

Kochschule der FSGG lädt zu Expeditionen in die Welt der Kulinarik ein

## **Achterath's Erfolgsrezept: Einfach, lecker, gut**

**Was sich in den letzten Jahren aufgrund zahlreicher Kochshows im TV als Trend in der Gastronomie durchgesetzt hat, gehört bei der Frank Schwarz Gastro Group schon von Anfang an zum Portfolio des Cateringunternehmens. Das Kochschulangebot auf dem Duisburger Großmarkt ist ein wichtiger Bestandteil des Unternehmenskonzepts der FSGG.**

Im Mittelpunkt steht dabei die Präsentation. „In unseren Räumlichkeiten können wir unseren Kunden zeigen, was wir können und wie hoch unser Grad an Professionalität ist“, sagt FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz. „Hier bieten wir im Rahmen eines gegenseitigen Kennenlernens ein Probeessen für das Hochzeitspaar oder den Firmenmanager an, der sein nächstes Event von uns gestalten lassen möchte. Dabei können noch Feinjustierungen an der Menüfolge vorgenommen und individuelle Wünsche umgesetzt werden.“ Gleichzeitig können die Kunden hinter die Kulissen der gläsernen Produktionsküche schauen. So stellt die FSGG ihre Leistungsfähigkeit auf den Prüfstand. „Wir sehen dieses Angebot als vertrauensbildende Maßnahme für unsere Kunden an“, fügt Küchendirektor Roger Achterath hinzu. „So muss niemand die berühmte Katze im Sack kaufen.“

Roger Achterath ist Koch und Küchenmeister. Im ehemaligen Restaurant „Gala“ in Aachen erkochte der 53-Jährige sogar einen Michelin-Stern. Vor zweieinhalb Jahren heuerte er als Küchendirektor bei der FSGG an und ist heute Chef von 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Produktionsküche auf dem Duisburger Großmarkt. Hier werden an ganz normalen Tagen 1.200 Schul- und Kitaessen zubereitet. „In Messezeiten kommen wir auf bis zu 50.000 Essen im Monat“, rechnet Achterath vor. Ob Großveranstaltung, Hochzeit oder exklusives Gourmetmenü für den kleinen Kreis – die Qualität muss stimmen. „Da machen wir keine Unterschiede und erst recht keine Kompromisse.“ Ganz nach der kulinarischen Ausrichtung des Gourmetkochs: einfach, lecker, gut!

**SCHWARZ AUF WEISS**

Mit seinem kulinarischen Know-how bietet Roger Achterath gemeinsam mit seinem Team Kochkurse an, die Koch-Novizen am Herd genauso ansprechen wie fortgeschrittene Hobby-Köche. „Viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer kennen sich bereits bestens in der Materie aus und bestechen durch hohes Fachwissen“, verrät der Küchendirektor. „Sie interessieren sich in erster Linie für die Herkunft der Lebensmittel und holen sich bei uns Tipps und Kniffe aus unserem Praxisalltag für die optimale Zubereitung der Speisen.“

Sehr beliebt sind die kulinarischen Veranstaltungen, in denen es um die Vermittlung von weiterem oder speziellen Wissen und die praktische Umsetzung geht. Daher bietet die FSGG auch Kochkurse an, die sich mit Fisch, Meerestieren, Wurst und Fleisch beschäftigen oder rund um die vegetarische oder vegane Küche drehen. Roger Achterath: „Wir zeigen unseren Kochschülern, wie man mit Gewürzen und deren Aromen spielen und so leckere Gerichte zaubern kann.“

[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)



BUZ: Roger Achterath bietet kulinarische Wissensvermittlung mit viel Unterhaltungspotenzial.

© Holger Bernert 

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 16. März 2020