

Datum: 13.09.2016

BILDUNG

Berner Zeitung Gesamt

Berner Zeitung / Bildung
3001 Bern
031/ 330 31 11
www.beilagen.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 146'152
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Themen-Nr.: 313.011
Abo-Nr.: 1094547
Seite: 11
Fläche: 56'706 mm²

KOCHLEHRE

Würzen, Rühren, Schmoren und Sieden

Kochen erfordert Leidenschaft und Kreativität, Stressresistenz und manchmal «ein dickes Fell». Der Berner Manuel Mumenthaler und die Zürcherin Dominique Hassenpflug erzählen, weshalb sie ihre Ausbildung in einem Alterszentrum machen.



Der 16-jährige Manuel Mumenthaler steht im zweiten Lehrjahr als Koch.



Monika Bachmann

Wie man in Sekundenschnelle eine Karotte in kleine Stücke schneidet, das demonstriert Manuel Mumenthaler in der Küche des Domicil Lentulus in Bern. Zack, zack, zack, zack – ist zu hören. Und schon kommt das nächste Stück an die Reihe. Der Kochlehrling ist gerade mit dem «Mise en place» beschäftigt. Das heisst, er bereitet die Zutaten für das Mittagsmenu vor, das heute im Alterszentrum serviert wird.

Das sechsköpfige Team kocht täglich für rund 100 Personen. Heute steht Braten mit Kartoffelstock und Gemüse auf dem Menuplan. «Das mögen die Bewohner ganz besonders», weiss Manuel Mumenthaler. Der 16-Jährige befindet sich am Anfang des zweiten Lehrjahres als Koch. Das Schneiden, Würzen, Rühren und Degustieren hat der Jugendliche sozusagen im Blut: «Meine Eltern arbeiten auch beide in der Küche eines Altersheims», sagt er.

Mehr Zeit

Als Nächstes steht das Dessert auf dem Programm. Es gibt Mousse in drei Variationen. Die Süssspeise wurde bereits am Vortag zubereitet. Jetzt geht es darum, die Mousse-Sorten so anzurichten, dass sich das Auge daran freuen kann. Manuel Mumenthaler nimmt verschiedene Gefässe zur Hand und erprobt unterschiedliche Dekorationen. «Ich mag es, zu experimentieren und kreativ zu sein.»

Er ist davon überzeugt, dass ihm die Lehre in einem Alterszentrum

Vorteile bringt: «Im Vergleich zu einem Restaurant haben wir hier mehr Zeit, um Dinge auszuprobieren.» Sein Vorgesetzter, Bruno Widmer, schaut dem Lernenden gelegentlich über die Schultern. Was er dabei beobachtet, freut ihn: «Manuel hat eine rasche Auffassungsgabe», so der Küchenchef. Die Lernziele des ersten Lehrjahres hat der Jugendliche erreicht: Er kennt sich mit der kalten Küche aus. Im zweiten und dritten Lehrjahr steuert er nun auf die eigentliche Krönung zu: die Zubereitung des Hauptgangs.

Gelegentliche Hektik

Wie man ein warmes Menu für 120 Personen hinkriegt, das hat Dominique Hassenpflug im vergangenen Jahr gelernt. Die 18-Jährige absolviert derzeit im Alterszentrum Bullinger-Hardau in Zürich das dritte Ausbildungsjahr als Köchin und ist Manuel Mumenthaler somit ein Jahr voraus. In der Berufsschule hat sie sich intensiv mit den verschiedenen Garmethoden wie etwa dem Blanchieren, Dämpfen, Schmoren und Sieden auseinandergesetzt.

Das Gelernte setzt sie nun in die Praxis um, und zwar mit Leidenschaft: «Ich mag es, für den Hauptgang verantwortlich zu sein», betont sie. Wenn die Mittagszeit naht und der Service ansteht, kann es schon mal hektisch werden. Das Essen muss zeitnah, warm und ansprechend aufgetischt werden. Daniel Meyer, Küchenchef im Alterszentrum Bullinger-Hardau, glaubt deshalb, dass angehende Berufsleute

nebst Einsatzbereitschaft und Kreativität auch ein «dickes Fell» haben müssen: «Beim Service herrscht manchmal ein raues Klima», erklärt der Küchenchef. Umso schöner sei es dann, wenn man feststelle, dass sich die Bewohnerinnen und Bewohner am Essen freuen.

Traditionelles und Fremdes

Zum Pflichtstoff angehörender Köchinnen und Köche gehört nicht nur das Wissen rund um die Zubereitung von Lebensmitteln, sondern auch eine ganze Bandbreite von Themen wie Hygiene und Reinigung. «Das Putzen», sagt Manuel Mumenthaler, «macht einen grossen Teil der Arbeit aus.» Gerade ist er damit beschäftigt, seine eben verwendete Arbeitsfläche sauber zu machen, um eine andere Aufgabe in Angriff zu nehmen.

In der Küche macht sich inzwischen der Duft des Bratens breit. Noch hat er diesen nicht selbst zubereitet, doch das Thema Fleisch wird bald auf seinem Stundenplan stehen. «Ich freue mich darauf», sagt der Lernende. Er selber isst am liebsten Rösti mit Bratwurst; Dominique Hassenpflug hingegen hat eine Vorliebe für Zürcher Geschnetzeltes.

Doch auch das Kochen von fremdländischen Speisen gehört zu den Lernzielen des Berufs. Und beide, der Berner wie die Zürcherin, planen nach dem Lehrabschluss einen Auslandsaufenthalt, der ihnen Einblick in fremde Kochtöpfe und fremde Gewohnheiten ermöglichen wird.