

Der Beruf Koch. Man muss schon etwas verrückt sein.



Die Ausbildung.

Als ich 1986 meine Ausbildung zum Koch begann, war dies mein absoluter Wunschberuf. Ein drei Wochen dauerndes Praktikum in dem Betrieb zeigte mir was es bedeutet in einer professionellen Küche zu arbeiten. Mit kochen am heimischen Herd hat das wirklich nicht viel zu tun. Man wird schnell süchtig nach dem Stress, der Hektik und dem kreativen output der tagtäglich abverlangt wird. Zu Beginn meiner Ausbildung hatten wir noch eine 6 Tage Woche im Teildienst. Das bedeutet 9.30 Uhr zum gemeinsamen Frühstück. 10 Uhr Dienstbeginn. Dann folgte das herrichten der Tages Vorbereitung. Man nennt das mise en place. Dies bedeutet innerhalb von 1,5 Stunden seinen Posten so aufzubauen, das man im a la carte Geschäft das um 12 Uhr beginnt, nicht untergeht. Gerade als Anfänger ein ständiger Kampf gegen die Zeit. Im ersten Lehrjahr landet man grundsätzlich auf dem Gardemanger. Also in der kalten Küche. Das heißt dann, Salate putzen, Dressing zubereiten, Tages Vorspeisen und Dessert vorbereiten. Und, und, und. . . Ich erinnere mich noch als wäre es gestern. Wir trugen damals diese hässlichen weißen Verbinder. Und abgekämpft von der Arbeit hingen uns die Schürzen dann herunter gerutscht bis auf die Knie. Aber ich muss sagen ich habe es geliebt. Natürlich war es enorm stressig, die Hitze in der Küche, der Lärm und dann der damals noch recht raue Umgangston. Aber auch der zusammenhalt innerhalb der Küche und das perfekte Zusammenspiel der einzelnen Posten war schon sehr erstaunlich.

War ein Posten in der Scheiße (so nennt man das, wenn ein Koch nicht mehr hinterher kommt) so wurde ungefragt geholfen. Ok , natürlich kamm meist ein dummer Spruch, aber das war schon ok. Konnte man sich bei passender Gelegenheit ja revanchieren. Tja , hart aber herzlich. Der Spaß in der Küche kam nie zu kurz. Ansonsten konnte man den Stress auch nicht verkraften. Eine kleine Anekdote gefällig. Für unsere Halbpension Karte mussten wir fast täglich eine Creme herstellen. Zu Spitzenzeiten bedeutete dass 40 bis 60 Portionen Creme zubereiten. Dafür musste dann 1 bis 2 Liter Sahne aufgeschlagen werden . Elektrische Hilfsmittel Fehlanzeige. Wir sollten in unserem Betrieb klassisch zu kochen lernen und dazu gehörte auch, ohne Küchengeräte auszukommen. Das hieß also für uns, täglich Sahne von Hand aufzuschlagen . Und da dies bei kalten Temperaturen bekanntlich besser funktioniert, sind wir in den Tiefkühlraum um die Sahne aufzuschlagen. Bei - 18 Grad auf den Knien. Und oft genug wurde die Tür von außen für kurze Zeit verriegelt. Nett, oder ? War das Mittagsgeschäft so gegen 14 Uhr beendet, wurde die Küche gereinigt und wir hatten bis 17. 00 Uhr pause.zu Dienstbeginn letzte Vorbereitungen. Um halb sechs dann gemeinsames Abendessen. 18 Uhr Stress pur mit Halbpensions essen und a la carte Gästen. 21. 15 Uhr grundreinigung, Dienstbesprechung und Feierabend. Und nach Feierabend als wissenshungriger auszubildender , Fachbücher wälzen. Notizen für das Berichtsheft schreiben, hp Speisekarte für den nächsten Tag auswendig lernen. Rezepte heraussuchen für den nächsten Tag. Und das 6 Tage die Woche. Ich denke das ich in meinem Beruf nie zufriedener war , wie in dieser Zeit. Dazu muss ich sagen , dass in meinem Ausbildungsbetrieb alles sehr geregelt war und wir schon früh Verantwortung übernehmen mussten. Zu den Inhalten der Ausbildung. Neben dem Ausbildungsrahmenplan gab es damals eine Mindestanforderung für Köche. Eine Liste mit 180 Gerichten die man nach 3 Jahren können mußte. Diese Liste wurde konsequent in unserem Betrieb durch gekocht. Nicht selbstverständlich. Auch wurden wir von unserem Betrieb sehr gefordert was die fachliche Seite der

