Ein

HARLEKIN

in der

Küche

EIN HARLEKIN IN DER KÜCHE

Interview mit dem Sterneküchen-Praktikanten
Matthias Holfelder
vom 9. Juni 2013

Zur Erinnerung ans Praktikum
im Berliner Restaurant VAU
vom 21. Mai bis zum 15. Juni 2013

Matthias, du arbeitest seit drei Wochen als Praktikant in einer Sterne-Gastronomie. Wie geht's deinen Händen? Irgendwelche Schwielen?

Höchstens Hornhaut unter den großen Zehen, weil ich mehr als üblich auf den Beinen bin, aber sonst hält sich das alles in Grenzen.

Wie wurdest du denn aufgenommen?

Die Kollegen sind auf jeden Fall freundlich. Am Anfang waren sie vielleicht ein bisschen reserviert, aber sie sind immer hilfsbereit und stets mit einem Ratschlag zugegen. Wenn ich etwas mache, kommt immer einer vorbei und sagt: »Das kannst du besser so machen. Nimm das doch mal so rum.« Das sind lauter Tipps, die man eigentlich nicht … na ja, nicht bezahlen kann, stimmt natürlich nicht, aber die man eben so nebenbei bekommt und die man vielleicht irgendwann auch gar nicht mehr so wahrnimmt. Ich lerne eine ganze Menge.

Wie sind deine Arbeitszeiten?

Hart. Selbst wenn ich bezahlt würde, fände ich sie noch hart. In der Regel geht die Arbeit von morgens neun Uhr bis Mitternacht. Das nennt sich Teildienst, weil eigentlich zwischen den Dienstzeiten um den Mittagsservice und um den Abendservice eine Pause vorgesehen ist. Eigentlich! Diese Unterbrechung findet de facto aber wegen Personalmangels momentan nicht statt. Daneben gibt es den Frühdienst; da fängt man morgens an und kann schon gegen sechs Uhr abends nach Hause gehen. Der Spätdienst wiederum beginnt nachmittags gegen 14 Uhr und geht bis Küchenschluss. Wenn man, wie ich jetzt an diesem Wochenende, samstags Frühdienst hat und am Montag erst um zwei wieder da sein muss, dann ist das wie Kurzurlaub.

Aber das war nicht jedes Wochenende so?

Nein, aber als ich gefragt wurde, wie ich in meiner letzten Praktikumswoche arbeiten will, habe ich gemerkt, dass meine Wünsche respektiert werden. Ich bin ja sozusagen der Harlekin in der Küche; ich werde nicht wirklich gebraucht. Ich bin einfach nur zufällig da, und wenn ich da bin, kann ich helfen. Als ich den Wunsch geäußert habe, dass ich die Dienste am Wochenende gerne so hätte wie eben beschrieben, haben die Kollegen festgestellt, dass ich in der Küche angekommen bin.

Auf wie viele Stunden kommst du in der Woche ungefähr?

Hm, mal überschlagen: Dreizehn Stunden pro Teildienst mal drei Teildienste macht 39 Stunden. Einmal Frühdienst und einmal Spätdienst à – sagen wir mal – neun Stunden macht 18 Stunden. Sind also insgesamt knappe sechzig Stunden.

Wie viele Gäste werden täglich bedient und wie viele Leute arbeiten dafür in der Küche?

Den ersten Teil der Frage kann ich ehrlicherweise gar nicht beantworten, weil ich nie weiß, wie viele Gäste da sind.

Du siehst nicht, was im Gastraum los ist?

Nein, der Gastraum ist tabu. Aber in den letzten Tagen, als das Wetter ein bisschen besser war und die Leute im Hof gesessen haben, konnte man immer mal sehen, wie voll es war. Dann wird es sehr heiß in der Küche, weil alle Fenster zum Hof geschlossen sein müssen, wenn Gäste dort sitzen.

Und wie viele Leute schwitzen nun in der Küche?

