

Bundesjugendschreiben 2020 der BJCKM

10-Minuten-Geschwindigkeitsschreiben

Randeinstellung für zeilengleiches Abschreiben: 2,5 cm links/rechts; Courier New, 12pt

Es ist ein ganz normaler Samstagabend im Herbst. Alle Tische	66
im Raum sind reserviert, sogar die vier Sitze an der Bar. Auch	133
heute Abend wird es stressig werden, vor allem wenn der ein	194
oder andere Gast einen Sonderwunsch hat und gleichzeitig viele	259
ihr Essen bestellen. Denn jeder Koch hat das Ziel, dass die	323
bestellten Essen schnell am Tisch des Gastes ankommen und	384
keine lange Wartezeiten entstehen. Vor allem gleichzeitig	444
sollten die Essen am Tisch sein, so dass kein Gast an einem	507
Tisch sein Essen erst bekommt, wenn die Kollegen oder Freunde	573
am gleichen Tisch mit ihrem Essen schon fertig sind. Deshalb	637
ist es sehr wichtig, dass das Team rund um den Chefkoch	695
funktioniert. Das geht nur, wenn man reagiert, sobald der	754
Küchenchef etwas sagt. Es ist stickig, laut und hektisch.	814
Stefanie lernt in einem Schweizer Spitzenrestaurant. Gerichte	880
für Tisch fünf am Pass zum Schicken bereit, ruft eine Stimme.	946
Die nächste Stimme teilt mit, dass Tisch elf sehr zufrieden	1009
war. Das ist die Welt von Stefanie, die sich bereits im	1068
dritten Lehrjahr als Köchin befindet. Sie erklärt, dass in der	1134
Küche nicht viele Worte gewechselt werden. Aber die wenigen	1197
Worte müssen sitzen. Man muss also sehr aufnahmefähig sein.	1259
Sie hantiert mit geübten und präzisen Handgriffen in der Küche	1325
und scheint sich in ihrer Rolle pudelwohl zu fühlen. Alles	1386
muss perfekt sein, es wird auf das kleinste Detail geachtet.	1448
Jedes Kraut muss an seinem Platz sein, denn der Gast soll das	1514
Restaurant mit einem Lächeln verlassen. Trotz der Hektik hört	1580
man ab und zu Geplauder unter den Angestellten. Es herrscht	1643
eine vertraute Stimmung im eingespielten Team. Wir sind wie	1706
eine Familie, sagt Stefanie. Dies war unter anderem ein Grund,	1773
warum sie sich für die Lehrstelle in diesem Restaurant im	1833
Züricher Oberland entschieden hat, das auch für seine	1889
Auszeichnungen bekannt ist. Sie kann sich keinen besseren	1949
Betrieb vorstellen. Hier wird einem eine unglaubliche Freude	2013
für das Kochen vermittelt und aus fachlicher Sicht erhält man	2077
eine super Ausbildung. Die kleine, schlanke junge Frau lässt	2141
mit ihrem sympathischen Lächeln und den vor Freude sprühenden	2205

Augen durchblicken, dass ihr Herz für das Kochen schlägt. Der Übergang von der Schulbank an den Herd war für sie aber zuerst nicht einfach. Sie erinnert sich noch an die ersten paar Wochen. Sie hatte müde Beine, denn man läuft erstaunlich viel in einer Küche. Außerdem war sie scheu und redete nicht viel.	2271 2337 2395 2460 2524
Es herrscht eine klare Hierarchie in der Küche. Der Chef hat höchste Priorität. Sagt er etwas, dann rennt man. Man muss sich zuerst ein wenig Respekt erkochen und sich den Platz im Team verdienen. Sie versuchte einfach, ihr Bestes zu geben, war aber ziemlich überfordert. Und doch hat sie ihre Entscheidung nie bereut, denn ihr Traum war es schon immer, Köchin zu werden. Als sie mit ihrer Mutter als Kind kochte, war sie noch so klein, dass sie noch nicht mal über die Küchenkombination schauen konnte. Seither ist das Kochen ihre Leidenschaft. Die braucht es auch, denn ihr Beruf ist ein Knochenjob. Sie arbeitet von Dienstag bis Samstag immer am Vormittag bis zum frühen Nachmittag sowie am Abend. Da bleibt manchmal wenig Zeit für Freunde und Familie. Das tut schon ein bisschen weh, sagt sie, aber man lernt damit umzugehen. In ihrer spärlichen Freizeit geht sie gerne mit ihrem Hund spazieren, verbringt Zeit mit ihrem großen Bruder oder kocht zu Hause. Ihr eigenes Lieblingsgericht ist ganz einfach und bodenständig. Beim Kochen zu Hause achtet sie auf Regionalität, Saisonalität, Fairness und Nachhaltigkeit. Ihr ist es wichtig, dass das Tier ein schönes Leben hatte. Und auch, dass man alles vom Tier weiterverarbeitet. Wenn sie manchmal Produkte verarbeiten muss, bei welchen sie aus ethischen Gründen nicht voll dahinterstehen kann, ist ihr das unangenehm. Neben der Arbeit besucht Stefanie achtmal im Jahr eine Woche lang die Berufsschule in Zürich. Dieser Blockschulunterricht ist vor allem gut für diejenigen, die gern selbstständig arbeiten. Sie selbst findet diese Schulart super. Das erste Jahr verbringen die Lehrlinge größtenteils beim Saucier. Hier wird ihnen die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Saucen beigebracht. Auch in die restlichen drei	2590 2652 2715 2778 2832 2894 2958 3014 3079 3140 3203 3269 3336 3396 3454 3517 3580 3633 3699 3761 3821 3878 3941 4007 4062 4122 4186 4249 4312 4373

