

# Druck auf dem Kessel



Herausforderung: Die Gastronomie, wie das Restaurant 100/200, will und muss sich in der Ausbildung neu aufstellen.

FOTO: RENE FLINDT

Die zahlreichen Brandherde im Gastgewerbe täuschen über ein schwelendes Problem hinweg: Der Handwerksberuf des Kochs wird mehr und mehr entkernt. Selbst für Lehrlinge steht allzu oft nur noch die Bastelararbeit mit Fertigware auf dem Programm. Braucht es ganz neue Ausbildungswege?

Von Hannes Finkbeiner

**M**ehrwertsteuererhöhung, Arbeitszeitgesetz, gestiegene Waren-, Energie- und Personalkosten.

Fachkräfte- und Azubimangel – der Druck auf dem Kessel des Gastgewerbes ist gewaltig. Vom Image gar nicht zu reden. Wegen rüpelhaftem Umgang, unchristlichen Arbeitszeiten oder schlechter Bezahlung steht die Branche unter Generalverdacht.

Berichte über Vorwürfe gegen einzelne Akteure, wie jüngst über den ehemaligen Dreisternekoch Christian Jürgens, bestätigen dieses Klischee ein ums andere Mal. Machtmissbrauch, Schikane, ja, sogar sexuelle Belästigung gehören demnach in die Spitzküche wie Suppenkelle und Schneidebrett. Dabei bleibt das größte Problem gern unbemerkt: eine Übermacht der Industrie, die bis tief in die Substanz der Branche vorgedrungen ist und den Handwerksberuf im Kern aushöhlt – zumindest, wenn sich Betriebe nicht mit aller Gewalt dagegenstemmen.

**„Anwärterin zur Gastronomie“**

Sinnbildlich dafür steht Alma. Es ist kurz vor dem Abendservice, und die 18-Jährige zupft Zitronenthymian am Küchenpass des Hamburger Restaurants 100/200. Erst vor drei Wochen hat sie ihre Ausbildung begonnen. Wobei das Wort „Ausbildung“ bereits Feuer an die Lunte legt. Ausbildung heißt hier nicht Ausbildung – nicht mehr. Als das 100/200 das Wort benutzte, stieß es im Bildungsapparat der Region auf Empörung. Alma ist deshalb nun eine „Anwärterin zur Gastronomie“. Sie hat auch keinen Lehrvertrag. Sie ist fest angestellt und verdient rund 1500 Euro netto im Monat. Ein Gehalt, das jedem Lehrling die Tränen in die Augen treiben dürfte. Lläuft alles wie geplant, dann hat Alma in drei Jahren eine „Abschlusswoche“ mit Prüfungen. Besteht sie, wird das nicht mit einem Zeugnis der Industrie- und Handelskammer (IHK) besiegelt, sondern mit einem Zertifikat der „100/200-Akademie“. „Ich will später ins Ausland, da interessiert sich eh niemand für das IHK-Zeugnis“, sagt Alma.

Dabei stand es den Restaurantbetreibern des 100/200, Sophie Lehmann und Thomas Imbusch, fern, das duale System, also die klassische Lehre in Schule und Betrieb, zu unterlaufen. Bis 2021 hatten sie sogar noch Auszubildende. Erst dann wurden die Lehrverhältnisse aufgelöst und die Akademie gegründet.

Die Aktion war kein kalkulierter Marketinggag. Es war ein Befreiungsschlag gegenüber einem verhärteten Ausbildungssystem, in dem junge Menschen mit unterschiedlichsten Bildungsabschlüssen auf derselben Schulbank ihre Zeit absitzen und Dreisatz rechnen, sei es nun die angehende Köchin mit abgeschlossenem Studium oder der angehende Koch mit Hauptschulabschluss. „Wir hatten hier Auszubildende, die haben sich geweigert, in die Berufsschule zu gehen. Und wir hatten kein vernünftiges Argument entgegenzusetzen“, sagt Lehmann.

