

► **Am Herd:** Ein KURIER-Redakteur musste erkennen, dass Kochkenntnisse allein nicht reichen, um in einer Gourmetküche überleben zu können

Die Küche, das ungezähmte Biest

VON MICHAEL HUBER

Ich dachte, ich beherrsche die Grundlagen. Doch zwischen den Töpfen mit den brutzelnden Kalbsstücken, den Schüsseln mit duftenden Soßen und den Schubladen voller Kräuter komme ich mir doch reichlich ahnungslos vor. Bitte, was ist das? Bitte, wie macht man das? Bereitwillig teilt mir Michael Strobl, der Sous-Chef mit den dünnrandigen Brillen, Rezepte mit. Aber ich merke mir nichts. Zu viel ist zu beachten in der Küche des „Mörwald im Ambas-

Gräten und zieht sie mit einer Pinzette heraus. Morgen soll eine 16-köpfige Gesellschaft den Fisch serviert bekommen. „TOP-VIP!!!“ steht auf dem Reservierungszettel, der über der Anrichte hängt. Ich sehe die Gräten aus meinem zerrupften Lachs schon im Gaumen von Top-VIPs stecken und gebe mir extra Mühe – doch die Arbeit mit chirurgischer Sorgfalt dauert zu lange.

Nach der Alpenlachsmassage füllt sich das Lokal mit Gästen, die zuerst ein Business-Meeting abhalten und dann innerhalb einer knappen Stunde ein fünfgängiges



Schaumschläger unter sich: Der Koch-Profi zeigt dem KURIER-Redakteur die lockere Bewegung aus dem Handgelenk



Rotweibirnen werden geschnitten, Kohlsprossen entblättert

sador“, in der ich zwei Tage mitarbeiten darf, um zu erfahren, ob mich meine Kochleidenschaft für einen Top-Gourmetbetrieb qualifiziert. Ich koche liebend gern. Eintöpfe. Wenn mehr als zwei Stück Geschirr gleichzeitig am Herd stehen, werde ich nervös. In der Restaurantküche im Hotel Ambassador gibt es nicht nur viele Töpfe, sondern gleich mehrere Herde, Backrohre, Warmhalteplatten. Kochen zu können, reicht hier nicht. Koordination ist das Zauberwort.

Mise en Place „80, 90 Prozent der Arbeit ist die Mise en Place“, sagt Strobl. Ich wundere mich, warum ich den Begriff weder bei Jamie Oliver noch in anderen Kochbüchern je gelesen habe. Gemeint ist die Vorbereitung. „Sonst kommt man schon bei drei Gerichten ins Schleudern“, erklärt Strobl. Als jemand, der gewöhnlich Zwiebel zu schneiden anfängt, wenn das Öl schon in der Pfanne brutzelt, weiß ich, was er meint.

Ich leiste meinen Beitrag, indem ich Alpenlachsfilets entgräte – dazu streicht man mit dem Finger über das zarte Fischstück, erspürt die

Menü konsumieren wollen. Während die Geschäftsleute auf eine Powerpoint-Präsentation mit Tortendiagrammen starren, bereite ich mit Lucas, dem Lehrling, Törtchen für die Nachspeise zu. „Schlag einen halben Liter Schlagobers“, sagt er und drückt mir einen Schneebecken in die Hand. Nach einer knappen Minute habe ich Schmerzen im Arm, aber keinen Schaum. Die lockere Bewegung aus dem Handgelenk, die Lucas mir vorführt, bekomme ich nicht hin. Irgendwie wird das Obers dann doch steif genug, dass wir eine Creme zubereiten und in bereits gebackene Förmchen füllen können.

Das Mittagsservice zieht wenig später wie ein Gewit-



Der Fisch ist halbwegs gelungen

ter durch die Küche. Im Nu sind 20 Teller mit Erdäpfel-Lauch-Terrinen und Tafelspitz-Sülzchen bestückt, das schafft Zeit für den Hauptgang. Am Fisch- und Fleischposten lässt Koch Christian Seeforellenfilets scharf anbraten, ein paar Portionen Zander für À-la-carte-Gäste entstehen wie im Vorbeigehen. Strobl ruft Christian zu, wann der Fisch zum Durch-

garen ins Backrohr muss, so dass er am Beilagen-Posten die Stangensellerie andünsten kann. Die Garzeiten müssen abgestimmt werden, Köche und Kellner stehen ständig im Blick- und Rufkontakt. Wenn draußen ein Gast raucht oder auf das WC geht, muss das Essen warten – in der Warmhaltestation. Bei zu langen Verzögerungen muss neu gekocht werden.

