

Marcel Tönnißen steht seit 20 Jahren in der Küche der FSGG

## Vom Lehrling zum Produktionsleiter

**Er hat nie den Drang verspürt, die große weite Welt der Kulinarik zu erobern. Für einen Koch eher untypisch. Marcel Tönnißen ist seinem Arbeitgeber immer treu geblieben. Mittlerweile schon seit 20 Jahren. Als Auszubildender hat er im Jahr 1999 begonnen. Heute ist der Familienvater Produktionsleiter und stellvertretender Küchenchef bei der Frank Schwarz Gastro Group auf dem Duisburger Großmarkt.**

Zusammen mit Küchendirektor und Sternekoch Roger Achterath ist Marcel Tönnißen der Kopf des Sondereinsatzkommandos des guten Geschmacks. Und diese Formulierung ist wörtlich zu nehmen. „Das Aufgabenspektrum in der Küche der FSGG ist sehr umfangreich“, erzählt der 37-Jährige. „In unserer nach EU-Hygienevorschriften zertifizierten Großküche produzieren wir jeden Tag frisch. Der Löwenanteil entfällt dabei auf die Kita- und Schulverpflegung. Pro Jahr verarbeiten wir rund 370 Tonnen Lebensmittel. Bei der Verpflegung der Kinder und Jugendlichen legen wir großen Wert darauf, dass der Bio-Anteil bei 50 Prozent liegt.“

Insgesamt arbeiten 22 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie drei Auszubildende in der Küche. Dabei wird ein kulinarischer Bogen gespannt, der von der gehobenen Küche auf Sternenniveau, über gesundes Fastfood auf Messen oder ‚Flying Buffet‘ auf Großveranstaltungen bis hin zur Verpflegung der Essener Polizei führt. „Im Fall eines polizeilichen Großeinsatzes müssen wir direkt reagieren und sogenannte ‚Sofortlagenbeutel‘ packen“, erklärt der leidenschaftliche Koch, den es nie hinaus in die weite lukullische Welt gezogen hat. Diese speziellen Lunchpakete müssen innerhalb von vier Stunden fertig gepackt sein. Je nach Einsatzlage können das bis zu 500 Beutel sein. „Wir sind also rund um die Uhr einsatzbereit.“



FRANK SCHWARZ

## SCHWARZ AUF WEISS

Marcel Tönnißen wollte schon als kleiner Junge Koch werden. Während seine Altersgenossen Astronaut oder Cowboy werden wollten, rührte der Duisburger bereits als Achtjähriger in den Kochtöpfen seiner Mutter. „Verschiedene Praktika in diversen handwerklichen Berufen während der Schulzeit waren nicht wirklich von Erfolg gekrönt. Die haben mir nur deutlich gemacht, was ich nicht wollte. Ebenso hatte ich die Möglichkeit, die Schlosserei meines Vaters zu übernehmen. Doch ich wollte unbedingt Koch werden. Nach einem Praktikum bei Frank Schwarz war das für mich ganz klar und so ging ich 1999 in die Kochlehre.“

Der Vater einer Tochter, der seine Freizeit am liebsten mit seiner kleinen Familie in der Natur verbringt, sieht als Produktionsleiter die eigentliche berufliche Herausforderung darin, die straffen Strukturen des Cateringunternehmens täglich aufrechtzuerhalten. Dies meistert der Küchenprofi mit einer fast schon stoischen Ruhe. „Hektik wäre hier der falsche Weg“, meint Marcel Tönnißen, der seinen Urlaub am liebsten in den ruhigen Landstrichen auf Mallorca verbringt. „Um den hohen Qualitätsanspruch der FSGG garantieren zu können, müssen wir mit der gebotenen Ruhe ans Werk gehen.“ Denn in der Ruhe liegt bekanntlich die Kraft.

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



Marcel Tönnißen gehört seit 20 Jahren zum FSGG-Team.

© **Holger Bernert**

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 8. September 2019

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: [redaktion@der-reporter.net](mailto:redaktion@der-reporter.net)

Reporter • redaktionsbüro holger bernert  
Läbenhufen 22 • 46487 Wesel  
Telefon 0281 44274252 • Fax 0281 44274253 • Handtelefon 0171 3188715  
E-Mail: [redaktion@der-reporter.net](mailto:redaktion@der-reporter.net)