



KÜCHENHIERARCHIE

Der Küchenchef (Chef de Cuisine) leitet die Küchenbrigade und ist für die Organisation verantwortlich. In der Küchenhierarchie steht ihm ein stellvertretender Küchenchef (Sous-Chef) zur Seite, der im Vertretungsfall Aufgaben übernimmt. Die Postenchefs (Chef de Partie) und die stellvertretenden Postenchefs (Demichef de Partie) verantworten als (Alt-) Gesellen ihren Aufgabenbereich innerhalb der Küche. Im Anschluss der Aufbauorganisation ist der fertige ausgebildete Jungkoch (Commis de Cuisine) und der Kochlehrling (apprenti de la Cuisine).

Das Aufgabenspektrum der vier Hauptküchenposten ist vielschichtig und kann bei großen Küchenbrigaden weiter unterteilt werden:

Der Soßenkoch (Saucier) ist für jegliche Zubereitung von warmen Vor- und Hauptspeisen zuständig.

Der Beilagenkoch (Entremetier) übernimmt alle weiteren Aufgaben in der warmen Küche und bereitet insbesondere die Sättigungs- und Gemüsebeilagen zu. Unterteilungen des Beilagenkochs sind der Suppenkoch (Potager), Gemüsekoch (Légumier), Eierkoch (Cocottier) und Teigkoch (Tourier).

In der kalten Küche (Garde-manger) werden von der Kaltmamsell kalte Vorspeisen, Salate, kalte Platten und Buffets hergestellt.

Der Küchenmetzger (Boucher) zerlegt und portioniert Fleischteile und Fische. Auch die Süßspeisenherstellung wird in der kalten Küche vorgenommen.

Die Köche in der Konditorei (Pâtisserie) stellen alle Süß- und Nachspeisen her. Die Aufgaben werden in Konditorei (Pâtissier), Süßspeisen (Confiseur), Eisherstellung (Glacier) und Bäckerei (Boulangier) unterteilt.

Quelle: Wikibooks



Kochen an Land und auf hoher See

Die beliebte Kolumne „OP-Küchentipp“ hat einen neuen Autoren: Ulrich Hahn erfreut die Leser seit ein paar Wochen mit seinen Tipps, Tricks und Pannenhilfen rund um den Küchenherd.

von Hartmut Berge
Grafik: Sven Geske

Marburg. Die Karriere vom Tellerwäscher zum Hoteldirektor gibt es in keiner Branche, außer der Gastronomie, sagt der 58-Jährige Küchenmeister und versichert: Wenn man will – und die Fähigkeiten hat – kann man alles werden. „Es gebe keine Laufbahnbremsen. „Wer clever ist, kann jedes Ziel erreichen, kann sich, ab einer gewissen Position, den Kontinent, das Land und das Haus, in dem er arbeiten will, aussuchen“, schwärmt er vom Beruf des Kochs.

Diese offensichtliche Liebe zum Beruf vermittelt er seit 20 Jahren an der Käthe-Kollwitz-Schule in Marburg seinen Schülern. Dort ist er Fachlehrer und Koordinator für den fachpraktischen Unterricht.

Und wie verlief seine eigene Karriere bis dahin? „Eigentlich wollte ich Abitur machen“, erzählt er. Ein halbes Jahr vorher verlor er die Lust, „sehr zur Freude meiner Eltern“. Dann dachte er erstmals darüber nach, dass Koch ein Beruf sein könnte, der zu ihm passt. Der Vater vermittelte den Kontakt zum Küchenchef im Parkhotel in Frankfurt, dem ersten Haus am

Platz. In dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Luxushotel absolvierte Ulrich Hahn seine Ausbildung zum Koch. „Das waren zweieinhalb mördische Jahre. Da sind schon mal die Töpfe geflogen“, erzählt er und ergänzt: „Das hatte den Vorteil, dass einen danach nichts mehr erschüttern konnte“, beschreibt er die harte Schule in der extrem anspruchsvollen Küche. Alle paar Monate wechselte man in einen anderen Bereich. 32 Leute arbeiteten in der Küche. „Den ganzen Tag war Action. Das geht um 5.15 Uhr los, bis Mitternacht.“ Weil es in der Berufsschule und in der Hotelküche gut lief, konnte er schon nach zweieinhalb Jahren die Ausbildung mit bestandener Prüfung abschließen. Zum eigentlich danach ein geplanten kurzen Pauschen kam es nicht. Hahn wurde zum Wehrdienst einberufen, schaffte 15 Monate lang als Koch im Offizierskasino in Stadthallendorf.