Das ist schon einfacher zu beantworten: Es gibt den Fleischposten, den Fischposten, den Saucier, den Entremetier und zwei Gardemangers. Das sind insgesamt sechs, die oben arbeiten. Dazu noch zwei Personen am Pass; dazu werden gerne die Azubis und die Praktikanten herangezogen, wenn sie einigermaßen schnell sind. Und auch die fertigen Köche helfen da natürlich aus, wenn eine größere Gesellschaft gleichzeitig serviert bekommt. Dann gibt es noch ein bis zwei Leute in der Pâtisserie. Und zwei Spüler kommen auch noch dazu. Außerdem vier bis fünf Leute im Service, inklusive dem Restaurantleiter, der auch Sommelier ist. Und zusammenrechnen musst du.

Du hast 16–17 Leute für Küche und Service aufgezählt. Aber noch mal zurück zur Gästezahl: Auch wenn du den Gastraum nicht einsehen kannst, kannst du doch ungefähr sagen, wie viele Essen die Küche verlassen …

Im Prinzip könnte ich das schon, wenn ich sie zählen würde. Aber man ist wirklich mit anderen Sachen beschäftigt. Schon allein weil nicht alles zeitgleich, sondern nacheinander passiert, verliert man irgendwann den Überblick.

Ein üblicher Abend sieht vielleicht so aus: Da ist mal eine Gesellschaft mit zehn Personen, »Party« genannt, dann gibt's hier einen Vierertisch und da mal einen Zweiertisch und so weiter. Auf den Bons, die vom Service in die Küche gegeben werden, stehen ja alle Essen drauf, aber die Mühe sie zusammenzuzählen, hab ich mir nie gemacht. Ich hab einfach immer angerichtet, was gerade auf dem nächsten Bon stand.

In so einer Sterne-Gastronomie guckt ja auch mal Prominenz vorbei. Nehmt ihr es in der Küche denn wahr, wenn berühmte Gäste da sind?

Also, dieses Restaurant liegt ja im Filet einer deutschen Metropole, und natürlich sind gelegentlich besondere Leute zu Gast. »Besonders« gar nicht mal im Sinne von Fernseh- oder Film-Prominenz, aber es kommen eben entweder Leute, deren Namen man kennt, oder auch Gast-Prominenz. Das sind

Gäste, die häufig da sind, die spezielle Wünsche haben und auch einen besonderen Service verlangen, weil sie sich als Stammgäste verstehen. Diese Leute werden in der Küche extra angesagt, weil die Köche dann wissen, welche Dinge zu berücksichtigen sind, um diesen speziellen Gast glücklich zu stimmen.

Entremetier, Gardemanger, Pâtissier. Die einzelnen Posten in der Küche, die du vorhin aufgezählt hast, haben französische Namen. Was genau verbirgt sich hinter diesen Begriffen?

Der Küchenchef, Maître de Cuisine oder Chef de Cuisine ist in der Regel derjenige, der das Fleisch zubereitet und auch dafür sorgt, dass die Teller, die über den Pass gehen, alle gut aussehen. Das heißt, er kontrolliert, ob die Teller, die rausgehen, auch alle korrekt angerichtet sind. Das beeindruckt mich teilweise sehr, weil es da nämlich auch passieren kann, dass der Küchenchef gerade im Gespräch ist und nur mit einem halben Auge zusieht, aber trotzdem fällt ihm jede Unzulänglichkeit auf: »Stopp, da fehlt noch was! Hier noch ein bisschen Koriander auf den Fisch, und da …« Der hat seine Augen einfach überall.

Neben dem Küchenchef steht der Saucier, der aber eigentlich gar nicht die Saucen macht, sondern den Fisch zubereitet. Ihm gegenüber steht der Entremetier beziehungsweise stehen die beiden Entremetiers. Die machen die verschiedenen Gemüsebeilagen und aufgeschlagene Saucen und kümmern sich teilweise auch ums Amuse-Gueule. Dahinter wiederum stehen die beiden Gardemangers, die die kalten Vorspeisen und kalte Fischvorspeisen und solche Dinge machen. Und dann geht's noch ein bisschen weiter nach hinten in die Küche. Da kommt der Pâtissier, der macht die ganzen leckeren Süßigkeiten. Die Pâtissiers kümmern sich auch darum, dass immer frisches Brot für den Service bereitsteht. Das wird vom Service dann portioniert und in Brotkörbe verteilt.

