

# Reportage

VON  
SUSAN PICKERS



FOTOS  
CHRIS GOSSMANN



► **Konzentration am Kochtopf:** Stefan Schärfe, Marcel Witt, Ricardo Fischer, Raffaele Randazzo, Domenik Renn und Samantha Marquard (von oben links im Uhrzeigersinn) geben alles im Wettbewerb um die perfekte Würze.



## Sie greifen nach den Sternen



Eine feine Melange aus Kreativität und Perfektion, gewürzt mit einer Prise Mut und abgeschmeckt mit ganz viel Liebe – das macht ihren Traumberuf aus. Bei der Meisterschaft an der Walter-Gropius-Schule rührten 14 Nachwuchsköche all ihr Können zusammen – der Erfolg ließ sich schmecken.

Tamme Hanken hätte seine Freude, alles XXL. Töpfe Pfannen, Kühlschränke: Größer geht nicht. Es siedet und pfeift, zischt und brutzelt. Im Hintergrund der kolossalen Küche brummt unaufhörlich eine Rührmaschine. Im Wasserdampf über den Herden kitzeln Oregano und Zwiebeln die Nase, weiter hinten duftet es kräftig nach gebratenem Fleisch. Angespannt laufen junge Männer und Frauen zwischen den schwitzenden Herdstellen herum. Weiße Gestalten im heißen Brodem aus chromglänzenden Kesseln. Mit dem Sparschäler enthäutet Stefan Schärfe Rote Bete. Geschickt dreht er die faustdicken Erdknollen in der Hand, während der abgeschnittene Schweif lang und länger wird. „Ich werde Koch aus Leidenschaft“, sagt der 25-Jährige bestimmt. Er ist einer von 14 Teilnehmern der Schulmeisterschaft für gastgewerbliche Ausbildungsberufe an der Walter-Gropius-Schule. Drittes Lehrjahr, hochmotiviert. Insgesamt stellen sich sechs angehende Köche, vier Hotelfachleute (Hofa) und vier Restaurantfachleute (Refa) dem Test. Sie treten als gemischte Teams an, gleichzeitig kommt es auf jeden Einzelnen an. Die Gewinner werden Hildesheim im April in Göttingen auf Landesebene vertreten und sich mit 21 anderen Mannschaften messen. Schon seit vielen Jahren nimmt die Walter-Gropius-Schule an der Niedersachsen-Meisterschaft teil, aber erst einmal holte der Gastronomie-Nachwuchs den begehrten Pokal nach Hause. Für das kommende Jahr rechnen sie sich gute Chancen aus und wollen den Spieß umdrehen.

Vierereinhalb Stunden hat Stefan Schärfe (Gruppe III) Zeit, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu zaubern. Das heißt: Einen ersten Gang aus Steckrüben und ein Hauptgericht aus Schweinerücken sowie Wirsing kreieren. Steckrüben? Zum Nachtisch soll eine Mischung aus Birnen und Mehl den Gaumen erfreuen – wie nur soll das funktionieren? Zum

Glück stehen weitere Komponenten zur Verfügung, von Gemüsesfond über Marzipan-Rohmasse bis Sahne reicht die Palette der möglichen Ergänzungsmittel. Offenbar hat Schärfe – Azubi im Kinder- und Jugendrestaurant K.ber – einen Plan, denn systematisch macht er sich ans Kartoffelschälen und schneidet Champignons in feine Scheiben.

„Ich suche meinen Restaurantfachmann.“ Annika Klapprott trägt schwarz. Die blonden Haare hat die 18-Jährige zu einem strengen Knoten hochgesteckt. Während Teamkollege Stefan Schärfe nebenan in der Lehrküche der Berufsbildenden Schule an der Steuerwalder Straße – wenngleich schwitzend so doch mit einem Lied auf den Lippen – Rote-Bete-Spaghetti herstellt, hat sich die zierliche junge Frau im Speisesaal um die Karte gekümmert. Grünes Tonpapier, Blumengirlanden, erlesene Typografie: Annika Klapprott, die bei Van der Valk das Hotelfach lernt, hat nichts dem Zufall überlassen. Peter Weymann ist der Gesuchte. Lächelnd kommt er herbei: Gerade hat er die theoretische Prüfung absolviert, und sie scheint für den großgewachsenen 18-Jährigen gut gelaufen zu sein.

