

### Gut abgeschnitten

Angehende Köche und Servicekräfte zeigen im Gropius-Restaurant den hohen Stand ihrer Ausbildung

VON KATHI FLAU

**HILDESHEIM.** Amuse bouche heißt in der Sprache der gehobenen Gastronomie das, was die meisten Gäste unter „Gruß aus der Küche“ kennen: die Vorspeise vor der Vorspeise, das kleine Häppchen, das man serviert bekommt, ohne es bestellt zu haben. An diesem Abend ist es Kaninchen auf Frisesalat, das Christian Müller in 60-facher Ausführung anrichtet. Müller ist Azubi im dritten Lehrjahr, so wie alle acht jungen Köche auch, die aus Kaninchen, Reh und Wildschwein gerade ein herbliches 4-Gänge-Menü zaubern. Seit zwei Tagen arbeitet das achtköpfige Team unter Leitung von Küchenmeister Lasse Althaus bereits daran, denn selbst die Wildbrühe ist hausgemacht, Convenience geht hier gar nicht.

„War an der Sauce schon Salz, hat da mal einer den Finger reingehalten?“, ruft Althaus in die Küche. „Das darf man nicht, Herr Althaus!“, kommt es mehrfach zurück. Bei allem Stress: Die Regeln müssen eingehalten werden, schließlich ist dieser Abend auch eine Vorbereitung der Lehrlinge auf ihre Abschlussprüfung im Juni. „Natürlich“, sagt Althaus, „aber ein bisschen Spaß muss ja auch sein, oder?“

Akrabisch wird Fleisch in exakt gleich große Scheiben geschnitten, wird eine Terrine angerichtet, ein cremiger Teig in Spritzgebäck verwandelt. Nebenan, im Saal, zu dem einer der Klassenräume der Walter-Gropius-Schule umdekoriert worden ist, nimmt der 17-köpfige Service sich noch einmal das Menü vor: Jeder muss es auswendig können, jeder muss wissen, welche Weine dazu gereicht werden. Vorgestellt wird es den Gästen auch in drei Fremdsprachen: auf Englisch, Französisch und Italienisch. Zum einen, weil erst ein Hauch Internationalität die gute Küche zur harten Cuisine macht, zum anderen, weil es intensive Austauschprogramme mit der französischen Stadt Angoulême und dem sizilianischen Castelvetro gibt: Auszubildende der Gropius-Schule waren einige Wochen zum Arbeiten dort, nun sind Italiener und Franzosen hier.

Auch Müller war fünf Wochen auf Sizilien. „Das war schon eine tolle Erfahrung. Ich hab in einem inhabergeführten Hotel am Meer gearbeitet. Was ich dort vor allem gelernt habe, war die Zubereitung von Fisch, die auf Sizilien einen ganz anderen Stellenwert und eine ganz andere Tradition hat als hier.“

Nun stellt er mit seinen Kollegen sein Können unter Beweis, und das findet Anklang. Schon bei ihrer Ankunft staunen die Gäste über die perfekt gedeckten Tische, über die Blumenbouquets, die kunstvoll gelegten Servietten, die Atmosphäre, die so gar nichts mehr von Klassenzimmer hat: Das Gropius-Restaurant



Vorbereitung ist alles: Christian Müller pariert einen Filetstrang. Denn nur das Beste kommt in den Topf.

Foto: Flau

ist geöffnet! Und dort geht es nun erst richtig los: Auf eine Wildschweinterrine mit Kürbissalat folgt eine kräftige Wildbrühe, dann gibt es Reh als Keule und Rücken, mit Rotkohlstrudel und Preiselbeerbirnen gereicht, und zum Abschluss Apfeltörtchen und -parfait. Köstlich, wie

die Gäste bestätigen. Während sie den Abend genießen, sind die jungen Köche schon mit Putzen beschäftigt. „Eine Küche sauber zu hinterlassen, ist so wichtig wie das Kochen selbst“, sagt Müller und macht sich an die Reinigung der Töpfe. Die Teller, die der Service zurück-

bringt, sind allesamt leer gegessen: das schönste Kompliment für einen Koch. „Die brauchen wir ja gar nicht mehr abzuwaschen, die sind ja schon sauber“, sagt Althaus und kennt die Antwort seiner Mannschaft: „Herr Althaus, das darf man doch nicht!“