Weil der Begriff jetzt schon mehrmals fiel: Was genau ist der Pass?

Das ist der Ort in der Küche, an dem angerichtet wird. Die einzige freie Arbeitsfläche während der Servicezeiten. Da kommt, zumindest in dem Restaurant, in dem ich gerade arbeite, von rechts das Fleisch und von links der Fisch oder die verschiedenen Gemüsesorten, und in der Mitte – am Pass – wird angerichtet. Und wenn fertig angerichtet ist, wird der Service gebeten: »Bitte aufnehmen«. Dann nimmt der Service auf und geht in den Gastraum zum Servieren.

Und wie wird in der Küche über das gute Essen gesprochen? Auch mit französischen Fachbegriffen?

Ja, zumindest häufig. Als ich neulich gebeten wurde … gebeten wurde … *gebeten* wurde – so viel zum Ton in der Küche – Schalotten in Brunoise zu schneiden, hab ich dreimal nachgefragt. Bitte was? Bitte wie? Bis mir der Chef erklärt hat: in Würfel, so klein, wie ich es hinkriege. Also, die französischen Wörter werden gerne benutzt. Die ganzen Zubereitungsformen von geschmackvollen Flüssigkeiten wie etwa Vichyssoise, Sabayon oder Coulis werden mit ihren französischen Namen benannt. Da musste ich dann auch erst mal nachschlagen.

Profiküchen eilt ja eigentlich der Ruf voraus, dass in ihnen ein harscher Kommandoton herrscht …

Jawoll! (*lacht*) »Jawoll« ist das beliebteste Wort während der Servicezeit. Wenn der Küchenchef zur Information für alle Köche ansagt, was für Bons gerade reinkommen, wird diese Ansage immer laut und deutlich mit »Jawoll!« quittiert. Ansonsten ist der Ton manchmal sehr direkt, aber eigentlich nie unhöflich; im Gegenteil, Wörter wie »bitte« und »danke« fallen sehr häufig. Auch die Fehler, die ich gemacht habe, wurden zwar vielleicht mit harschen Worten festgestellt, aber danach wurde mir immer geduldig erklärt, was ich falsch gemacht habe, und manchmal, muss ich zugeben, hätte ich die Fehler auch vermeiden können.

Welche Fehler hast du gemacht?

Zum Beispiel hab ich den Spinat anfangs nicht fest genug ausdrückt. Man muss ihn fest ausdrücken, damit alles Wasser rauskommt; sonst verteilt sich die Flüssigkeit aus dem Spinat auf dem Teller und verwässert die Sauce. Außerdem war mir nicht klar, dass die Gewürze, die man in der Moulinette zerkleinert, vielleicht nicht alle gleichmäßig zerkleinert sind und dass man das kontrollieren muss, damit keine ganzen Pfefferkörner mehr dabei sind. Wenn man einmal eine größere Gewürzmenge auf acht Kilo Fleischbrät gegeben hat und den Fehler erst anschließend bemerkt, ist das ärgerlich, denn dann ist einiges von dem Fleischbrät unbrauchbar …

Was machst du morgens als Erstes, wenn du in die Küche kommst?

Dadurch, dass ich nie der Erste bin, mache ich nicht das, was mir als Rangniedrigstem eigentlich ansteht, nämlich das Frühstück für alle zuzubereiten. Das hat meist schon ein anderer gemacht, wenn ich komme. Ich gehe zum Küchenchef, hole mir eine Schürze und ein Torchon, ein Handtuch, das ich mir unter das Schürzenbändel klemme,

und frage ihn, was zu tun ist. Das kann dann alles Mögliche sein, von Austernseitlinge putzen oder Brät für Currywurst herstellen über Frisée putzen bis zur Zubereitung eines Teigs … Ganz unterschiedliche Aufgaben.

