

Berufe mit Zukunft 34

„Ich liebe es, am Wochenende für meine Familie zu kochen.“

Erkan Ulu lernt Koch und träumt davon einmal damit ganz berühmt zu werden

Klaus-Peter Martin

Schon als kleiner Junge hat Erkan mit Begeisterung Kochshowsendungen im Fernsehen angeschaut. Wenn Biolek, später Schuhbeck, Tim Mälzer, Johann Lafer - und wie die Fernsehköche alle heißen - vor laufender Kamera Soßen abschmeckten, Kartoffeln pürierten oder Gemüse blanchierten, Fischstücke panierten oder Braten schmorten, dann war Erkan in seinem Element und er wusste: das will ich später auch einmal machen. Zunächst plante er kochen zu lernen um irgendwann mit einer eigenen Kochshow berühmt zu werden. Heute weiß Erkan Ulu, dass die TV-Shows wenig mit der Realität in einer Küche in einem Restaurant oder einem Hotel zu tun haben. „Im Fernsehen wird alles langsam und gemächlich vorgeführt, mit Liebe gekocht. Es ist alles schon bereit gestellt; sie holen die Zutaten nur raus, quatschen dabei miteinander. Bei uns geht es da schon ein bisschen stressiger zu,“ meint der 20-Jährige, der im Hotel Holiday Inn in Neu-Isenburg seit August 2009 seine Ausbildung zum Koch macht. „Ich koche schon seit ich zwölf Jahre alt bin. Zuerst habe ich angefangen etwas mit Eiern zu machen, dann Suppen; und so habe ich mich langsam gesteigert.“ Er hat Kochbücher gewälzt und kleine Gerichte ausprobiert, sich von seiner Mama etwas abgeschaut, am meisten aber von seinem Vater. „Auch mein Vater liebt es zu kochen.“ Obwohl er den Beruf nie gelernt hat, hat er fünf Jahre lang erfolgreich ein deutsch-italienisches Restaurant geführt. Bei der Familie Ulu gibt es deshalb zuhause auch keine typische türkische Küche. Während die Mutter eher türkische Gerichte macht, kochen Vater und Sohn italienisch, deutsch... international. „Mittlerweile bin ich derjenige, der zuhause am meisten kocht – mehr als meine Mutter,“ erzählt Erkan. „Meiner Mutter wird es manchmal schon zu viel, weil ich praktisch jeden Tag in der Küche herumwerkle; aber sie liebt es, dass ich kochen kann.“

Die Ausbildung zum Koch dauert drei Jahre. Lehrstellen gibt es in Restaurants, Hotels, bei Cateringunternehmen, Kantinen und Großküchen. Im Großraum Frankfurt zählt der Beruf Koch zu den zehn am häufigsten ausgebildeten Berufen. Er ist bei Jugendlichen in der Beliebtheitsskala weit nach oben geklettert seit im Fernsehen Kochshows „in“ sind und inzwischen täglich auf irgendeinem Kanal öffentlich gebrutzelt, gedünstet und geschmort wird. Laut Bundesagentur für Arbeit sind die Chancen von Schulabgänger/innen auf einen Ausbildungsplatz als Koch nicht schlecht.

Erkan hat nach seinem Hauptschulabschluss an der Brüder-Grimm-Schule zunächst den Anschluss verpasst. Er hatte zu spät begonnen, sich um eine Ausbildung zu bemühen. So musste er ein Jahr mit Aushilfsjobs überbrücken. Sein angestrebtes Berufsziel hat er aber nicht aus den Augen verloren und sich im Jahr darauf beim Holiday Inn in Neu-Isenburg beworben. „Es war meine erste Bewerbung, und schon hat es geklappt,“ berichtet er. Mit dem Auftritt bei seinem ersten Vorstellungsgespräch war er persönlich nicht zufrieden, aber offensichtlich gab sein großes Interesse am Kochen und sein unbedingter Wille diesen Beruf zu lernen schließlich den Ausschlag. Erkan wurde zu einem zweiwöchigen Praktikum eingeladen und erhielt anschließend seinen Lehrvertrag.

