

Georg Triebe †

Er war ständig im Dialog und überall mittendrin. Unfaßbar für jeden, der ihn kannte: Abschied von Georg Triebe. Viel zu früh für einen 51jährigen, der voller Ideen und Pläne steckte, der eine Energie ausstrahlte, die andere mitreißen konnte und dessen persönliche und berufliche Entwicklung noch lange nicht abgeschlossen war. Er hat es vor zwei Jahren fertiggebracht, den Verband der Fachplaner Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung zu gründen und ihn als dessen Präsident zu profilieren. Jahrelange Einzelkämpfer brachte er damit nicht nur an einen Tisch, sondern auch unter einen Hut – nicht immer in allen Fragen, aber stets mit dem Blick auf die großen Probleme, die alle verbinden.



Ohne ihn wäre auch die Leipziger Gastronomie noch nicht dort, wo sie heute bereits steht. Seine ganze Person setzte er sofort nach Öffnung der Grenze dafür ein, wichtige Verbindungen für die Leipziger Köche aufzubauen. Seiner Initiative ist es zu danken, daß der „Internationale Kochkunstverein zu Leipzig 1884“ e. V. bereits im Januar 1990 wiedergegründet werden konnte. Als Vorsitzender des Vereins ließ er nichts unversucht, um Schulungen zu organi-

sieren und um den Gastronomen zu zeigen, wo sie künftig langgehen müssen. Eins ist sicher, die von ihm mitorganisierten Feste, Fahrten und den Köche-Ball wird keiner so schnell vergessen, denn Georg, oder 'Schorsch', wie ihn alle nannten, verstand zu feiern. Erst Anfang November dieses Jahres durfte Georg Triebe den krönenden Höhepunkt seiner Laufbahn erleben: Die Aufnahme in die Gastronomische Akademie Deutschlands. Dabei hatte 1955 alles ganz normal angefangen. In diesem Jahr begann seine Lehre als Koch bei der „Mitropa“ in Zwickau. Der Weg führte über Leipzig und Berlin. 1978 kehrte er in die Messestadt und an die Handelshochschule zurück. Für seine Promotion zum Dr. oec. erforschte Georg Triebe die rationelle Gestaltung der Prozesse der Speisenzubereitung. Zwei Patente meldete er an, darunter eine völlig neue Garmethodik, das Kombinationsgarverfahren. Sein absolutes Lieblingsthema: Kräuter. Sobald er auf das Würzen von Speisen zu sprechen kam, war er in seinem Element. In einer kaum nachvollziehbaren Fleißarbeit analysierte er mehr als 400 Kräuter und Würzmittel. Darauf aufbauend entwickelte er eine völlig neue Theorie des alternativen Würzens, veröffentlicht in zwei Büchern. Seinen Traum, selbständig zu arbeiten, erfüllte er sich 1990 gemeinsam mit seiner Familie und seinem Partner Hans-Peter Blödern.

Sein erklärtes und gar nicht bescheidenes Ziel war es, das „Gastronomie- und Großküchenstudio“ zu einem Mekka zu machen, sowohl als Planungsbüro als auch als Schulungs- und Kommunikationszentrum für Köche und Fachplaner. Familie, Beruf und Hobby – bei Georg Triebe war das alles eins.

In seinem Sinne sollten wir das fortsetzen, was Georg Triebe begann. Die Aufgaben werden nicht geringer. Es wird aber erheblich schwerer sein, sie ohne ihn lösen zu müssen.

Petra Mewes