Und was machst du abends zuletzt?
Arbeitsflächen schrubben. Mein Lieblingsgerät, den Vakuumierer, putzen, die Schneidemaschine saubermachen … Und dann kommt natürlich noch dazu – auch wenn ich selbst nicht viel dazu beitrage – dass zum Schluss alle Köche zusammensitzen und den kommenden Tag besprechen: Was muss bestellt werden? Was ist noch da? Was geht am nächsten Tag als Amuse-Gueule raus? Was geht mittags raus, was geht abends raus?

Wie spät ist es dann normalerweise?
Meistens sind wir mit dem Service gegen elf Uhr fertig. Die Pâtisserie häufig noch nicht, aber die haben das meiste dann so weit gerichtet, dass es weitgehend von selbst geht. Zwischen halb zwölf und halb eins verlässt man das Restaurant.

Dein Ziel ist es vor allem, Neues zu lernen, den Köchen über die Schulter zu gucken. Zähl mal ein paar Dinge auf, die du schon gelernt hast und von denen du vorher nichts geahnt hast.
Ich glaube, geahnt habe ich eine ganze Menge. Aber dass es in einer guten Küche so sehr auf Kreativität ankommt, hätte ich nicht gedacht. Kreativität gar nicht unbedingt im Sinne von Anrichten auf dem Teller, sondern im Umgang mit Dingen, die übrig bleiben. Was das Geheimnis einer gut funktionierenden Küche ausmacht, ist, glaube ich, das vorausschauende Denken und die sinnvolle Verwertung von sogenannten Abfallprodukten. Im Idealfall wird überhaupt nichts weggeworfen, sondern verwertet, sei es für Fonds beispielsweise oder sei es auch nur fürs Personalessen. Und dann sind die Konservierungstechniken natürlich sehr interessant, wenn man so eine Küche begreifen möchte. Der schon erwähnte Vakuumierer ist da ein ganz wichtiger Bestandteil, weil du damit eine ganze Menge Sachen einfach länger haltbar machen kannst.

Was genau wird mit einem Vakuumierer gemacht?
Es wird vakuumiert, also Sauerstoff entzogen, zum Frischhalten bzw. um den Verfallsprozess von Lebensmitteln zu vermeiden. Zum anderen wird für das sogenannte Sous-Vide-Verfahren vakuumiert. Da geht es beispielsweise darum, dass Fleisch portioniert und vakuumiert in ein heißes Wasserbad eingelegt und dadurch temperiert wird. Damit kann der Zubereitungsprozess verkürzt werden und man braucht das Fleisch nur noch kurz anzubraten. Natürlich ist das nichts für die Haushalts-

küche, weil die Gerätschaften, die man dafür braucht, sehr teuer sind. Ein permanent auf 59,5 Grad temperiertes Wasserbad ist, glaube ich, für den Privathaushalt unerschwinglich. Außerdem dient der Vakuumierer dazu, Lebensmittel zu marinieren. Zum Beispiel gibst du eine Waldmeisteressenz zu Erdbeeren in einen Vakuumbeutel, entziehst diesem Beutel die Luft und marinierst dadurch die Erdbeeren, die so einen wunderbaren Waldmeistergeschmack annehmen. Das ist eine ganz phantastische Sache. Man kann sich darüber streiten, ob das dann noch puristisches Kochen ist, aber ich finde es ganz spannend, und vor allem schmeckt es sehr lecker. Darüber hinaus kann man Fisch im Vakuumierbeutel sehr viel schneller und schöner beizen.

Aber ich hatte dich unterbrochen. Du wolltest noch mehr Dinge aufzählen, die du gelernt hast.