Ausbildung betraf. Ständiges Abfragen fachlicher Begriffe, monatliche zusätzliche schriftliche Aufgaben zum Berichtsheft, praktische Unterweisungen usw. Und wir haben das dankbar angenommen. Nach 3 Jahren einer wirklich guten Ausbildung dann die Abschluss Prüfung. Erst die schriftliche Prüfung . Ein klaks, Dank der guten Vorbereitung in den 3 Jahren. Die praktische Prüfung ist schon eine Spur härter, da man nicht wusste was man kochen muss. Aus der Mindestanforderung wurden Menüs zusammen gesetzt und der Prüfling zog ein Los. Meins war . Rinderkraftbrühe mit Kräuter Grießnocken , glasierte kalbshaxe mit Rahmsauce , 7 verschiedenen Gemüsen und Lyoner Kartoffeln . Klar ist so eine Prüfung Streß pur . In der Küche vorher nie gekocht , alle sind aufgeregt und teilweise verzweifelt, weil sie die Gerichte nie gekocht hatten. Die gute Ausbildung wurde dann auch belohnt mit einer 2+ in der praktischen Prüfung. 1,5 Punkte an der Note 1 vorbei. Mit Auszeichnung und Abschluss als einer der besten im IHK Bezirk.

Die negativen Aspekte des Berufes.

Der Beruf fordert nicht nur physisch und psychisch viel. Durch die Arbeitszeiten habt ihr wenig Zeit für euren bisherigen Freundeskreis und die Familie. Verabschiedet euch von freien Wochenenden und der Teilnahme an Familienfeiern. Das ist einer der Gründe warum schon in der Ausbildung viele Lehrlinge aufhören. Tendenz steigend. Von den ausgelernten Köchen wechselt dann nochmal ein sehr hoher Prozentsatz in andere Berufe. Der Grund ist meist die bessere Bezahlung bei angenehmeren Arbeitszeiten. Aktuell ist die Lage in der Gastronomie akut geprägt von dem extremen Mangel an Fachkräften. Die Folge ist eine ständige Überlassung der wenigen Fachkräfte, was nicht gerade förderlich ist, um im Beruf zu bleiben. Die Folgen sind natürlich auch in der Ausbildung der Lehrlinge spürbar. Wenn überhaupt noch versierte Ausbilder vorhanden sind, haben diese immer weniger Zeit um sich um die Auszubildenden zu kümmern. Die

administrativen Aufgaben in den Küchen haben in den letzten Jahren ständig zugenommen. Dank haccp, Zusatzstoff und Allergen Verordnungen. Oftmals sind auch offene Stellen mit ausländischen Mitbürgern besetzt worden und die Sprachbarrieren erhöhen den Stressfaktor noch zusätzlich. Das Bild das in den Medien vom Beruf des Koches dargestellt wird, hat mit der Realität nicht viel gemeinsam. Ich habe schon Köche erlebt, die den Beruf gelernt haben weil sie meinen ganz schnell TV Koch werden zu können. Aber das bleibt dann ein Traum, mehr nicht. Denn nach der Ausbildung fängt das Lernen erst an.

Ein Wort an alle die ernsthaft überlegen den Beruf Koch zu lernen. Macht euch klar was es bedeutet in der Gastronomie zu arbeiten. Bedenkt die Arbeitszeiten die auf euch zukommen. Sucht euch Betriebe aus, die eine gute Ausbildung gewährleisten können. Schaut euch diese Betriebe im Rahmen eines Praktikums genau an. Und das nicht nur 3 Tage. Sucht euch nicht allzu kleine Betriebe aus. Dort seid ihr meist auch noch nebenbei eine preiswerte Putzkraft. Sobald ihr in der Ausbildung merkt das ihr nur billige Arbeitskräfte seid, ändert etwas. Sprecht mit den Verantwortlichen oder gegebenenfalls mit der IHK. Auch bei übermäßigen Überstunden solltet ihr reagieren. Ich habe Auszubildende im 3 Lehrjahr erlebt , die hunderte Überstunden angehäuft hatten.