

# Ein ambitionierterer Amateur auf der Stromburg



Nach zwei Stunden Stehens fängt der Rücken an zu schmerzen. „Steh gerade und mach beim Pilze putzen - von den Anderen unbemerkt - Rückenübungen“, denke ich. Keine Schwäche zeigen. Die Knie schmerzen ebenfalls. Der neben mir auch Pilze putzende, sonst schweigsame österreichische Praktikant fragt, ob ich auch eine Flasche Wasser möchte. Oh ja, gerne, denn ich habe entsetzlichen Durst.

Wir sind abkommandiert worden, in der im Keller gelegenen Vorbereitungsküche kiloweise Pfifferlinge zu putzen. Auch nach zwei Stunden ist kein Ende abzusehen, da steht immer noch ein halber Container mit Pilzen. Die müssen, weil sehr sandig und dreckig, erst noch gewaschen, dann auf trockenen Tüchern gelagert und dann geputzt werden.

Uns gegenüber pellen drei Praktikanten kleine Kartoffelchen - so genannte Drillinge - für eine Veranstaltung außer Haus.

Der Sous Chef kommt und drängt zur Eile. Die Kartoffelpeller brauchen Hilfe. Ja, selbstverständlich werde ich helfen.

Seit zehn Uhr stehe ich hier unten - jetzt ist es gleich 14:00 Uhr. Bitte kein Wort der Klage, ich habe es nicht anders gewollt. Ich dachte allerdings an etwas anspruchsvollere Aufgaben.

Endlich werde ich in die Küche und damit ans Tageslicht gerufen. Da steht eine Stiege mit Mandeln, die noch in ihren Kernen mitsamt der grünen Umhüllung stecken. Die Aufgabe ist, die steinharte Schale aufzubrechen und den Kern herauszuholen. Der wird dann blanchiert und die Haut anschließend entfernt. Der Mandelkern wird als Suppeneinlage gebraucht. Sollte das Messer mal abrutschen, kann es zu schlimmen Verletzungen kommen. Deshalb vorsichtig, aber zügig arbeiten. Eine Stunde später ist auch das geschafft.



*Die Restaurantküche*

Die Köche, ich schätze - ohne Praktikanten - so etwa zwölf bis fünfzehn, sind alle hochkonzentriert bei der Arbeit.

Das Außerhausessen muss raus, und die Misen place für das Abendgeschäft muss nebenbei mit erledigt werden. Der Poissonnier filetiert Doraden. Darf ich mitmachen? Ja gerne. Dem Fisch an die Gräten gehen, um daraus etwas Delikates zu kochen, ja das mache ich gerne. Im nächsten Leben würde ich als Beruf Fischhändler wählen - oder besser noch Fischkoch.

Das Personalesen muss vorbereitet werden; es soll Schnitzel mit Pommes frites geben. Ob ich helfen könne? Ja gerne: würzen, mehlieren, durch verschlagenes Ei ziehen und mit Semmelbrösel panieren. Personalesen gibt es planmäßig um 16:30 Uhr. Inzwischen ist es schon 17:00 Uhr. Ich habe richtigen Hunger.

Endlich ist es soweit - Pause; ein Teil der Mannschaft sitzt im Schatten der Bäume auf der Burgmauer, ein anderer Teil in der Blockhütte.



*Mittagspause*

Die Mannschaft flaxt entspannt ein bisschen rum; der Chefkoch, Martin Steiner und sein Sous Chef, Herr Prelock diskutieren in einer schattigen Ecke über Wareneinstandspreise, Aufwand und das was als Verkaufspreis in der Karte stehen müsste. Die Kalkulation ist verdammt eng und manchmal passt es einfach nicht.