Ach, das klingt jetzt vielleicht gar nicht so viel. Aber der ganze Ablauf des Wiederverwertens von Dingen fällt für mich darunter. Zum Beispiel dass du die Schoten der Erbsen nach dem Erbsenpalen entsaften kannst. Dann hast du eine grünliche Flüssigkeit, aus der du ein wunderbares geeistes Erbsensüppchen machen kannst. Auf solche Ideen würde ich nicht kommen. Das meine ich mit Kreatitivät, und ich glaube, man sollte im privaten Haushalt auch mehr darüber nachdenken, wie viel man wegwirft bzw. für unansehnlich hält und was man *eigentlich* daraus noch machen könnte. In einer Profiküche wird kein Zwiebelstrunk entfernt, der nicht hinterher in irgendeinem Fond landet. Und das lässt sich – zum Beispiel indem man einzelne Sachen zwischenzeitlich vakuumiert – wunderbar auch im Privathaushalt machen.

Allerdings hält sich nicht jeder zwölf Stunden am Tag in seiner Küche auf …

Muss man ja auch gar nicht. Vieles geht nebenbei. Du kannst ja deinen Fond kochen, während du dein Schnitzel brätst. Der Fond stört dich nicht, tut dir nichts Böses, und nach ein paar Stunden ist er fertig. Dann lässt du ihn noch auskühlen, gibst ihn in einen Vakuumierbeutel, schweißt den zu und legst das Ganze, wenn es schön abgekühlt ist, ins Tiefkühlfach. Dann kannst du den Fond verwenden, wann immer du möchtest.

Also, wenn ich dich richtig verstehe: Ohne Vakuumierer geht nichts mehr. Damit komme ich zu meiner nächsten Frage: Welche Neuanschaffungen stehen nach der Rückkehr an den heimischen Herd an?

Also, eigentlich hab ich ja schon eine gut ausgerüstete Küche. Aber neben dem Vakuumierer gibt es vielleicht noch die ein oder andere Kleinigkeit … die eine oder andere gusseiserne Pfanne zum Beispiel. Eventuell auch eine

Eismaschine. Und dann Kleingeräte, wie diese tollen Reiben. Bislang reibe ich meine Sachen auf einer Vierkantreibe, aber es gibt solche Zestenreiben oder Stielreiben, die sind so klasse und unglaublich scharf, dass ich ohne so ein Ding wohl nicht mehr leben kann.

Wir als Hungrige im Gastraum geben unsere Bestellung beim Service auf und der gibt sie dann in die Küche weiter. Geht es dort dann streng nach Reihenfolge oder gibt es manchmal Umschichtungen, die wir als Gäste gar nicht bemerken?

Das Witzige ist, dass ich mich in der Küche immer frage, ob die Gäste wirklich nichts von dem mitkriegen, was in der Küche los ist. Denn ganz leise ist es da ja nie. Aber angeblich ist die Tür zum Gastraum schalldicht. Ansonsten kommt der Bon in die Küche, nachdem die Kellner die Bestellung aufgenommen haben, der Küchenchef gibt den Inhalt der Bestellung an seine Brigade weiter und das wird dann mit »Jawoll« quittiert. Es heißt zum Beispiel, »Bon 9: Viermal das Menü, aber einmal das Kalb ohne Bries und einmal anstelle des Fischs bitte eine Fleischvorspeise, was machen wir da? Dann wird kurz zwischen den verschiedenen Posten geklärt, was der Gast, der keinen Fisch als Vorspeise will, für eine Vorspeise bekommt. Das geht relativ fix, und auch da ist die Kreativität und die Schnelligkeit der Köche gefragt. Danach wird der Bon aufgehängt. Aber dann wird das nicht abgearbeitet, wie der Küchenchef es haben möchte, sondern dann kommt der Service und sagt: Tisch 15, das erste Amuse-Gueule, bitte. Das heißt, der Service ruft positionsweise dann ab, wenn der Gast das gern haben möchte.

Aber verliert man da nicht den Überblick? Gibt es irgendwo eine Anzeige, wo draufsteht, wir brauchen jetzt noch fünfmal das Kalb, achtmal das Geflügel und so weiter?

