

BERUFSKLEIDUNG

Nie mehr oben ohne!

Zu warm, unbequem, störend - die Kochmütze ist der Zankapfel in der Küche. Doch längst gibt's Alternativen zur klassischen Toque

Manche tragen sie mit Stolz, andere überhaupt nicht: die Kochmütze. Die traditionelle Kopfbedeckung des Kochs ist immer gut für ein Streitgespräch. **Impo-**sant sieht er aus, der „weiße Schornstein“, der seinem Träger **Bedeutsamkeit und Würde** verleiht. Doch **in den Augen vieler Köche** taugt er allenfalls **zum Repräsentieren** – in der Profiküche gibt es viel zu viele Hindernisse, die die Kochmütze zum Absturz bzw. Verrutschen bringen.

Das Markenzeichen des Kochs hat eine lange Geschichte. Als der englische König George II 1727 in seinem Suppenteller eine Kopflaus fand, durften seine Köche fortan nur noch mit Haube an den Herd. Nach einer anderen Theorie geht der Ursprung der Kochmütze auf die Zeit der Assyrer zurück, als die Könige besonders talentierten Köchen kronenähnliche Kopfbedeckungen verliehen. Das Design der Kochmütze war stets dem modischen Wandel unterworfen – von der Ballonform über die steil aufragende „high bonnet“ bis hin zur Toque in Pilzform.

Der französische Starkoch Marie-Antoine Carême soll Anfang des 19. Jahrhunderts der Toque zum Durchbruch verholfen haben. Er versteifte das Innere mit einem Pappring, um ihr einen majestätischen Ausdruck zu verleihen. „Damals hat sich über die Mütze eine Hierarchie entwickelt“, sagt **Britta Kunst-Uhlenbruck vom Kölner Markenkonzern BP**. „Die Sous-Köche ließen sich mit unterschiedlich hohen Mützen leicht vom dirigierenden Chef unterscheiden. Die Kocheleven trugen kappenartige Kopfbedeckungen, während **Carême mit seiner 45 Zentimeter hohen Super-Toque alle überragte.**“



Ob Stoff-, Vlies- oder Papiermütze in diversen Formen und Höhen, Stoff- oder Papierschiffchen, Pagenmütze oder Base-Cap: Ber-Bek liefert die Kopfbedeckung zudem in vielen Farben

Symbol der Weißen Zunft, egal ob aus weißem Baumwolltwill oder aus steifem Papierfließ. Trotzdem: „Viele Köche mögen keine Kochmütze“, bedauert **Andreas Gantert, Geschäftsführer von Ber-Bek**. Zu warm, unbequem und störend empfinden viele „das Ding“ auf dem Kopf. Dennoch wird in vielen Betrieben aus Hygiene- und Imagegründen das Tragen einer Kopfbedeckung verlangt. „Das stellt uns Berufsbekleider vor die Herausforderung, Kopfbedeckungen zu entwickeln,

Anzeige

CHEF COLLECTION
 GUTS CHEF
 KITCHEN WORK AND FORMER

- Kochjacken/Hosen
- Corporate Fashion
- Textilveredelung
- Schürzen/Caps



Kopfbedeckung im Trend: Bandana (Jobeline), Pagenmütze und Base-Cap (Chef Collection)

die alle Anforderungen erfüllen und zugleich vom Träger akzeptiert werden“, so Andreas Gantert. Nach einem Boom der Baseball-Cap, die vor allem von jüngeren Köchen favorisiert wurde, stellt er nun eine Rückbesinnung auf traditionelle Formen fest. „Gefragt ist die klassische Form, in Falten gearbeitet, aber eher flach gehalten, aus schweißabsorbierendem Baumwollgewebe und luftigem Gitterstoff, zunehmend auch in Farbe oder mit Stickerei.“

Hotelwäsche Erwin Müller bietet im Jobeline-Sortiment verschiedene Kopfbedeckungen an. Je nach Haus bzw. Vorliebe des Trägers gibt's das Passende. Modemutigen empfiehlt Erwin Müller klassische Toques in Knallfarben als Kontrast zur weißen Kochjacke. Oder das Modell

Scull, das statt des hochstehenden Teils einen breiteren Rand hat und sich mit einem Klettverschluss jeder Kopfgröße anpasst. Andreas Hosbach, Key-Account Manager bei CWS-boco, rät zum pfiffigen Schiffchen, zur französischen Bistromütze oder zum verwegenen Bandana in den Trendfarben Schwarz, Bordeaux, Braun, Royalblau oder Signalrot.

Neben allen Fragen zu Stil und Komfort bleibt die Frage nach der Notwendigkeit: Ist die Kochmütze Pflicht oder nicht? Hygieneexpertin Maria Revermann: „Es gibt keine gesetzliche Verpflichtung zum Tragen einer Kopfmütze, wohl aber die Empfehlung, je nach Gefahr und Risiko zu entscheiden, wie viel Hygienevorkehrungen nötig sind.“ In der DIN 10524

wird das Thema Arbeitskleidung auf 16 Seiten beschrieben und aus Hygienegründen zur Kopfbedeckung geraten. Auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband fordert die Kopfbedeckung oder Haare zusammenzubinden. Ferner befassen sich zwei

neue Verordnungen und eine

Verwaltungsvorschrift der Lebensmittelüberwachungsbehörden mit

der Kochmütze.

Auch Maria Revermann plädiert dafür: „In Zeiten der

offenen Küchen achtet der Gast immer mehr auf

die Hygiene.“ Die Kochmütze setzt da

ein wichtiges Signal

● CORNELIA LIEDEBACH



Eine Frage der Hygiene: Die Kochmütze signalisiert dem Gast, dass sauber gearbeitet wird