


| |
|----------------------------|
| Navigation |
| 2-WOCHEN- PREISHIT |
| Über Hotelier.de |
| Online Magazin |
| ▼ Gastronomie |
| ▼ Hotelgewerbe |
| ▼ Kongresse/Messen |
| ▼ Personalia |
| ▼ Top Hotels |
| ▼ Tourismus |
| ▼ Versicherung |
| ▼ Weiterbildung |
| Dienstleistungen |
| Gewinnspiel bis 14.9.09 |
| Impressum |
| Mediadaten |
| Newsletter |
| RSS abonnieren |
| Webseiten HSI |
| DAS Marketing für SIE! |

Confis-Express



CONFIS EXPRESS
liefert berühmte Qualitäten

Beste Qualitäten für Ihre
Pâtisserie

[mehr >>](#)

[Hogashop24.de](#)

Krönung der Köche

13.08.09 07:50 Alter: 3 hrs

Von: Bierbaum-Proenen GmbH & Co. KG

Nicht adelig - dafür fürstlich in der Küche. Traditionell krönt die Kochhaube den Koch. Ist Zeichen seines Könnens und gleichzeitig heute wichtiges Kriterium für Sauberkeit und Hygiene

Doch wie sieht es in deutschen Küchen aus und wohin geht der Trend? Britta Kunst-Uhlenbruck, verantwortlich für Produktentwicklung und -design im Hause des Kölner Markenkonfektionärs BP gibt Auskunft über Geschichte, Entwicklung und Trend der historischen Haube.



Britta Kunst-Uhlenbruck

Frau Kunst-Uhlenbruck, jeder kennt das Bild des Koches mit der hohen, weißen Kochmütze. Woher kommt die Tradition?

Es gibt hierzu eine nette Geschichte, die allerdings historisch auch umstritten ist. Der englische Monarch George II. hatte in seinem Erbsengericht eine Kopflaus entdeckt. Daraufhin musste sich das gesamte Küchenpersonal die Haare abscheren lassen und trug fortan auf Befehl des Königs eine Kopfbedeckung. Anfangs war die Mütze eher schlapp, schwach und balkonisch - ähnlich einer damaligen Nachtmütze.

Wann setzte sich die Kochmütze als unabdingbares Kennzeichen und Arbeitsutensil durch?

Ihren Durchbruch erlebte die steile Kochmütze mit der großen Politik des 19. Jahrhunderts und dem großen Carême. Der König der Köche und Koch der Könige begründete die „Grande Cuisine Française“ und setzte den Standard für den Hut der Kochprofis. Beim Wiener Kongress kochte Antoine-Marie Carême (1784-1833) für den britischen Außenminister Lord Castlereagh. Dem französischen Chefdiplomaten und ausgewiesenen Gourmet Talleyrand bereitete er jahrelang allerfeinste Ragouts zu.

Am 30. Januar 1821, so erinnerte sich Carême, gab er der Kochmütze den finalen Touch. Da er fand, seiner Stoffmütze fehle es an Haltung, versteifte er das Innere der „toque“, so die französische Bezeichnung, mit einem Pappring, um ihr einen majestätischeren Ausdruck zu verleihen. Dies ist historisch bewiesen.

Was sagt die Kopfmütze weiter aus?

Man kann sagen, dass sich damals eine Hierarchie durch die Mützen entwickelte und zeigte. Die Unterköche, in der Branche Sous-Chefs genannt, ließen sich mit unterschiedlich hohen Mützen leichter vom dirigierenden Chef unterscheiden. Die Kocheleven trugen weiter kappenartige Kopfbedeckungen, während besagter Carême mit seiner 45 Zentimeter hohen Super-Toque alle überragte. Auch der „Kaiser aller Köche“, Georges-Auguste Escoffier (1847-1935), legte Wert auf weiße Kochmützen und verlangte von seiner Brigade im Ritz, stets vollständige Berufskleidung zu tragen.

Kreuzer Hotelequipment



www.kreuzer-gmbh.com

Alles für Ihr Hotelzimmer und Hotelbadezimmer

[mehr >>](#)

HUG AG



Creativ Wettbewerb 2009 Tartelette Phantasia

mitmachen + ein Praktikum in Dubai gewinnen...

[mehr >>](#)

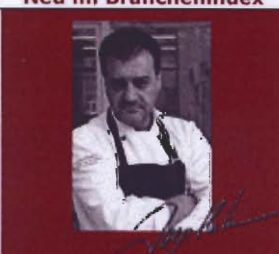
ELITE ESCORTS



First Class Begleitservice bei Elite Escorts

[mehr >>](#)

Neu im Branchenindex



Ingo Hahnen -
Freiberuflicher Küchenchef
und Mietkoch

[mehr >>](#)

HANTERMANN



HANTERMANN.COM

HOGA SHOP 24h
IHR SHOP FÜR
**HOTELBEDARF
TEPPICHBÖDEN
MOBLIERUNG**

Bequem einkaufen im Internet

[mehr >>](#)

ACCENTA Music
accerta music
Der Sound zur Marke

Mit Musik Ihr Marketing befördern – die **Knalleridee der Internorga 2009**

[mehr >>](#)

Comfort Socks



Mit Comfort Socks laufen Sie richtig. – Richtig gesund!