Nein, es ist eher andersrum. Die Köche sind immer super vorbereitet; die haben eigentlich immer alles da. Teilweise auch schon für den nächsten Tag. Das heißt, es sind Fleischstücke portioniert, es sind Kräuter gezupft, es ist Frisée geputzt, es ist Spinat geputzt, der im Kühlhaus vielleicht auf den nächsten Tag wartet. Und wenn's an einem Tag nicht ausreicht, dann wird jemand, der gerade Zeit hat, gebeten, im Kühlhaus Nachschub zu holen. Aber eigentlich ist es eher andersrum. Wenn an einem Posten irgendetwas knapp wird, dann sagt derjenige zum Beispiel: »Wie viel Kaninchen brauchen wir heute noch? Ich hab noch vier Portionen.« Wenn noch fünf gebraucht werden, weiß er dann, dass er reagieren muss. Anders hab ich das noch nicht erlebt.

Was man sich als Gast auch häufiger fragt: Wird in der Küche über die Gäste gesprochen, sprich: gelästert? Oder interessiert das, was im Gastraum passiert, in der Küche niemanden?

Du meinst so was wie: »Bis eben hat er noch gesagt, er will Fleisch. Und jetzt fällt ihm plötzlich ein, dass er Vegetarier ist? Der Typ an Tisch 7?« Nein, so was kommt niemals vor. (*grinst*)

Der Service kommt niemals bei euch rein und muss beim Küchenpersonal irgendwas loswerden?

Doch, das kommt schon mal vor. (*lacht*)

Ja?

Na ja. Böse Worte über Gäste habe ich nicht gehört. Aber es ist einfach blöd, wenn ein Gast sagt, er möchte jetzt gern die Hauptspeise haben, und daraufhin wird das Hauptgericht in der Küche abgerufen und ist kurz darauf fast fertig angerichtet, aber dann fällt dem Gast ein, dass er dringend noch ein Telefonat im Hof erledigen muss. Währenddessen wird natürlich nicht serviert. Ist klar. Und damit kann man die Hauptspeise aller Wahrscheinlichkeit nach in die Tonne treten. Es sei denn, es wird gerade zufällig die gleiche Hauptspeise an einem anderen Tisch abgerufen, die identisch ist. Aber dann muss der Rest auch schnell reagieren, weil die Leute ja meistens nicht allein am Tisch sitzen. Also, so was passiert, und dann wird geflucht. Weil es einfach unnötig ist und der Gast sich keine Gedanken darüber macht, was für Folgen sein Handeln hat.

Wisst ihr in der Küche eigentlich auch, wo der Tisch steht, der gerade eine bestimmte Bestellung aufgeben hat oder an dem es gerade turbulent zugeht?

Die Tische sind nummeriert, das ist ganz einfach. Auch die Plätze haben eine eigene Nummer. Ganz genau weiß ich es nicht, aber an den längeren Tischen hat jeder Sitzplatz eine Nummer, so dass die Kellner sich am Pass in der Küche verständigen können, wenn sie für acht Personen den Gang aufnehmen: Dann sagt der eine: »Ich serviere der eins, der drei und der fünf« und der andere: »Okay, ich mache die zwo, die sieben und die acht«, und der Dritte übernimmt die letzten beiden Positionen. Bei kleineren Tischen, insbesondere bei Zweiertischen und Paaren, ist es relativ einfach, denn dann steht auf dem Bon hinter dem Gericht ein D für Dame oder ein H für Herr. Das ist alles ganz präzise. Und das, was ich mir früher immer gedacht habe, wenn ich in einem guten Restaurant war: *Mensch, wie merken die sich das*?, das ist ganz einfach aufgeschrieben und abgelesen.

Welchen von den Jobs in der Küche, die du beschrieben hast, könntest du dir am ehesten für dich vorstellen?

Also, im Service wollte ich nicht arbeiten, glaube ich. Aber in der Küche .... ähm, also, schwierige Frage. Entremetier wäre es vielleicht nicht. Die ganze Zeit nur Gemüse zubereiten, ist jetzt nicht unbedingt so das, was ich mir vorstellen könnte. Aber den Fleisch- oder Fischposten kann ich mir schon ganz gut vorstellen, oder auch die Position der Gardemangers. Die haben, glaube ich, eine ziemlich abwechslungsreiche und auch ziemlich hektische Tätigkeit, weil sie eine sehr große Bandbreite an verschiedenen Gerichten zuzubereiten haben. Sie sind ordentlich gefordert und die sind auch fit. Die Pâtisserie kommt für mich erst nächste Woche dran. Von daher weiß ich noch nicht, ob das was für mich wäre.