„Viele Leute sehen Starköche im Fernsehen und denken, das, was die tun, ist schon alles“, sagt Florian, der Salzburger Nockerln, Dessert-Variationen und Kuchen sowie Kekse produziert. „Dass das ein Knochenjob ist, merken sie erst später.“ Ohne „Liebe zum Produkt“ und einer ehrlichen Lust am Ko-



Ab zum Gast: Die dekorative Haupt- und die virtuose Nachspeise



chen mache niemand den Job lange, sagt er. Auch die zwischenmenschliche Chemie muss passen. Viele Köche im Ambassador kennen einander von früheren Jobs, sie wissen, ob sie miteinander können. Wenn in Stresssituationen eine heiße Pfanne unachtsam abgestellt wird oder ein Fettspritzer danebengeht, ist es wichtig, dass man nicht überreagiert.

„Köche und Teller immer heiß“, ruft Christian, als er den letzten Zander durch die Durchreiche schiebt.

Zurück zum Start Nachdem das Business-Menü serviert ist, lässt mich Strobl zur Probe eine Portion Zander nachkochen. Der Fisch gelingt halbwegs, dass die Brokkolicreme als Garnitur NEBEN den Stangensellerie und nicht IN die Pfanne gehört, werde ich erst zu spät verstehen. Während ich die Zubereitung eines Desserts versuche, heizt sich der Fischteller auf der Warmhaltestation zu stark auf. Die Portion wird unansehnlich, servieren könnte man ihn nie.

Ich widme mich wieder der Mise en Place. Zwei Packungen Kohlsprossen wollen für die Top-VIP-Gesellschaft zum Abendessen entblättert werden.

Restaurants: Der Reiz des Herdes

Traumberuf Koch Rund 2000 junge Menschen beginnen in Österreich pro Jahr eine Lehre als Koch oder Köchin. Den größten Zulauf verzeichnete die Wirtschaftskammer 2004, als 8214 Lehrlinge gemeldet waren. TV-Köche wie Jamie Oliver, Tim Mälzer oder Sarah Wiener haben beigetragen, dem Kochberuf ein cooles Image zu verleihen.

Traumfabrik Küche Der Film „Ratatouille“, in dem eine Ratte einem Jungkoch zu Ruhm verhilft, brachte Restaurantküchen groß auf die Leinwand. In den TV-Shows „Unter Volldampf“ und „Kocharena“ (VOX) müssen sich Amateure im Profi-Umfeld durchsetzen. Einblicke bietet der Erfahrungsbericht „Hitze“ des US-Journalisten Bill Buford.

LEBENSZEICHEN

Feiern wir mehr freie Tage!

VON UTA HAUPT

Ökrise. Was für ein Wort, was für eine Zeit, was für Folgen. Eine davon war der autofreie Tag, nachzulesen bei meinem Kollegen auf der Seite vor dieser Seite, falls Sie zurückblättern möchten. Ich wurde jedenfalls im Jahr der Ölkrise geboren, wurde ein Jahr später an nur sechs Tagen die Woche mit dem Auto kutschiert, und wünsche mir heute ein Revival!

Die Wiederauflage des autofreien Tages allein macht mich aber noch nicht glücklich. Ich will mehr! Und fordere hiemit einen x-belie-

bigen freien Tag für alles Mögliche.

Den Handy-freien Tag zum Beispiel: An dem ist niemand gezwungen, in der Kassenschlange, im Bus und bald auch im Flieger intime Gespräche und geschäftliche Interna zu belauschen.

Den Waschwang-freien Tag: An dem sind antibakterielle Putzmittel verboten, Kinder dürfen sich auf Spielplätzen so richtig dreckig

machen, und Männer drehen einfach ihre Unterhosen um.

Den Unterwäsche-freien Tag: Regt die Fantasie an.

Den Frisur-freien Tag: Bürste und Föhn sind verboten. Wer erschütternd schütter oder wild zerzaust im Büro erscheint, kriegt eine Prämie.

Den Familien-freien Tag: Keiner ist beleidigt, wenn



man sich einmal nicht meldet.

Den Arbeits-freien Tag: Alle haben Zeit für alles. Workaholics ist es gestattet, schon um sechs Uhr Früh aufzustehen.

Den Fernseh-freien Tag: Die Bildschirme bleiben an diesem Tag schwarz, auf Wunsch ist das Programm

mit Musik hinterlegt.

Den Verantwortungs-freien Tag: Eine große Herausforderung, eine große Chance zugleich. Verantwortungslos muss er nicht sein.

Den Rede-freien Tag: Therapieansatz für Plaudertaschen, Wohltat für deren Opfer.

Den Politiker-freien Tag: Und die Erde wird sich trotzdem weiterdrehen.

Den Grant-freien Tag: Ganz ohne Konsequenzen darf beim Wirten laut gelacht und in der Arbeit herumgeblödel werden.

Den Klatsch-freien Tag: Ohne Lugners, Schillers und Dancing-Stars. Die dürfen einen Sitzkreis bilden und drüber reden.

Den Schreib-freien Tag: Den gönnt' ich mir jetzt ...

uta.haupt@kurier.at