

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN



Lecker Lachs! Doch bis Azubine Marina Esche den edlen Fisch auf dem Teller anrichtet, braucht es entsprechende Vorbereitung.

FOTOS (3): NORA HESSE

Man nehme eine Portion Fantasie, kombiniere diese mit einer guten Handvoll Ausdauer und Belastbarkeit und würze das Ganze mit einer Prise Handwerk. Fertig ist das Rezept für einen Einstieg in das kulinarische Metier.

Niemand weiß das so gut wie Marina Esche, die seit fast zwei Jahren erfolgreich ihre Ausbildung zur Köchin im Restaurant El Mundo in der Überseestadt Bremen absolviert. Als eine von wenigen ist sie unter knapp 30 Profis in der Großküche quasi die Henne im Korb. „Wenn es stressig wird, kann der Ton schon mal forsch werden“, sagt die 20-Jährige und fügt beschwichtigend hinzu: „In diesem Beruf funktioniert es häufig nur mit konkreten Anweisungen, ein ehrliches Feedback ist Gold wert.“ Vom Berufsbild der Köchin überzeugte Marina aber ein anderer Aspekt. Eines Tages saß sie selbst als Gast im Restaurant und war von dem guten Essen wie von der offenen Küchensituation gleichermaßen fasziniert: „Ich hatte ohnehin eine Ausbildung im Gastronomiegewerbe im Sinn, doch die Kochleidschaft packte mich so richtig dann im El Mundo.“ Gleich einige Tage später bewarb sich die damalige Hobbyköchin dann bei Inhaber Reza Najmehchi. Mit Erfolg. Fünf Tage die Woche bereitet sie nun in dem Restaurant mit internationaler Küche frischen Fisch und kreative Fleischgerichte zu.

Abwechslung auf den Tisch

Doch aller Anfang ist schwer. So kann sich Marina noch gut an ihre erste Aufgabe in der Küche erinnern: „Ich musste große Garnelen komplett ausnehmen und für die Zubereitung vorbereiten.“ In relativ kurzer Zeit arbeitete sich die junge Frau dann zielstrebig durch alle sogenannten Küchenposten. Ob kalte Küche, Soßen, Fisch- oder Dessertküche, Marinas Ausbilder Siegfried Hörsting legt viel Wert

darauf, die Azubis schnell in alle Prozesse einzubinden. Seit insgesamt 40 Jahren ist der Küchenmeister darum bemüht, durch verschiedene internationale Einflüsse stets moderne Speisen zu kreieren. Diese Herangehensweise begeisterte auch Marina schnell. „Ich liebe es verschiedene Zutaten, Gewürze oder Zubereitungsarten auszuprobieren. Aktuell finde ich die Kombination aus Fisch und Fleisch, das sogenannte Surf 'n' Turf toll.“ Damit alles perfekt wird, braucht es natürlich auch Geduld, Übung und Flexibilität. Marina hat ihre ganz eigenen Tricks. Zum Beispiel ihr kleines Rezeptbuch, das sie immer dabei hat, um sich regelmäßig Notizen zu machen. So lassen sich neue Gerichte auch einfacher zu Hause nachkochen.

Theorie und Praxis gut abgeschmeckt

Zur Freude der Freunde versteht sich. „Es ist immer dasselbe“, lacht Marina und betont, dass sie auch in ihrer Freizeit gern für Menschen kocht. Dann darf die Zubereitung auch mal einfacher, aber nicht weniger raffiniert sein. Ein Lieblingsrezept: Chicken Nuggets mit selbst gemachter Tortillachips-Panade. Um das erlernte Wissen weiter zu vertiefen, bietet auch die Berufsschule in Walle Praxisstunden an. Denn neben Mathe, Politik und Sprachen wird natürlich gekocht. Doch auch Betriebsführung und Gastorientierung stehen auf dem Speise-beziehungswise Stundenplan. Schließlich ist nicht nur das Anrichten auf dem Teller eine eigene Kunst. Bestellungen, Warenabnahmen, Lagerung und die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten von Lebensmitteln – all das gehört zum Ausbildungsberuf von Koch und Köchin dazu. Im Betrieb selbst wird dieses Wissen dann, gekoppelt an den entsprechenden Ausbildungsplan, direkt umgesetzt.