Aber du hast schon einen Eindruck von dem gewinnen können, was die Pâtissiers machen?

Klar, habe ich schon einen Eindruck bekommen. Während die Küche laut über den Service lästert, wird über die Pâtissiers eher geschmunzelt. Und das hat einen guten Grund. In der Pâtisserie geht alles etwas gemächlicher zu, die sind etwas entspannter und nie um einen blöden Spruch verlegen. Also, das ist ein sehr angenehmes Arbeiten und mir wurde erklärt, wenn du von der Küche in die Pâtisserie kommst, ist es wie Urlaub, aber andersrum ist es hart.

Braucht man eine bestimmte Konstitution oder Einstellung, um dem Stress in einer Sterneküche gewachsen zu sein?

Man muss körperlich fit sein, man muss permanent sehr konzentriert sein und man muss großen Spaß daran haben, im Team zu arbeiten. Mir ist aufgefallen, dass alle an nichts anderem arbeiten als daran, dass der Gast zufrieden das Restaurant verlässt. Und das ist tatsächlich, so blöd oder unglaublich es klingt, das Ziel von allen, die in der Küche arbeiten. Wenn mal irgendetwas schiefgelaufen ist, was beim Gast auch wirklich ankommt – nicht alle Pannen werden ja wahrgenommen – dann ist das für die ganze Küche einfach unangenehm.

Findest du die hohen Preise, die man in einem Sternerestaurant bezahlt, nach deinen bisherigen Erfahrungen angemessen?

Da ziehe ich mich jetzt mal dezent darauf zurück, dass ich die Einkaufspreise nicht kenne. Aber ich stelle auf jeden Fall fest: Es werden erstklassige Produkte verwendet, es sind viele sehr gut ausgebildete Leute damit beschäftigt, diese Produkte auf unterschiedlichste Art und Weise zu veredeln, und es ist ein Service da, der das fertige Essen in einer Art und Form serviert, dass der Gast sich willkommen fühlt. Von daher

glaube ich, wenn man in so einem Restaurant einen besonderen Abend verleben und eine besondere Qualität genießen will, dann muss man eben auch einen besonderen Preis dafür bezahlen.

Du bist jetzt drei Wochen dort. Was hat dir bislang am meisten Spaß gemacht hat?

Am Pass zu arbeiten. Weil das tatsächlich die Situation ist, in der volle Konzentration und Geschwindigkeit gefragt sind und wo ein Zahnrad in das andere greift. Das ist eine echte Herausforderung. Vor allem wenn man sich überlegt, dass die Leute, die da arbeiten, Minimum fünfzehn Jahre jünger sind als ich. Sie sind schon länger dabei, fitter und vertrauter mit den Handgriffen. Die Arbeit am Pass ist eigentlich das Spannendste, denn da muss es einfach stimmen. Ein Zahnrad kommt von links, eins von rechts, und in der Mitte muss sich das Rad drehen und der Teller muss so aussehen, wie er aussehen soll. Das ist geil. Das macht richtig Spaß.

Und was hat dir am wenigsten Freude bereitet?

Immer wieder Frisée zu putzen, ist langweilig. Und drei Stunden am Stück Erbsen zu palen, ist auch langweilig. Aber nun, das muss halt gemacht werden. Es macht allerdings wenig Spaß. Spaß macht in der Vorbereitung einiges nicht.

Glaubst du, die Profis freuen sich auch ein bisschen, dass da jemand ist, der ihre Arbeit so neugierig verfolgt?