Im Lehrrestaurant sind die Tische fein eingedeckt. Millimetergenau liegen Löffel, Gabel und Messer auf ihren Plätzen, Stielgläser glänzen still vor sich hin. Team III hat die rechteckige Tafel für acht Personen dezent jahreszeitlich dekoriert. In der Mitte zieht ein hoher Kronleuchter den

Blick auf sich: Grüne Kerzen in silbernen Armen. Der in sanften Farben gehüllte Tisch fällt in das Fach von Peter Weymann. „Seine Serviettensterne sind der Rolls-Royce unter den Servietten“, lobt Prüferin und Chefin der Bürgermeisterkapelle, Katja Strohmeyer, die Geschicklichkeit des jungen „Refa“.

„Die Ausbildung ist anspruchsvoller als ich zuerst dachte“, gibt Weymann zu. Die erste Hälfte seiner Lehre zum Restaurantfachmann absolvierte er im Bavenstedter Dorfkrug – dort übte er auch den kunstvollen Serviettenkniff – jetzt erhält er im Restaurant Noah den letzten Schliff vor der Abschlussprüfung im kommenden Jahr. Er muss Rieslingweine von Grünem Veltliner unterscheiden können, Spirituosen, Softdrinks und Kaffeesorten kennen, und natürlich über alles Bescheid wissen, was er den Gästen vorsetzt. „Empfehlen Sie heute das Carpaccio vom Rind oder soll ich lieber Vitello tonnato wählen?“ Solche Fragen von Gästen wollen klug beantwortet sein.

Platsch. Ein Hühnerrei ist vom Arbeitstisch von Raffaele Randazzo gerollt. Auf den schwarz-weißen Bodenfliesen der Schulküche breitet sich gelblicher Glibber aus. Im Nu hat Helfer Angelo Voß alles weggewischt. Raffaele Randazzo (18, Team III) hat sich ein Tuch um den dunklen Schopf gebunden. Er ist Auszubildender im dritten Lehrjahr im Bad Salzdetfurter Relexa-Hotel und träumte schon als Kind davon, Küchenchef zu wer-

den. „Ich freue mich auf die Zukunft“, sagt er. Die stellt Raffaele sich in einem À-la-carte-Restaurant mit freier Auswahl der Speisen aus der Karte vor – „das ist Spannung, das ist Nervenzitzel“. Angelo Voß trägt ein weißes Schiffchen auf dem Kopf. Der Sarstedter ist Berufsfachschüler Gastronomie und steht noch am Beginn seiner Laufbahn. Heute ist Angelo „Best Boy“ der Küche und wiener die Arbeitsflächen der Wettbewerbsteilnehmer sauber bis sie strahlen.

In seiner Freizeit greift Stefan Schärfe gern zur Bassgitarre. Kochen ist für ihn wie Musikmachen – für beides brauche man ein Gefühl für Rhythmus. Schrubben, schälen, rühren: Sein ganzer Körper nimmt die Bewegung der Hände auf und setzt sie bis in die Fußspitzen fort. „Das hilft beim Konzentrieren und Verinnerlichen“, erklärt der 25-Jährige, der im schwarzen Käppi am Herd steht. Der Braten ist gefüllt („ich bin Fleischfanatiker“) und kann jetzt in den Ofen. „Eine Stunde braucht er bestimmt“, ist der Azubi sicher. Der junge Mann weiß, dass Profis mitunter auf 50, 60 Arbeitsstunden die Woche kommen, doch er tut das mit einem Achselzucken ab: „Als Koch muss man eben zeitlich flexibel sein.“

Auf dem Flur sammeln sich die ersten Gäste. Prüfer, Hotelbetreiber, Lehrer und Restaurantbesitzer. Kein direkt Ostfrieser darunter, sondern ein charmanter Franzose. Der Pädagoge Etienne Deterre aus Hildesheims Partnerstadt Angoulême ist mit einigen Schülern angereist, die hier im Rahmen des EU-Programms „Eras-

mus+“ für acht Wochen in verschiedenen Hotels zur Hand gehen.

Vor der Tür zum Speisesaal empfangen mehrere angehende Hotel- und Restaurantfachleute die Damen und Herren mit Getränken; Annika Klapprott begrüßt Monsieur Deterre in fließendem Französisch. Alles läuft wie am Schnürchen, die Gäste plaudern angeregt miteinander und warten darauf, dass endlich zu Tisch gebeten wird. 13.30 Uhr. Schon seit sechs Stunden läuft der Wettbewerb.

