



TÖPFE STATT ZAHLEN

Steuerberatungsgesellschaft PMPG feiert im Kochatelier Bonn

Wer bei **Teambuilding** nur an Survivaltraining denkt, liegt falsch. Die beiden Kochprofis **Klaus Velten** und **Christoph Dubois** bieten Unternehmen Töpfe, Pfannen, Messer und über 100 Gewürze für die Teamarbeit am Feierabend. Und das Ziel ist kein hoher Berg, sondern ein mediterranes Vier-Gänge-Menü. Nette Gespräche und guter Wein inklusive. Gemeinsam mit den Küchenmeistern kreierte die Bonner Mitarbeiter der **Steuerberatungsgesellschaft PMPG Lück, Saumweber & Partner** im **Kochatelier Bonn** einen Gaumenschmaus der Spitzenklasse.

„Schürzen an und los geht es“, Fernsehkoch Klaus Velten eröffnet den Abend und vergibt den ersten Job an Azubi Andreas (21). Er darf Schokolade in feine Stücke schneiden. „Seit dem 1. Mai gehören die 18 Bonner Kollegen als selbstständige Gesellschaft zu PMPG. Heute möchten wir ihnen für die ersten erfolgreichen 100 Tage danken. Zahlen und Bilanzen lassen wir ganz beiseite – wir möchten uns besser kennen lernen“, sagt Martin Minder, einer der fünf PMPG-Chefs. Gewissenhaft bewacht er die kochende Milch für das Schokoladen-Mousse. „Fertig!“, meldet

der Steuerberater an Azubi Andreas. Zusammen rühren die beiden Männer Schokolade, Eier und Milch zusammen.

Erfahrungen zwischen Garnelen und Kartoffeln

Sekretärin Birgit hat Glück. Ihr Kollege hilft der jungen Frau gern. Während Birgit die Garnelen für den ersten Gang pult, schält der 60-jährige Steuerfachangestellte Bernd die Kartoffeln für den Garnelenmantel. „Beim Kochen kann man Teamerfahrungen ganz losgelöst von der alltäglichen

Arbeit machen“, erklärt Christoph Dubois. Und bevor alle Hobbyköche an der festlichen Tafel das erste Gericht genießen, gibt es eine Überraschung. Vanille, Tonkabohne oder grüne Paprika? Aus sechs kleinen Fläschchen sollen zwei Gruppen Gerüche erraten – um die Wette versteht sich.

Talentprobe hinter dem Herd

„Was wir hier gemeinsam essen“, sagt Werner Hötzel, Steuerberater und PMPG-Chef, „haben viele Talente geschaffen. Einer kann gut schnibbeln, ein Zweiter hat ein Händchen fürs



*** Wir deckeln Ihre Kosten.**

Würzen und der Dritte versteht sich auf das Anrichten. Das ist bei der täglichen Arbeit nicht anders. Wir sehen es als unsere Aufgabe an, Talente zu verbinden – ein Grund, warum meine Partner Günther Saumweber, Martin Minder, Volker Seipp, Marko Frey und ich gerade dieses Teamevent initiiert haben. Und Sie sehen ja, es klappt!“ Stolz zeigt er auf eine frisch-grüne Basilikumschaumsuppe. Hötzel hat sie mit Hilfe von Nicole, einer Steuerfachangestellten, angesetzt.

Sandiger Lauch und elegante Kellner

Gang drei: Gebratene Poulardenbrust. Ingo rührt die Hollandaise an. Seine Kollegen feuern ihn an. Immer noch dampfen die Töpfe und die Profiköche beantworten derweil die Fragen der Gäste. „Warum wird der Lauch erst gewaschen, wenn er aufgeschnitten wurde?“ will Steuerberater Michael wissen. „Der Sand zwischen den Blättern lässt sich sonst nicht entfernen“, erklärt Christoph Dubois. Der 34-Jährige hat in seiner Zeit als Privatkoch

in einem Londoner Milliardärshaushalt so manche ausgefallenen Gerichte zubereitet. Er zeigt den Besuchern, wie die Poularde gefüllt wird und wie die Kruste des Geflügels schön kross gelingt. „Ich lasse immer meinen Freund kochen“, erklärt Birgit augenzwinkernd. Ihr Kollege Bernd dagegen ist ein passionierter Kellner. Elegant bewirbt er die 23-köpfige Mannschaft. „Neben einem tollen Essen und schönen Weinen haben wir hier eine unterhaltsame Zeit!“ – Das erklären die PMPG-Mitarbeiter einmütig.

Der Abend endet mit einem Milchschokoladen-Mousse mit Beeren und einem kräftigen Espresso. „Ein gelungenes Teamevent – wir sind uns alle ein Stück vertrauter geworden und haben zusammen etwas sehr hochwertiges geschaffen“, resümiert Geschäftsführer Günther Saumweber den Abend im Kochatelier Bonn. ♦

» Weitere Informationen finden Sie unter www.kochatelier-bonn.de und www.pmpg.de