Mir wird jedenfalls das Gefühl vermittelt, dass ich nicht im Weg stehe. Die Köche haben wahrgenommen, dass ich lernen will. Das heißt, mir wird viel erklärt. Ich glaube, das würde nicht passieren, wenn ich ein Ballast wäre. Aber noch mal zu dem, was ich eben über die monotonen Arbeiten gesagt habe: Wenn ich gerade mit etwas Monotonem beschäftigt bin, machen die Köche ja genau das Gleiche. Es ist keineswegs so, dass mir langweilige Arbeiten zugeschoben werden, damit andere Spaß haben.

Gibt es irgendetwas, das dir nach deinen Erfahrungen in einer Restaurantküche nie wieder auf den Teller kommt?

Nö.

Was erhoffst du dir von der restlichen Zeit? Was hast du dir vorgenommen?

Auf meinen eigenen Wunsch hin bin ich für die letzte Woche in der Pâtisserie eingeteilt. Da kann ich also reinschnuppern und werde mit den witzigsten Gestalten in der Küche Brot backen, Nachspeisen zubereiten und sie anrichten. Ich erhoffe mir gerade im Umgang mit den sehr präzise abzuwiegenden Produkten etwas mehr Sicherheit – mit Gelatine, mit Hefe – einfach ein Gefühl dafür zu bekommen, wie man damit am besten umgeht. Und

dann steht noch eine größere Veranstaltung bevor, bei der ich aus Gründen der Personalknappheit als Verstärkung mit eingeplant bin. Darauf freue ich mich schon. Warten wir mal ab, was da so alles passiert.

Du bist von Beruf Weinhändler. Hast du auch Kontakt zum Sommelier des Restaurants?
Da der Sommelier gleichzeitig Serviceleiter ist, ist er auch häufiger in der Küche zugegen. Ich hab ihm erzählt, was ich mache, und mittlerweile ist auch das Probenpaket aus unserer Weinhandlung bei ihm eingetroffen; vielleicht finden wir ja einen Zeitpunkt, an dem wir sie zusammen probieren können. Ansonsten hab ich mit ihm nicht viel zu tun. Er ist allerdings auch jemand, der sich der Tatsache bewusst ist, dass er zwölfhundert oder tausend Positionen auf seiner Weinkarte hat und wir als kleine Stadtteilweinhandlung nur dreihundert. Der spielt also in einer anderen Liga.

Was isst eigentlich ein Sterneküchenpraktikant, während er in der Sterneküche praktiziert?
Das Personalessen, das mit viel Liebe von Sternenköchen – und manchmal auch vom Praktikanten – für Sterneköche zubereitet wird. (*ironisches Grinsen*)

Also das, wofür andere viel Geld bezahlen? Setzt ihr euch zwischendurch zusammen und esst, was auf der Karte steht?
Gar nicht. Als Praktikant habe ich das Glück, dass ich ab und zu mal Bestandteile eines Gerichtes aus dem Menü probieren kann. Probieren kann man vieles und ich bin auch aufgefordert worden zu sagen, was ich probieren möchte. Aber das Personalessen erkennt man daran, dass es, wenn viel zu tun ist, Nudeln gibt, mit einer Sauce, die schnell geht. Nudeln sind immer ein Indikator für viel Arbeit. Wenn etwas mehr Zeit ist, gibt's auch mal Pizza oder ein indisches Curry, aber aus dem Menü gibt es für das Personal gar nichts, das ist nämlich alles viel zu teuer. Und es wird auch keineswegs immer im Sitzen gegessen.

Wenn du noch mal neu anfangen könntest: Wolltest du dann Koch werden?
Jein! Ich finde das eine schöne Aufgabe, und wenn man auf hohem Niveau kochen darf, dann ist es auch spannend. Aber ich glaube, es kommt nicht von ungefähr, dass viele Köche sich irgendwann ruhigere Posten suchen, Kochschulen aufmachen oder ins Catering einsteigen, wo der unmittelbare Druck nicht so groß ist. Denn es ist schon auch eine sehr anstrengende Sache, Koch zu sein. Also, auf der einen Seite ja, weil spannend, auf der anderen Seite nein, weil es wirklich ein knochenharter Job ist.

Interview: Birgit Schmitz · Gestaltung: Katja Holst · Frankfurt, Oktober 2013