Neu ist dieses Spannungsfeld nicht. Mit dem FHG-Modell des Vereins „Förderer der in der Hotellerie und Gastronomie Beschäftig-

ten und Auszubildenden“ oder der Eliteausbildung der „Junges Restauranteurs“, einer Vereinigung von Köchen und Gastronomen, wurde diesem Problem schon vor Jahrzehnten in anderen Bundesländern begegnet. Wobei „Elite“ in diesem Kontext nicht ganz zutreffend ist. Es geht hier nicht um oben und unten. Ausnahmslos alle Auszubildenden müssen dort abgeholt werden, wo sie sich bildungstechnisch befinden.

Der Leiter einer Berufsschule bezeichnet auf Nachfrage gerade Abiturienten und Abiturientinnen als eine Bereicherung für die Lehratmosphäre. Schaut man genauer hin, sind das Problem längst nicht mehr ein paar junge Menschen mit ungleichem Bildungsabschluss im gleichen Klassenzimmer – was hier aufeinandertrifft, sind Köchlein, die oft in grundverschiedenen Betriebssystemen lernen.

Alma wird in den kommenden Jahren etwa Tiere zerlegen und von Kopf bis Fuß ganzheitlich verwerten. Sie wird ganze Fische, Schalen- und Krustentiere verarbeiten und einige Monate im Jahr nur saisonale Gemüseküche zubereiten. Sie wird Soßen und Brühen kochen. Oder in der Patisserie arbeiten, wofür sie sich besonders freut. Sie wird sogar die kleinen Erzeuger und Erzeugerinnen ihrer Produkte kennenlernen. Was Alma innerhalb dreier Jahre lernen ist, vielleicht das Ideal des Kochberufs. Obwohl das 100/200 mit respektablen zwei Sternen im Gourmetführer Guide Michelin ausgezeichnet ist, werden hier nicht im Akkord edle Rinderfilets aus der Vakuumverpackung geschnitten. Innerhalb geregelter Arbeitszeiten und im Schichtdienst lernt Imbusch grundsolides Handwerk mit frischer Ware. Und das ist keine Selbstverständlichkeit mehr.

**Bastelararbeit mit Fertigware**

Der Markt für Fertigware boomt. Es ist ein Milliardengeschäft. Besonders die Sparte für das Gastgewerbe ist für die Industrie zunehmend attraktiv, da in vielen Betrieben aus Personal- und Spartzwang nicht mehr mit frischer Ware gearbeitet werden kann. Von Brühwürfeln und Dosenuppen kann hier keine Rede sein, da gibt es mittlerweile alles zu kaufen. Grundsoßen, Tiefkühl-Spiegeleier oder „Instagrammable Fingerfood“ – das Angebot reicht bis hin zu maßgefertigten Ochsenbäckchen-Kartoffelpüree-Bausätzen inklusive Nutriscore-Tabelle, appetitlichem Bildmaterial für Werbemaßnahmen und Tipps für die „Regeneration“, mit denen auch Azubis arbeiten können.

Dabei wurde erst im vergangenen Jahr der „Ausbildungsrahmenplan zum Koch und zur Köchin“ von unterschiedlichen Verbänden, Gewerkschaften und Gremien modernisiert und überarbeitet. „Die Ausbildung vermittelt eine Breite an Mindeststandards beruflicher Fertigkeiten und Kenntnisse“, teilt auf Anfrage die Deutsche Industrie- und Han-

„Wir brauchen eine repräsentative, moderne Kochlehre, die Qualität und Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt.“

Thomas Imbusch, Betreiber des Restaurants 100/200



Engagiert im „Koch.Campus“: Der österreichische Spitzenkoch Andreas Döllner.

FOTO: HELGE KIRCHBERGER PHOTOGRAPHY

„Warum dürfen solche Betriebe ausbilden?“, fragt ein Lehrer, der seinen Namen nicht in diesem Text lesen will. Ein anderer bezeichnet einzelne Ausbilder sogar als „Tütenkönige“ und Lehrlinge als „bessere Regenerierer“. Einigkeit herrscht bei den Lehrkräften auch darüber, dass das Niveau der Abschlussprüfungen kontinuierlich sinke. „Hätten die Prüfer noch Anspruch, müsste mehr als die Hälfte der Azubis durchfallen“, sagt einer. Die Defizite, die in der betrieblichen Ausbildung entstünden, könnten auch motivierte Berufsschulen nicht auffangen.