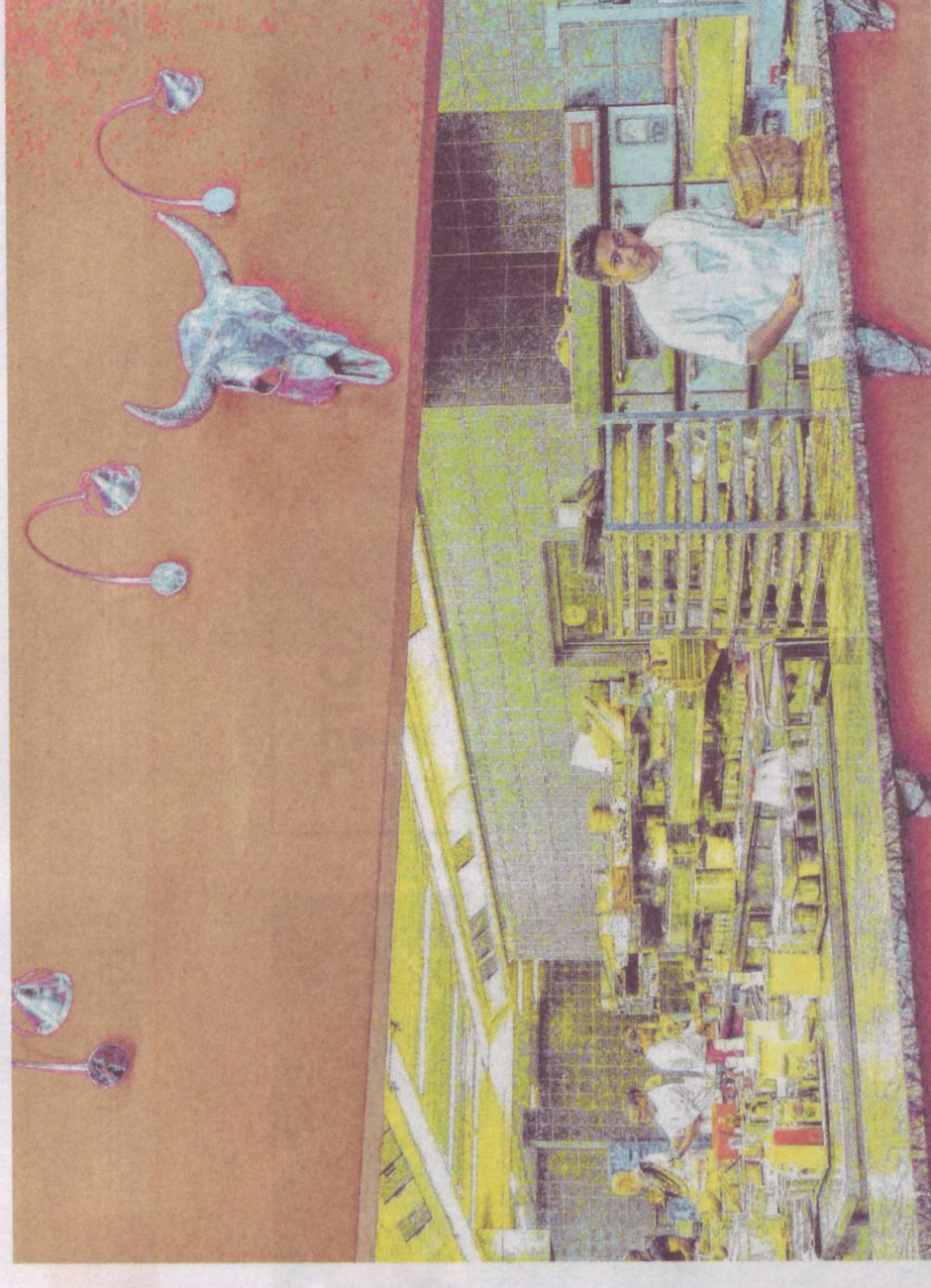
Der tägliche Antrieb: Glückliche Gäste

Das Arbeiten in einer Großküche lebt nicht zuletzt von dem Feedback der Gäste. „Auch wenn es oft hektisch zugeht, solange das Essen schmeckt und alle zufrieden waren, gehen auch wir glücklich nach Hause“, sagt die 20-Jährige. Das ist dann in der Regel erst gegen 23 oder 24 Uhr der Fall. Küchenmeister Hörsting weiß, was junge Menschen mitbringen sollten, um als Koch oder Köchin glücklich zu werden. „Stressresistenz, Verständnis für die abendlichen Arbeitszeiten und eine grundlegende körperliche Fitness sind von Vorteil.“ Sind die Voraussetzungen geschaffen, steht Köchen dann die Welt offen, weiß Hörsting. „Ein Arbeitsplatzwechsel ist in unserem Job normal, um auch in andere Küchen reinzuschneppern. Heutzutage arbeiten die jungen Leute für eine Zeit lang auf einem Kreuzfahrtschiff oder bilden sich in speziellen kulinarischen Bereichen fort.“

Ein Beruf mit Zukunftsperspektive

So hat auch Marina schon große Pläne, wenn sie nach ihrer dreijährigen Ausbildung fertig ist. Die Desserts haben es ihr angetan. Filigran und mit einem Hang zu Perfektion kann sie ihre persönlichen Fertigkeiten voll zum Einsatz bringen. „Vielleicht mache ich noch eine Ausbildung in der Pâtisserie und später mal meinen Meister.“ Bis es so weit ist fühlt sich die junge Köchin aber noch rundum wohl im El Mundo. Wie in einer großen Familie beschreibt sie das tägliche Zusammensein: „Ich erfahre hier viel Respekt und Unterstützung von den Kollegen aus Küche und Service. Auch Beteiligung am Trinkgeld neben dem fixen Ausbildungsgehalt ist nicht überall selbstverständlich.“ Da wundert es nicht, dass das Restaurant bereits seit 25 Jahren einen festen Platz in Bremens Gastronomielandschaft und bei vielen Stammgästen hat. Inhaber Najmehchi jedenfalls freut sich darauf, auch im nächsten Jahr wieder zum Koch oder zur Köchin auszubilden. Der Platz ist noch nicht vergeben, interessierte junge Frauen und Männer können sich bewerben. Geht es nach Marina, gern eine Frau, schließlich wäre eine Freundin in der Küche sozusagen das ganz persönliche Salz in der Suppe.

NORA HESSE



Im offenen Küchenbereich lassen sich die Köche von den hungrigen Gästen gern auf die Finger schauen.

info

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Mindestens Hauptschulabschluss, Bereitschaft zur Wochenend- und Feiertagsarbeit, Belastbarkeit und gute körperliche Verfassung, Handwerkliches Geschick, Offen für Neues, Teamplayer, Kreativität und Lernfähigkeit

Lebte bis Berlin, trainierte das Handwerk

Vergütung:

1. Ausbildungsjahr: 500 bis 650 €
2. Ausbildungsjahr: 550 bis 750 €
3. Ausbildungsjahr: 650 bis 800 €



Marina Esche lernt in ihrer Ausbildung zur Köchin die Kunst der internationalen Küche. Immer an ihrer Seite: Inhaber Reza Najmehchi (links) und Küchenmeister Siegfried Hörsting.