

# Ein Dickkopf auf dem Weg zu einem großen Ziel

Im vergangenen Jahr hat Senem Postaci den Kasseler Kochwettbewerb um den Innocenti-Pokal gewonnen. Ihre theoretischen Kenntnisse und die kreative Menüzusammenstellung überzeugten die Jury. Vielleicht war es aber auch die Persönlichkeit dieser jungen Frau, die als Köchin ihre Berufung gefunden hat.

Derzeit absolviert sie ihre Abschlussprüfungen in der Elisabeth-Knipping-Schule in Kassel und hat sich für dieses Jahr hohe Ziele gesetzt. Die Bewerbungen sind abgeschickt. Jetzt will die gebürtige Melsungerin mit türkischen Wurzeln, deren Vater Chefarzt der Anästhesie am Klinikum Melsungen ist, ihre Ausbildung erst vervollkommen. „Ich liebe diesen Beruf und kann mich in ihm verwirklichen“, erzählt Senem Postaci, die zum Glück auch in ihrem Küchenchef Ullrich Grünheid einen Förderer gefunden hat. „Er hat mich immer motiviert und experimentieren lassen. Der Sieg beim Innocenti-Pokal hat ihn nicht überrascht. Vielmehr hätte es ihn gewundert, wenn ich nicht gewonnen hätte“, sagt sie. Dabei ist es auch die Liebe zum Detail, die sie auszeichnet: „An einem schönen Teller geht mein Herz auf“, sagt die 22-Jährige. Geht nicht, gibt es für sie nicht. Deshalb kreierte sie aus der Vorgabe Kürbis für die Vorspeise beim Kochwettbewerb einen Fächer vom Hokaido-Kürbis mit karamellisierter Chili-Nashi-Birne. Dazu gesellten sich ein Frischkäse von der Ziege und eine Balsamico-Creme. „Hier im Ramada-Stadthallenhotel haben mich zunächst viele für verrückt erklärt. Da musste ich schon sehr deutlich werden, und es flossen auch Tränen. Doch für mich war von Anfang an klar, dass ich aus den Vorgaben kein typisches Menü zusammen stellen werde“, erzählt Senem Postaci, die ihre erstmalige Teilnahme an einem Kochwettbewerb als Herausforderung und Visitenkarte betrachtet, mit der sie sich für ihren weiteren Berufsweg empfiehlt. Am Ende setzte sie sich mit ihrer Dickköpfigkeit durch und hat vor allem den fünf männlichen Teilnehmern Paroli geboten. Ihr großes Idol ist übrigens Jamie Oliver – Englands junger Spitzenkoch – ein Mann, der mit seiner einfachen und köstlichen neuen Küche überzeugt. „Frauen traut man weniger zu in den Küchen. Und in der Tat muss man schon sehr viel Mut haben, um an der Front zu stehen und den Männern zu sagen, wo es lang geht. Das schafft man nur als Workaholic und mit sehr viel Persönlichkeit“, ist die junge Köchin überzeugt und arbeitet tatkräftig an ihrer Karriere. Ambitionen auf die harte Schule einer Sterneküche hat sie allemal. Andere Kulturen und Einflüsse seien jetzt wichtig, um zum (Küchen)Ziel zu kommen. „Natürlich zieht es mich in das Ausland, wo man meiner Meinung nach mit noch mehr Liebe zu diesem Beruf arbeitet als in Deutschland. Meine Bewerbungen habe ich deshalb unter anderem auch nach England und in die Schweiz verschickt“, erzählt sie. *slb*



Junge Nachwuchsköchin mit Visionen: Senem Postaci nimmt für ihren Traumberuf einiges auf sich. Nach der Ausbildung will sie sich in einer Sterneküche den Feinschliff für ihre eigene Karriere holen. Foto: Liebig-Braunholz

Die **FRITZ** ■■■ GRUPPE: versichern beraten anlegen

Ein Hotel zu führen ist schwer genug.

Minimieren Sie Ihr Risiko, sichern Sie Ihren Erfolg!

Mehr Sicherheit für weniger Geld.

Besser versichern. **FRITZ** als Partner!



Tauschen Sie viele einzelne Risikoabdeckungen gegen unser einzigartiges Konzept, speziell für Hotel- und Gastronomiebetriebe. Als versicherungsunabhängige Spezialisten sind wir auf Ihrer Seite. Mit Erfahrung, Engagement und Service. Konsequenz. Trotz höherer Deckung sparen Sie oft ca. 25%! Fordern Sie den **kostenlosen FRITZ Suite Risikocheck** an! Oder gleich eine Beratung.

**FRITZ**

Assekuranzmakler

Telefon 0931 - 4 68 65 - 0  
Telefax 0931 - 4 68 65 - 99  
eMail info@makler-fritz.de

Bachwiese 3  
97276 Margetshöchheim

[www.makler-fritz.de](http://www.makler-fritz.de)

**FRITZ Suite** Der richtige Schutz *plus* finanzieller Vorteil!