Jetzt schlägt die Stunde der Refas und Hofas. Die jungen Frauen tragen blütenreine hoch geschlossene Blusen, Krawatten, schwarze Westen und Röcke. Die Jungs betreten das Parkett komplett in Schwarz. Lange Schürzen sind das i-Tüpfelchen der Garderobe. Trotz Nervosität wissen alle, worauf es ankommt: professionelles Lächeln, gute Körperhaltung, Akkuratess. Geordnet repräsentieren sie ihren „Betrieb“ und heißen die „Kunden“ aufs Angenehmste willkommen. Der Auftritt gelingt perfekt. Eloquent werden Speisen und Getränke serviert. Nun zeigt sich auch, wie wandlungsfähig eine gemeine Steckrübe sein kann: Gruppe drei bietet sie zum Beispiel in Form von Puffern auf Lauchgemüse mit Karottensosse an.

„Die Teilnehmer des Schulwettbewerbs sind die Besten des Jahrgangs und insofern schon alle Gewinner“, erklärt Rafael Meyer. Der Studienrat an der berufsbildenden Walter-Gropius-Schule koordiniert als Teamleiter Gastronomie auch Europa-Projekte. Er wirkt schon ein bisschen stolz, wenn er erzählt, dass als einziger Ausbildungsweig die Eleven seines

Fachbereichs im Januar für fünf Wochen nach Frankreich und Sizilien fahren. Dort sollen sie im Rahmen eines von der EU geförderten Bildungsprogramms betriebliche Erfahrungen sammeln.

Mehr als genug davon hat Küchenmeister Wolfgang Mosig (64). Wie Orden prangen auf seiner gestärkten, doppel geknöpften Jacke die Abzeichen einschlägiger Verbände. Über dem Herzen sitzt das kreisrunde Logo der Köche Deutschlands (grün). In Höhe des Schlüsselbeins das rechteckige Markenzeichen der Serviermeister und Restaurantfachkräfte (blau). Dazwischen steht blau aufgestickt „W. Mosig“. Hübsch macht sich das Emblem des Vereins Hildesheimer Köche von 1958 auf Mosigs linkem Oberarm: Zinnen säumen eine rote Rose.

„Nachwuchsarbeit ist sehr wichtig“, weiß der Meister, „aber es wird immer schwieriger, guten Nachwuchs zu bekommen.“ Obwohl auf allen Fernsehkanälen Kochsendungen ein Renner sind, ergreifen immer weniger Jugendliche diesen Job. Lärm und Hektik in Großküchen, lange Tage und arbeiten, wenn andere feiern, das schreckt viele ab. Dazu kommt umfassender Theorieunterricht mit Hygienevorschriften, Ernährungslehre und Rechnen. Wolfgang Mosig sagt: „Es sind schon Sterneköche Pleite gegangen, weil sie nicht rechnen konnten.“

Etwa 500 Schüler hat der ergraute Küchenmeister in über 20 Jahren an der BBS ausgebildet und geprüft. Viele wechselten später den Beruf, einige kletterten die Karriereleiter steil bergauf und wurden auf dem Traumschiff Aida oder von schicken Hotels in Bangkok oder auf den Malediven angeworben. „Das ist auch für uns Ausbilder immer ein Erfolgserlebnis.“ Was gibt der Küchenmeister der jungen Generation mit auf den Weg? „Neugierig bleiben“, meint Wolfgang Mosig nachdenklich, „das ist ein Beruf, in dem man nie auslernt.“ Und schließt fast philosophisch an: „Ein Leben reicht nicht aus, um als Koch alles kennenzulernen.“

### Die Besten der Besten

Bei der Schulmeisterschaft in den gastronomischen Ausbildungsberufen der BBS Walter-Gropius-Schule in Hildesheim gingen insgesamt 14 Auszubildende in vier Teams an den Start. Die angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute absolvieren gerade in verschiedenen Betrieben in der Region das dritte Lehrjahr und haben sich als Jahrgangsbeste für den Wettbewerb qualifiziert.

**Die Gewinner sind:** Dominik Renn, Kochlehrling im Restaurant „Zum Rotdorn“ in Schellerten, Jacqueline Schmidt, die im Speiselokal „Noah“ am Hohnsensee Restaurantfachfrau lernt sowie Lisa Leinemann, angehende Hotelfachfrau im „Van der Valk-Hotel“ am Mark. Im April treten die drei bei der Jugend-Landesmeisterschaft in Göttingen gegen Teams aus 21 anderen Städten an.



Es sind schon viele Sterneköche pleitegegangen, weil sie nicht rechnen konnten.

Wolfgang Mosig (64),  
Küchenmeister