

# **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<br>2337<br>2395<br>2460<br>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<br>2652<br>2715<br>2778<br>2832<br><br>2894<br>2958<br>3014<br>3079<br>3140<br><br>3203<br>3269<br>3336<br>3396<br>3454<br><br>3517<br>3580<br>3633<br>3699<br>3761<br><br>3821<br>3878<br>3941<br>4007<br>4062<br><br>4122<br>4186<br>4249<br>4312<br>4373 |

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