Küchenposten werden sie während ihrer Ausbildung nach und nach	4438
eingearbeitet. Beim Entremetier lernen sie das Zubereiten von	4503
Stärkebeilagen, Gemüse, Suppen und warmen Vorspeisen. Dies ist	4571
übrigens ihr Lieblingsposten, da sie hier die größte	4625
Produktvielfalt hat und viel mehr nach Gefühl arbeiten darf.	4688
Beim Gardemanger wird dann das Handwerk der kalten Vorspeisen	4754
und beim Patissier das der Desserts erlernt. Lehrlinge sind	4817
Springer. Sie werden da eingesetzt, wo sie gebraucht werden.	4880
Daher müssen sie auch die gesamte Speisekarte auswendig	4938
kennen. Später als Koch ist man nur für einen Posten	4994
verantwortlich, erklärt Stefanie, deren braune Locken unter	5056
dem Kochhut versteckt sind. Am Pass wird angerichtet und	5116
entschieden, was wann zu den Gästen geschickt wird. Damit	5176
alles reibungslos abläuft, sind eine gute Kommunikation, auch	5236
mit dem Servicepersonal und der gegenseitige Respekt das A und	5302
O einer funktionierenden Küche. Exaktes Arbeiten ist in der	5366
Küche äußerst wichtig. Aus Versehen verwendete Stefanie einmal	5433
bei der Zubereitung eines Pastateigs die Flüssigkeitsmenge des	5499
Spätzleteigs. Lachend erzählt sie, dass dieser Teig dann ein	5563
wenig zu flüssig war. Wie überall hat auch dieses Restaurant	5626
ab und zu komplizierte Kundschaft. Bei Bestellungen wie einem	5691
Marillenknödel ohne Marillen muss man einfach lachen. Sie	5752
steht, ganz in Schwarz gekleidet, am Pass und poliert die	5812
Teller, um später die Menüs anrichten zu können. Dabei kommt	5876
Stefanie ganz schön ins Schwitzen, denn die Hitze in der Küche	5943
auszuhalten mit Kochhose, Kochjacke und Halstuch, dem	6000
sogenannten Foulard, ist eine echte Herausforderung. Sie putzt	6066
sich die Hände an der Kochschürze ab und benutzt das Torchon,	6131
eine Art Topflappen, den jeder Koch immer bei sich hat, um	6193
eine heiße Pfanne vom Herd zu nehmen. Ihr Chef gibt ihr	6253
fortlaufend knappe Anweisungen oder Tipps. Bei der	6307
Vorbereitung für die Gusto, den größten Wettbewerb für	6365
Kochlehrlinge der Schweiz, unterstützt er sie. Es war bisher	6429
eine harte, aber lehrreiche Zeit. Sie gewann an	6479
Selbstbewusstsein und fühlt sich gut vorbereitet auf die	6537

Abschlussprüfungen, aber auch auf ihre Kochkarriere. Woher	6599
nimmt sie denn die Motivation für diese Strapazen? Motivation	6665
ist keine Frage, erklärt sie, denn wenn man etwas gerne macht,	6729
ist sie einfach da. Stefanie erreichte bei der diesjährigen	6790
Gusto den 2. Platz. Über den Preis, ein Praktikum in London	6856
bei einem Schweizer Starkoch, der 2011 das royale	6908
Hochzeitsmahl von William und Kate kochte, ist Stefanie	6968
übergücklich. Stefanies Traum ist ein eigenes kleines	7025
Restaurant. Mit ihrem Motto: Perfektion gibt es nicht,	7085
Steigerung immer, wird sie dies wohl auch in die Tat umsetzen	7149
können. Um ihre Zukunft muss sie sich keinesfalls sorgen. Sie	7214
hat schon mehrere Stellenangebote für die Zeit nach der Lehre.	7280
Dies ist eine kleine Bestätigung für sie selbst, dass sie auf	7344
dem richtigen Weg ist.	7367

Quelle:

verändert aus: *Frankfurter Allgemeine Zeitung, Onlineausgabe vom 14.01.2019; Jugend schreibt; „Lehre im Top-Restaurant : Einen Marillenknödl ohne Marillen, bitte!“ von Janine Halbheer.*
<http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/jugend-schreibt/lehre-im-top-restaurant-15908608.html>
@ alle Rechte vorbehalten; *Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt*
PHS (2019)