

Antonia Stampfl: Die Küche ruft

Hamburg/Bozen – Im September sorgte der italienische Starkoch Gianfranco Viassani für einen Aufschrei unter seinen Kolleginnen. Über diese sagte er nämlich, dass sie zur Arbeit in der Gastronomie nicht taugten. Maximal für die Patisserie seien die Frauen geeignet. Die anderen Aufgaben seien schlicht zu anstrengend. Viassani ist beileibe nicht der Einzige, der nach wie vor so denkt. Der Kochberuf gilt als hart, der Umgangston in der Küche als rau. „Manche Frauen schreckt das ab“, sagt Antonia Stampfl (siehe beistehendes Interview).

Stampfl, Jahrgang 1995, hat im gerade zu Ende gegangenen Jahr ihre Ausbildung zur Köchin an der Landesberufsschule Savoy abgeschlossen. Bei der praktischen Prüfung hat sie eine glatte Zehn erhalten. Im November wurde sie deshalb als Südtirols Kochlehrling des Jahres ausgezeichnet. Wenig später packte sie ihre Koffer, um nach Hamburg zu ziehen. Dort arbeitet sie derzeit im Hotel Atlantic Kempinski, das sich um die Gastronomie des elitären Übersee-Clubs kümmert. In der Hansestadt, aus der auch ihre Mutter stammt, verbrachte Stampfl die ersten Jahre ihres Lebens. Eingeschult wurde sie in Meran, der Heimat ihres Vaters. Mit ihm teilt sie die Leidenschaft für das Kochen. „Immer sonntags gab es etwas Besonderes zu essen, mal Knödel, mal leckere Rippelen“, erinnert sich Stampfl. „Und ich durfte helfen.“ Seitdem habe sie mit dem Gedanken gespielt, eine Kochlehre zu absolvieren.

Nach der Mittelschule entschied sie sich zunächst jedoch dazu, die Technologische Fachoberschule (TFO) zu besuchen. „Alle meine Cousins und Cousinen hatten die Matura, also dachte ich, es wäre auch für mich der richtige Weg.“ Bald aber langweilte sie sich. „Ich bin einfach nicht dafür gemacht, den ganzen Tag zu sitzen“, schmunzelt Stampfl. Kurzerhand schmiss sie die Schule hin, und machte sich auf die Suche nach einem Übergangsjob. Auf einer Hütte bot man ihr genau die richtige Stelle an: Küchenhilfe. Fortan war Stampfls Ehrgeiz geweckt.

Manchmal faul, meist ehrgeizig, besonders in der Küche

Die Lehre sah sie nicht als Pflicht, sondern als Chance an. In der [Lackner Stubn](#) fand sie in Küchenchef Armin Gruber einen Lehrherrn, der sie förderte und forderte. 2017 nahm sie an ihrem ersten Wettbewerb teil: The Mountain Chef Unplugged. Drei junge Nachwuchstalente treten jährlich bei diesem Format gegeneinander an. Sie alle erhalten einen Warenkorb und müssen daraus ein Gericht zaubern. Das Besondere: Die Location befindet sich in luftiger Höhe auf der Schwemmalm in Ulten, und gekocht wird ohne Elektrizität. „Ich war unglaublich nervös“, blickt Stampfl zurück. Nach der Nervosität kam die Freude: Stampfl überzeugte die Jury und holte sich den ersten Platz. Bei der Landesmeisterschaft 2018 schaffte sie es ebenfalls aufs Treppchen. Nach wochenlanger Vorbereitung landete sie auf Rang drei. Neben der Arbeit hatte sie stundenlang trainiert. „In beruflicher Hinsicht bin ich schon sehr ehrgeizig“, räumt Stampfl ein. „In manchen Bereichen des Lebens kann ich auch ziemlich faul sein, aber wenn mich etwas begeistert, gebe ich alles.“

Wie groß die Begeisterung für ihren Beruf ist, lässt sich unschwer erkennen. Stampfl gerät geradezu ins Schwärmen, wenn man sie danach fragt. „Das Kochen bringt so viel mit sich. Man arbeitet mit super Produkten, die man sonst vielleicht nicht mal kennen würde. Man kann überall auf der Welt eine Stelle antreten, lernt spannende Leute kennen und hat im Idealfall ein Team, das zur zweiten Familie wird.“ Stampfl ist es wichtig, diese Vorzüge zu betonen. Sie möchte, dass der Beruf einerseits wieder mehr junge Leute begeistert, und dass er andererseits größere Wertschätzung in der Gesellschaft erfährt. „Hinter jedem Gericht steckt eine Menge Arbeit.“ Meist gebe es aber nur Rückmeldungen, wenn etwas nicht gepasst hat.

Umso schöner sei positives Feedback. „Wenn es mir irgendwo geschmeckt hat, schicke ich deswegen immer ein Kompliment in die Küche“, erklärt Stampfl.



Das Ziel: ein eigenes Restaurant

Sie selbst sei in der Küche „nicht ganz planvoll“ unterwegs. Doch gerade die Kreativität macht in ihren Augen gute Köch*innen aus, zudem Faszination, Belastbarkeit, Geduld – und eine gute Menschenkenntnis.

„Jeder Koch ist nur so gut wie das Team, das hinter ihm steht.“

Antonia Stampfl

Obwohl Stampfl im Arbeitsalltag manchmal chaotisch ist, plant sie weit voraus. „Für die nächsten zehn Jahre habe ich mir

grob überlegt, was ich machen möchte“, sagt sie, und schiebt nach: „Auch wenn es mit Plänen nicht immer klappt.“ Im Ausland möchte sie arbeiten, reisen, Erfahrungen sammeln. Und dann etwas Eigenes aufmachen. Ob in Hamburg oder in Südtirol, weiß sie noch nicht.

Die Serie In der Serie „Jung und hungrig“ stellt die SWZ junge Menschen in und aus Südtirol mit den verschiedensten Lebensläufen vor. Eines haben sie jedoch alle gemeinsam: Sie sind jung und hungrig nach Erfolg. Alle Artikel können [hier](#) oder über die SWZapp nachgelesen werden.

Edition: 01-20