

„Schulunterricht gegen Küchenmesser getauscht“ – Lehrerin absolviert ein einwöchiges Praktikum im Schlosshotel Hugenpoet Essen

Interview der Deutschen Welle mit Lehrerbetriebspraktikantin Beate Weber,
Elsa-Brandström-Gymnasium Oberhausen

Radiobeitrag, Januar 2005

„Hier wird jetzt die Butter gekuttert, weich gekuttert, damit die nachher eingespritzt werden kann - in Gefäße für die Gäste.“

In der Küche des Schlosshotels Hugenpoet bei Essen findet ein Rollentausch statt. Martin Klaus ist selbst Lehrling, aber in seinem Fach ist er der Deutsch- und Erdkundelehrerin Beate Weber natürlich haushoch überlegen. Sie hat für eine Woche Schulhefte gegen Küchenmesser eingetauscht und lässt sich alles willig erklären. „Meine erste Tätigkeit war Scampis zu puhlen. Dann hab ich Champignons ganz fein geschnetzelt, Zucchini auf der Schneidemaschine hauchdünn geschnitten, gestiftelt, drei Eimer Kartoffeln in der Kartoffelschälmaschine von den Schalen befreit, Ravioli mit ´ner köstlichen Maronenfüllung gemacht, Kräuter gezupft, Kräuter fein gewiegt ...“ und so weiter und so weiter.

Das Schlosshotel Hugenpoet bei Essen ist aber nicht irgendein Haus, sondern gilt als erstklassiges Gourmetrestaurant. Entsprechend hoch sind die Anforderungen ans Küchenpersonal. Beate Weber wollte es so. Die Arbeit ist interessanter und vielfältiger, weil zum Beispiel alles frisch zubereitet und nichts fertig angeliefert wird. Dabei hilft ihr, dass sie begeisterte Hobbyköchin ist. Trotzdem, sagt sie, sei eine gewisse Demut unerlässlich. „Ich habe mir also gleich gesagt, dass ich sicherlich nicht hier hauptverantwortlich für das 5-Gänge-Menü sein werde, sondern dass ich hier klein anfangen muss. Dass ich hier tatsächlich einfach noch mal in eine Rolle reinschlüpfe, wo ich mir was sagen lassen muss, wo ich mich korrigieren lassen muss.“

Genau diese Haltung will sie dann auch an die Schüler weitergeben, was offenbar nicht immer leicht ist, denn Dinge wie Disziplin, Ordnung und Pünktlichkeit gelten bei Schülern nicht unbedingt als cool.

Während er Thymian schneidet, kann der Lehrling Martin Klaus nur bestätigen, dass ein Schüler umdenken muss. „Also jetzt wie in der Schule: *„Ach, ich hab heut mal keinen Bock zur ersten zu kommen. Geh ich mal zur zweiten oder dritten!“* ist nicht so wirklich vorteilhaft, weil Unpünktlichkeit ist natürlich nicht besonders erwünscht.“

„Scampis puhlen - ist das schwer?“ „Nein, also ich hab’s privat schon mal gemacht, von daher war es für mich kein Neuland. Es war hier meine erste Tätigkeit, man zeigte es mir hier noch mal und ...“ „Und es läuft dann auch? Es klappt dann auch?“ „Es läuft, es läuft, ja!“

Natürlich hat man nicht in jeder Restaurantküche mit so edlen Dingen wie Scampis zu tun. Und auch hier im Schlosshotel Hugenpoet, so Küchenchefin Erika Bergheim, darf man keine falschen Vorstellungen haben.

„Ich sag mal, durch die vielen Sendungen im Fernsehen, diese Kochsendungen, da haben so meistens so junge Männer eine merkwürdige Vorstellung von unserem Beruf, würd` ich mal sagen. Wir sind hier keine Stars.“

Realistische Vorstellungen vermitteln und Schüler entsprechend beraten - das will Beate Weber. Und sie ist selbst so begeistert bei ihrem Praktikum, dass sie sich von der Vermittlungsagentur Küpper Sozialforschung[®] gleich noch ein weiteres Praktikum, aber aus einem ganz anderen Bereich, hat organisieren lassen: im OP im Krankenhaus. Diese Woche heißt es aber noch: Schneiden, schälen, braten.