*Küchenchef Martin Steiner*

Wie ich hierhergekommen bin? Ich hatte mich beim ZDF als Teilnehmer für die Küchenschlacht beworben und wurde angenommen. Die Aufnahmen in Hamburg waren kurz vor Weihnachten 2008 und die Ausstrahlung dann in der zweiten Januarwoche 2009. Johann Lafer war Moderator. Beim Finale am Freitag war ich nur Zweiter und damit raus. Während einer der Sendungen hatte ich den Wunsch geäußert, einen Tag in Johann Lafers Sterne-restaurant auf der Stromburg mitarbeiten zu dürfen. Ohne dass ich ihn erinnert hätte, kam Ende Mai eine Einladung auf die Stromburg. Ich war einigermaßen überrascht, dass er sich bei seinen vielen Aktivitäten noch daran erinnerte. Noch dazu solche Amateure nur im Weg rumstehen, dumme Fragen stellen, mit ihren Fotoapparaten vor den Speisen rumfummeln und den ganzen Betrieb aufhalten. Mit seinem Büro wurde als Termin der 15. 8. 2009 vereinbart. Messer und andere Werkzeuge werden eingepackt - Pilzmesser und Pinsel, denn es ist Saison - nicht zu vergessen. Und dann stand ich um 09:30 Uhr vor dem freundlich entspannten Herrn am Empfang, ich nicht ganz so entspannt. Zuerst mal ein Gläschen Champagner und der obligate „Gruß aus der Küche“. Ich bin alleine in der Hotelhalle. Das fängt ja gut an, aber eigentlich war ich so aufgeregt, wie die Jungfrau vor der Hochzeitsnacht. Und dann ging alles sehr schnell; umziehen und ich stand in der Vorbereitungsküche und putzte Pilze.



*Postenkoch*

Mittlerweile war es 18:00 Uhr, die Mise en place für das Dorffest in Guldental war fertig und jetzt konnte das Abendgeschäft im „Le Val d’Or“ und im Bistro beginnen. Herr Steiner sagte mir, dass ich selbstverständlich am Dorffest der Kochschule in Guldental teilnehmen könnte, viel spannender aber der Platz am Pass (Übergabepunkt der Speisen an den Service) des Restaurants sei.

Dort könnte ich beim Anrichten zusehen und fragen und fotografieren, was immer ich wollte. Das war mir natürlich sehr recht.

Meine größte Hochachtung vor dem Chefkoch und seinem Sous Chef! Freundlich, aber bestimmt annoncierend (die Postenköche antworten mit „Jawohl“ oder „Jawohl Chef“); geradezu liebevoll mit den Lebensmitteln umgehend, als seien sie heilig; keine Hektik verbreitend, ruhig aber zügig und souverän voraus denkend. Und immer wieder den Arbeitsplatz peinlich sauber haltend.



*Chefkoch Martin Steiner*

Die Brigade steht geschlossen hinter ihm und arbeitet ihm zu. Das funktioniert hier besser als eine Maschine. Störungen, wie z.B. „der Gast möchte zehn Minuten Pause machen“, werden unaufgeregt quittiert, als sei das die normalste Sache der Welt; der Essengang wird in den Ablauf neu eingereiht und geht dann eben zehn Minuten später raus. Hochachtung auch über das Zusammenspiel zwischen dem Service und der Küche. Aus Erzählungen von Profis habe ich erfahren, dass das Verhältnis zwischen den beiden Gruppen oft sehr gespannt ist. In dieser Küche ist davon nichts zu bemerken. Der Umgang scheint mir eher freundschaftlich zu sein. Eine Hotelfachfrau, die im Bareis bei Harald Wohlfart gelernt hat äußerte sich dazu mit „das spricht für die Größe des Küchenchefs“.



### *Die personalisierte Freundlichkeit*

Gegen 19:00 Uhr kommen die ersten Bestellungen und gegen 21:00 Uhr ist Volldampf angesagt. Wie Küche und Service das auf die Reihe kriegen, macht mich sprachlos und Erstaunen.

Nicht eine dumme Bemerkung, kein böses Wort, wenn ich mit meinem Apparat fotografierend im Wege stehe und Fragen stelle nach der Zubereitung einzelner Gerichte.



### *Das Plätzchen am Pass*

Mittlerweile hat sich noch ein zweiter Neugieriger mir zugesellt. Junger Mann, zurückhaltend, gut aussehend, Mütter wünschen sich solch einen als Schwiegersohn (wahrscheinlich nicht ohne sich selbst in ihn zu verlieben).

Am Ende des Pass wird ein runder Stehtisch für uns aufgestellt und Essensproben rübergereicht. Der Service bringt Wein. Damit hatte ich nicht gerechnet. Ich bin platt! Unsere Versorgung betreffend scheinen sich Chefkoch und Service wortlos und nur mit knappen Gesten zu verständigen. So muss es im „Tischlein Deck dich“, dem Märchen der Gebrüder Grimm, funktioniert haben.