[mehr >>](#)

Wettflex UG



What a feeling - Modernes oder klassisches Design prägen die Kollektion

[mehr >>](#)

**e*tech + ASA
Hotelsoftware**



Hotelsoftware von ASA + Kundenservice von e*tech = zufriedene Hoteliers

[mehr >>](#)

ChannelRUSH - Channel Management



Premier hotelier channel management software

[mehr >>](#)

BAUR WohnFaszination

So richtig modern wurden hohe, gefaltete und gestärkte Kochmützen erst gegen Ende des Ersten Weltkriegs. Es hieß, die vielen Falten symbolisierten die mehr als 100 Arten, in denen ein Koch ein Ei kochen kann. Später ließ der Gebrauch der Mützen etwas nach. Die Kochmütze in Pilzform hat sich dennoch durchgesetzt. Sie sorgt für Ventilation und saugt Schweißtropfen auf.

Ein wichtiger Übergang. Wie sieht es heute mit der Kopfbedeckung aus? Der Nachwuchs der weißen Zunft lernt, dass Kochmützen laut DIN-Norm 10524 zur Berufskleidung zählen. Neben dem historisch-traditionellen Aspekt ist die Kopfbedeckung heute insbesondere für die Sauberkeit und Hygiene wichtig. Diese Kriterien sind oberste Prämisse hinter dem Herd. Kochmützen sind daher nach wie vor wichtiger Bestandteil der Kochkleidung.

Gibt es dennoch eine Weiterentwicklung der Mützen? Wie sieht BP dies als Hersteller von Berufskleidung – auch für diese Branche? Die Kopfmode ist aus der Freizeitkleidung adaptiert und hat quasi die Küche erobert. Natürlich wandelt sich Mode. Das gilt für die Freizeitkollektionen ebenso wie für Berufskleidung. Hier sind die Kochmützen nicht ausgenommen. BP bietet beispielsweise modisch-praktische Bandana an – Kopfbedeckungen, die als vor gefertigtes Tuch mit zwei Bändern leicht überziehen sind und sich optimal an die Form des Kopfes anpassen. Sie ist praktisch, modisch und verkörpert den Stil unserer Zeit. Wir sehen aber im Gesamtkonzept Kleidung und Ausstattung gerade unsere Profession.

Gesamtkonzept Berufskleidung. Können Sie dies näher erläutern? Gerne. Bleiben wir beim Beispiel Kochmütze. Sie ist wesentlicher Bestandteil der Ausstattung eines Koches. Neben der Kopfbedeckung gehört natürlich die Kochjacke, Hose, eine Schürze hinzu. Hier entwickeln wir branchenspezifische Kollektionen, die sich durch hohe Qualität und Funktionalität auszeichnen. Gleichzeitig spüren wir Trends auf und gehen auf Kundenwünsche ein.

Unsere Liebe zum Detail ist es, die unsere Kollektionen dann ausmachen. Es ist ein bisschen wie Kochen. Sie können streng nach einem Rezept eine Mahlzeit zubereiten, aber sie werden nie das Ergebnis erreichen, das jemand zaubert, der mit Liebe, Gespür und Leidenschaft antritt. Genau dies macht BP und seine Kollektionen aus. Wir schaffen textile Gourmet-Häppchen.

Quasi leckere Berufskleidung? Ja, könnte man so sagen. Es heißt doch auch so schön „das Auge isst mit“. Entsprechend bieten wir ansprechende Kleidung an. Für den Kunden. Für die Gäste. Doch lecker ist auch nur – um bei der Metapher zu bleiben – was Qualität hat.

Wie sieht die Produktpalette von BP aus? Welche Kollektionen bietet der Kölner Konfektionär an? Von stylischen Kochjacken mit raffinierten Applikationen über Bistroschürzen oder Vorbinder in neuen Farben wie sanftem Ecrú oder warmem Braun hin zu besagten flotten Kopfbedeckungen wie die praktisch-zeitgemäßen Bandana, zeigt unser Produktportfolio alle Artikel auf, die für den Einsatz vor und hinter dem Tresen wichtig sind.

Farbliche Abwechslung und die zum Beispiel gewünschte CI-gerechte lassen sich durch unsere große Auswahl an farbigen Shirts und Accessoires leicht verwirklichen. Unsere Linien bauen systematisch auf, greifen ineinander. Das heißt konkret: mixen erlaubt, kombinieren erwünscht. Darüber hinaus entwickeln wir Kleidung, die pflegeleicht ist und zudem auch Industriewäsche geeignet, Stichwort textiles Leasing.

Frau Kunst-Uhlenbruck, vielen Dank für das Gespräch!

Weitere Information:
Bierbaum-Proenen GmbH & Co. KG
Jahn Werner
Leiter Marketing

Britta Kunst-Uhlenbruck
Produktentwicklung und Produktmanagement
Domstraße 55 – 73
50668 Köln
Tel. 0221-1656-316
Email j.werner@bierbaum-proenen.de

Hotel- und Objektausstattungen

[mehr >>](#)

Holz Fichtner



Produkte für die Hotellerie

[mehr >>](#)

**Landleben
Objekteinrichtung Moll**



Ihr Fachhändler für den gesamten Objektbereich. Wir planen, beraten und richten ein. Wir sind Ihr kompetenter Partner für den gesamten Gastrobereich

[mehr >>](#)

Sunshine Wintergarten



Schaffen Sie Ihren Gästen einen Platz an der Sonne! Hochsaison das ganze Jahr...

[mehr >>](#)

Multi-Star



Reinigung für Backofen, Kunststoff, Glas, Alu und tägliche Wischpflege

[mehr >>](#)

Knoch Lichttechnik



Kreation - Inspiration - Emotion

[mehr >>](#)

Deutsche Wein- und Sommelierschule



Der aktuelle Online Katalog der Deutschen Wein- und Sommelierschule, gebucht bei www.hotelier.de!