.

Keine Frage – er hat ein rastloses Arbeitsleben. Doch was vielen anderen Köchen:innen Stress bereiten würde, ist gerade der Kick für Ralf Jakumeit: „Man weiß nie, was der nächste Tag bringt. Jede neue Location ist eine neue Herausforderung. Schon die logistische Planung eines Kochevents macht mir große Freude. Ich wäre gelangweilt, wenn ich täglich die gleichen Abläufe hätte.“

Die *Rocking Chefs* sind zu fünft – Ralf, Schnitzel, Sven, Salome und TrognDogg. Gerne würde Ralf Jakumeit wieder junge Menschen ausbilden, doch die unregelmäßigen Arbeitszeiten sind mit dem Jugendarbeitsschutzgesetz nicht kompatibel. Bewerber:innen sollten auch einen Führerschein besitzen, um das Tour-Leben begleiten zu können, also mindestens 18 Jahre alt sein.

Die *Rocking Chefs* kochen auf offenem Feuer. Die Hydra ist mit einem Preis in Höhe von 39 000 Euro der wahrscheinlich teuerste Grill der Welt und die Königin aller Schwenkgrills. Für Ralf Jumeit war es Liebe auf den ersten Blick: „Ich verkaufte mein klassisches Frontcooking-Equipment und entschied mich für Holz und Kohle als Energiequelle. Unser Grill ist ungemein sparsam. Für ein Event wie Rock im Park mit täglich 1800 Gästen brauche ich nur acht Kilo Holzkohle und zehn Kilo Holz. Ich hatte die Hydra auch schon indoor im Einsatz, das ist mit guter Abluft kein Problem.“

Der Kochstil der *Rocking Chefs* heißt „mediterratisch mit bayuwarischem Einschlag“, es ist eine mediterran-asiatische Fusionsküche mit bayerischen Akzenten. Frage an Ralf Jakumeit: „Wie passt ein

FOTOS: BLENDFABRIK; ALEXANDERSOLIA

SCHON GEWUSST?



alexandersolia

Food processing

DIE M50 MEHRWECK-KÜCHENMASCHINE


FÜR JEDEN EINSATZ IN DER KÜCHE

- Die Mehrweck-Küchenmaschine mit bis zu **11 verschiedenen Anwendungen**
- Optional erhältlich mit **seitlichem Zubehörauszug**
- **Schutzklasse IP65** serienmäßig Strahlwasser geschützt

Im Verbund mit
ascobloc
Industrial equipment

www.alexandersolia.de

TV-Koch Ralf Jakumeit mit der Mehrweck-Küchenmaschine M50



„Mein Look gefiel nicht jedem Boss, ich wurde regelrecht in der Küche versteckt. Deshalb entschied ich eines Tages: Ich mach' mein eigenes Ding! Wer mich haben will, muss mich so nehmen wie ich bin!“

Ralf Jakumeit, Gründer der Rocking Chefs

Schweinskrustenbraten ins mediterrane Konzept?“ Die Antwort: „Wenn man den Schweinskrustenbraten in Lupinen-Miso langzeitgart und danach noch die Haut aufpoppt, passt es hervorragend!“ Ein weiteres spannendes Thema, das sich immer neu variieren lässt, sind auch Surf & Turf-Gerichte wie Hirschroulade mit Stör gefüllt, die er kürzlich bei der ascobloc-Küchenparty in Dresden servierte.

Nach der Corona-Pandemie mit ihren Lockdowns droht nun mit Inflation und Energiekrise ein neuer Einbruch im Event- und Veranstaltungsgeschäft. Ralf Jakumeit spürt den allgemeinen Sparzwang auch bei der Buchungslage für seine Dinner-show „Showpalast Tübingen“ vom 4. bis 27. November. Firmen sind mit ihren Eventplanungen zurückhaltend geworden. „Klar, dass ich mir Sorgen mache“, sagt er und freut sich, dass er gerade gefragt wurde, ob er sich vorstellen könnte, die Kantine eines benachbarten Unternehmens zu übernehmen, um daraus eine Erlebnisgastronomie für die Mitarbeiter:innen zu machen.

Klingt verlockend. Zumal Ralf Jakumeit darüber nachdenkt, sich vom Rebellentum zu verabschieden und ein Koch mit geregelten Arbeitszeiten zu werden: „Ich werde nächstes Jahr 50 und möchte nicht in die Situation kommen, dass die Leute hinter meinem Rücken tuscheln: *He, der kommt mit seinem Alter nicht klar!* Deshalb bin ich durchaus offen dafür, wieder sesshaft zu werden, wenn die neue Aufgabe zu mir passt, ich also mein regionales Lieferantennetz weiterhin nutzen kann und nicht für 2,50 Euro pro Kopf kochen muss.“

Das müsste auch nicht automatisch das Ende der *Rocking Chefs* bedeuten. Ralf Jakumeits Lösung: „Es rückt einfach nur irgendwann ein Jüngerer als Frontmann an meine Stelle.“ *Cornelia Liederbach* !