In der Berufsschule – der Georg-Kerschensteiner-Schule in Obertshausen – hat Erkan zurzeit Blockunterricht. Seine Klasse setzt sich zusammen aus Absolventen der unterschiedlichsten Schulen. Es gibt eine große Gruppe von Hauptschülern, mehrheitlich Realschulabsolventen, aber auch Gymnasiasten und Auszubildende mit Abitur. Nur weibliche Azubis sind

in der Minderheit; das professionelle Kochen ist überwiegend in den Händen von Männern. Auch auf der Arbeit, in der Küche des Holiday Inn, sind nur zwei der acht Beschäftigten Frauen. Neben einer ausgebildeten Köchin, dem „Demi-Chef“, ist im Sommer eine neue weibliche Auszubildende dazu gekommen. Jedes Jahr stellt der Küchenchef des Holiday Inn zwei neue Azubis ein.

La Cuisine, Sous-Chef, Casserole, Fond, Mise en Place, Fruits de mer – Fachbegriffe in der Küche sind französisch. In der Schule lernt Erkan unter anderem diese französischen Vokabeln. In Mathe spielt Dreisatz eine Rolle um die exakten Mengen der Zutaten für eine entsprechende Menge an Menus berechnen zu können. Das ist alles auch mit einem guten Hauptschulabschluss zu schaffen, davon ist Erkan überzeugt. Dass in den Ausschreibungen überwiegend ein Mittlerer Bildungsabschluss gewünscht wird, liegt eher daran, dass der Auszubildende volljährig sein muss für den in der Gastronomie notwendigen Schichtdienst. Erkans Frühdienst fängt um 5 Uhr morgens an und geht bis 14 Uhr. Wenn er Spätdienst hat, kommt er erst nach 23 Uhr nach Hause. „Aber man muss auch damit rechnen, dass es manchmal etwas länger gehen kann. In der Gastronomie kann man nicht auf die Uhr schauen.“ Auch am Wochenende, wenn andere frei haben, muss Erkan oft arbeiten; dafür hat er dann unter der Woche zwei Tage frei.

Das Holiday Inn hat 164 Plätze. Vor allem wenn es ausgebucht ist – was regelmäßig zu Messezeiten der Fall ist - und wenn Tagungen im Haus stattfinden und die ganze Teilnehmergruppe erwartet, ihre Menus zur gleichen Zeit serviert zu bekommen, dann wird es stressig in der Küche des Hauses. Der Chefkoch hat den Menu-Plan zusammengestellt und dafür gesorgt, dass alle Zutaten reichlich vorhanden sind; er organisiert, teilt ein und überwacht das komplette Geschehen, und er greift ein, wenn es an einer Stelle hakt und hilft selbst mit.

Für einen Koch sind Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Hygienebewusstsein, Organisationstalent, Teamfähigkeit, Kreativität, rasche Auffassungsgabe – und auch die Bereitschaft zu unregelmäßiger Arbeit – unabdingbar.

Erkan hat es noch nie bereut, dass er sich für diesen Beruf entschieden hat. Er hat auch das Glück, dass er unter einem sehr guten Ausbilder arbeitet. „Mein Küchenchef hat es einfach drauf,“ sagt er. „Er hat im Ausland gearbeitet und bringt viel Erfahrung mit.“ Im Holiday Inn wird internationale Küche angeboten, die Schwerpunkte wechseln in kurzer Folge, Erkan hat die Möglichkeit immer etwas Neues kennen zu lernen. Und davon kann er nicht genug bekommen. „Mir wird das nie zu viel. Wenn man den Beruf als Koch liebt, dann ist das so.“ Deshalb stellt er sich auch noch spät abends nach der Arbeit zuhause in die Küche und bereitet für sich selbst noch etwas zu. Und er liebt es, am Wochenende für die ganze Familie ein Festessen vorzubereiten und „mit Liebe zu kochen. Das genieße ich, weil ich in Ruhe alles ausprobieren kann.“ Denn Erkan will in seinem Beruf noch viel erreichen: „Ich habe in jedem Fall vor, nach der Ausbildung für einige Zeit nach Frankreich zu gehen und ein halbes Jahr in die Türkei.“ Er will die Arbeit verschiedener Küchenchefs kennen lernen und Erfahrungen sammeln – um später mal selbst als Küchenchef in einem berühmten Hotel oder auf einem Schiff zu arbeiten. Oder eine eigene Fernsehshow zu haben? „Das wird wohl mein Traum bleiben.“