*Sous Chef Herr Prelock*



*Sous Chef und Chefkoch - hochkonzentriert*

Meine Fragen, die Zubereitungsarten der Gerichte betreffend, werden zwischendurch immer wieder geduldig beantwortet und nicht nur das, sondern Kostproben werden rübergebracht. Ich habe das Gefühl, als ob sich zwischen uns so etwas wie Freundschaft entwickelt. Vielleicht war es aber auch nur Gefühlsduselei und ich war einfach in Euphorie gefallen.



Die beiden „Süßen“

Die Essen sind raus; nur die Patisserie, auf der anderen Seite des Pass, hat jetzt Hochkonjunktur. Ein letztes Feuerwerk an Süßen wird abgebrannt. Herr Steiner kommt zu uns auf eine Tasse Kaffee. Die braucht er immer am Ende des langen Tages. Wir nehmen die Einladung dazu dankend an. Ob wir und sein Sous Chef noch mit in die Bar kommen, um einen Digestif zu trinken? Ja, gerne. Eine kleine Gästegruppe sitzt da noch. Jeder überlegt für sich, was er trinken möchte. Ich liebe neben Champagner auch Armagnac, der in der Karte bis zum Jahr 1937(!) angeboten wird.

Und dann erscheint plötzlich Johann Lafer, der mich morgens schon kurz begrüßt hatte. Er kommt direkt vom Dorffest in Guldental. Seine Persönlichkeit füllt sofort den ganzen Raum. Man nennt so etwas Aura. Seine erste Frage: „Was trinkt ihr?“. Die zögerlichen Antworten werden einfach ignoriert mit „wir trinken Champagner“!

Andere Wünsche werden gar nicht erst zugelassen, er entkorkt die Flasche und schenkt die Gläser ein. Die Hausgäste werden auch gleich mit einbezogen.

Mir kommt das gerade recht, denn ich liebe Champagner. Wir reden noch eine Weile miteinander.

Dann sagt Johann Lafer: „Walter such dir eines meiner Kochbücher aus“. Ich lehne, zur Bescheidenheit erzogen, ab. Er holt sein neues, 447 Seiten dicke Kochbuch „Meine besten Rezepte“ und schreibt als Widmung hinein:

„Für Walter  
dem besten Koch -  
Herzlichst  
Dein Kollege Johann -  
15.8.09. -  
Stromburg“.

Ich bin zutiefst beschämt. Denn wenn man nur ein ganz klein wenig selbstkritisch ist, dann weiß man nicht nur wie übertrieben die Widmung ist, sondern dass sie einfach nicht stimmt - und trotz alledem kriecht man mit Lust auf die Schleimspur. Man nenne mir Jemanden, der das nicht tun würde.



Fischvariationen

Mittlerweile steht der kleine Zeiger der Uhr auf der Eins. Johann muss um Einhalbacht in Frankfurt am Flieger stehen. Bei der Verabschiedung sagt mir Johann, dass ich ihn anrufe solle, wenn ich mal wieder kommen wollte. Ich, der Amateur, der anderen im Wege steht und dumme Frage stellt?

Am anderen Morgen frage ich nach der Rechnung „Nichts Herr Volkmann“ ist die Antwort des Receptionisten. Das nennt man nobel.

## Ein Nachwort

Täglich wird für die Familie gekocht; oft lustlos - meistens von den seit ewigen Zeiten dazu verdammten Hausfrauen.

Dann gibt es die mit Lust Kochenden, die darin eine Kulturleistung sehen; die nennen sich dann Hobbyköche.

Und dann gibt es da eine Gruppe, die ich gerne mit „Ambitionierte Amateure“ bezeichne, deren Vorbilder die Profis und großen Sterneköche sind. Bei den Profis gibt es allerdings oft elende Stümper, die von so manchem ambitionierten Amateur in der Kochleistung übertroffen werden.

Zwischen einem ambitioniertem Amateur und einem Sternekoch aber liegen Welten, die nach Lichtjahren gemessen werden müssen, sowohl was Kochtechnik angeht als auch hinsichtlich Kreativität.

Ich bin sehr dankbar, dass ich das alles erleben durfte.