Es folgten Stationen im Aukamm-Hotel in Wiesbaden und bei der Köln-Düsseldorfer Rheinschiffahrt. Auf dem Hotelschiff Deutschland fuhr er die Route von Basel nach Rotterdam beziehungsweise Amsterdam. Das sei mit der schönsten Zeit gewesen, sagt der Küchenmeister. Wir fuhren immer auf dem schönen Rhein, hatten feste Menüs, und keinen à-la-carte-Stress. Danach war er auf dem Luxus-Liner MS As-

tor unterwegs, auf der die ersten 25

Traumschiff-Folgen gedreht wurden. „Die ersten drei war ich noch an Bord“, erinnert er sich. Auf der Jungfernfahrt von Hamburg nach Genua ging im Golf von Biskaya das komplette Geschirr im Wert von damals 400 000 Mark zu Bruch. „Bei Windstärke zwölf riss es uns die Schränke aus den Wänden“, berichtet er. Es gab neues Geschirr, und

in Genua gingen die ersten Passagiere an Bord. Ulrich Hahn kam viel rum, von Malaga und Rio über Barbaodos bis Jamaika. Besonders in Erinnerung ist ihm die Rückfahrt von den Falklandinseln. „Da kam uns die englische

Kriegsflotte entgegen. Gegen deren Flugzeugträger, der vielleicht 200 Meter an uns vorbeifuhr, wirkte unser Kreuzfahrtschiff wie ein Ruderboot“, schildert er. Zeit für Landgang stehe nur dann zur Verfügung, wenn man in der Küche extrem gut organisiert sei, wenn man sich mit Vorarbeiten Freiraum schaffe. Wer auf einem solchen Schiff als Koch arbeiten wolle, müsse sich im



Klaren darüber sein, in der Woche mindestens 77 Stunden Dienst zu tun. „Das ist keine Halligalli, sondern knochenharte Arbeit“, betont er. Gleichwohl möchte er die zwei Fahrtperioden nicht missen. Es folgte ein Engagement zur Neueröffnung der Alten Oper in Frankfurt, bei der er als Chef der kalten Küche engagiert war. Unter anderem war er damals für 20 000 kunstvoll hergerichtete Canapés verantwortlich. „Bei solchen Einsätzen geht es nicht nur darum, die Leute zu sättigen, sondern sie zu begeistern“, erklärt er. Ein dreiwertel Jahr arbeitete er dann im Feinschmecker-Restaurant „L'escargot im Parkhotel Krefelder Hof, bevor er zur Meisterschule nach Heidelberg ging. Die vier-

monatige Vollzeitschulung einschließlich Zimmer und Verpflegung kosteten ihn 15 000 Mark. Geld, das er sich vor allem während seiner Seefahrerzeit angespart hatte. „Damals hätte ich nie gedacht, dass ich einmal an eine Schule gehen würde“, sagt Ulrich Hahn. Doch dann lernte er den früheren Schulleiter der Käthe-Kollwitz-Schule, Schünnemann, kennen. Der suchte einen Küchenfachlehrer. Hahn machte seine Fachlehrausbildung. Dann heuerte der gebürtige Warzenborner an der Kollwitz-Schule an, wo er heute noch mit viel Freude tätig ist. Seit 20 Jahren ist er 2. Vorsitzender der Vereinigung der Köche Marburgs und Jugendwart im Landesverband der Köche Hessens. Er organisierte Wettbewerbe auf Landesebene wie den Achenbach-Preis. Sein größter Erfolg: Als Teammanager des Hessenteams nahm er an der weltgrößten Kochkunstausstellung, der Olympiade der Köche, teil. Das Team errang die Bronzemedaille. In seiner Freizeit heuert Ulrich Hahn gelegentlich auf der Alexander von Humboldt an. Auf dem Segelschiff liegt es dann in seiner Verantwortung, gemeinsam mit dem Kochsmaat Crew und Gäste zu versorgen.

Ausbildung: Wie wird man Koch?

Wer Koch werden will, muss sich zunächst einen entsprechenden Ausbildungsplatz suchen. Der Ausbilder wendet sich an die Berufsschule. Für die praktische Ausbildung sind die Betriebe zuständig. Doch auch in der Schulküche der Käthe-Kollwitz-Schule greifen die jungen Leute gelegentlich zum Kochlöffel. Dort findet auch ein großer Teil des theoretischen Unterrichts statt. Die Regelausbildung zum Koch dauert drei Jahre, bei besonderer Qualifikation zweieinhalb. Eine Verkürzung werde bei der Industrie- und Handelskammer (IHK) beantragt, und der Chef müsse zustimmen, erklärt Küchenmeister Ulrich

Hahn. Die theoretische Prüfung findet bei der IHK statt. Dort werde den Prüflingen auch ein Warenkorb vorgelegt, innerhalb einer halben Stunde müssten sie daraus ein dreigängiges Menü planen und zu Papier bringen, schildert Hahn die Abläufe. Die Umsetzung erfolge drei Wochen später bei der praktischen Prüfung in der Schulküche. Eine unabhängige Kommission wache darüber.

Zweimal darf man die Prüfung wiederholen. Vor einer Wiederholung geht es aber noch einmal für ein halbes Jahr in die Ausbildung. „Wer in der Küche drei Jahre lang nur Kartoffel schälen darf, braucht auf keinen Wettbewerb zu fahren“, mahnt Hahn. Sehr förderlich sei das duale System. Die Schüler sind zwei Wochen im Betrieb, dann eine Woche in der Schule. „So ist es möglich, ein Thema ordentlich durchzuziehen“, sagt er. „Es ist meine größte Freude, engagierter Leute zu fördern“, betont der Fachlehrer. Die talentiertesten unter den angehenden Köchen nehmen an Wettbewerben teil, auf die sie in der Schule vorbereitet werden. Ulrich Hahn freut sich, dass der Beruf des Kochs wieder im Aufwärtstrend liegt. Das Feuer der jungen Leute, das heute auch durch die vielen Kochsendungen entfacht werde, versuche er am Brennen zu halten.



Fotos: Thorsten Richter, Hartmut Berge