Da ist der Frust programmiert, auch seitens engagierter Ausbilder. Denn Betriebe, die ein Höchstmaß an Fertigkeiten lehren – sei es nun das Wirtshaus oder Sternrestaurant –, haben in diesem System zu nächst keinen Vorteil. Tütenkönige und Herzblutgastronomen, alle sind erst einmal gleich. Nur die Eintragungs- und Prüfungsgebühren, die an die IHK zu entrichten sind, unterscheiden sich nach den einzelnen Kammern.

Wird der Fertigwaren-Industrie mit diesem System der Teppich in die Gastronomie ausgerollt? Und wenn ja, ist das ein Skandal? Ein Unding? Der Lauf der Dinge? Irgendwas dazwischen? „Wir brauchen eine repräsentative, moderne Kochlehre, die Qualität und Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt“, stellt Imbusch nüchtern fest.

Wie reformhungrig Teile der Branche sind, zeigt auch ein Blick nach Österreich. Der „Koch.Campus“ ist im besten Sinne eine Denkfabrik, zu der auch Köche mit Welt-



Meist viel zu billig: das Schnitzel – oft sind Gästen niedrige Preise wichtiger als Tier-, Erzeuger- und Angestelltenwohl.

FOTO: VALENTIN B. KREMER/UNSPLASH

rum gehören, wie Heinz Reitbauer oder Andreas Döllner. Das Berufsbild des Kochs oder der Köchin wird im „Koch.Campus“ auch im Kontext einer gesellschaftlichen Verantwortung gesehen. Die Arbeit des Vereins dreht sich oft um Biodiversität, Regionalität oder Nachhaltigkeit. Aufhorchen ließ besonders ein Statement im Juni dieses Jahres, in dem der Verein eine vegetarisch-vegane Grundausbildung für Köche und Köchinnen forderte.

Im Kern ging es darum, die Lehre zukunftsfähig zu machen und vor allem auch vegetarische Restaurants als Ausbildungsbetriebe zuzulassen, was de facto in Österreich nicht möglich ist. „Aber auch internationale Restaurants, zum Beispiel italienische, müssen ins Boot geholt werden, um so viele junge Menschen wie möglich für eine Koch-



Umfassende Kenntnisse: In der „Akademie“ lernen sogenannte Anwärter auch, Tiere von Kopf bis Fuß ganzheitlich zu verwerten.

FOTO: RENE FLINDT

Österreich. Geht es um Ausbildung in Österreich, führt an ihm kein Weg vorbei. Er hält eine vegetarisch-vegane Grundausbildung für Wundschneiden. „Ich kann ihnen aufgrund meiner eigenen persönlichen Erfahrungen garantieren, dass das Interesse an diesem Lehrberuf mehr als überschaubar sein wird und zum Scheitern verurteilt ist“, sagt er. Etwa weil der Lehrplan Fleisch und Fisch vorsehe, das könne man nicht einfach streichen. Und warum die Lücken, die in den Betrieben entstehen, nicht mit Wissen der Berufsschule füllen? „Das ist per Gesetz nicht so vorgesehen.“ Die Gesetze ändern? „Dann ist die Berufsschule nicht mehr zahn, sondern 40 Wochen lang – und was ist dann Inhalt der Abschlussprüfung?“

Royda sieht beim Vorstoß des „Koch.Campus“ Hürden, so weit das Auge reicht. Wenn vegetarische Restaurants ausbilden dürften, bräuchte es ein eigenes Berufsbild, eine eigene Berufsschulklasse, eine eigene Prüfungsordnung, eine eigene Berufsschulordnung, dazu neue Schulbücher. „Wir reden von einer neuen Ausbildung. Selbst Berufsschulen sehen es skeptisch. Es gibt doch eine vegetarische Zusatzausbildung“, sagt er. Ist es vielleicht auch Bequemlichkeit? Gar eine Benachteiligung anderer Betriebe, um sich selbst zu bevorzugen? „Nein“, widerspricht Royda, „wir brauchen Standards. Jeder weiß nach der Ausbildung, was eine Hollandaise ist. Dem veganen Koch muss ich das beibringen. Es gibt doch auch keine Lehre für Steckdosen und Lichtschalter, es gibt eine Elektrikerlehre.“

Zugegeben, das klingt verfanglich. Und es geht auch von der Annahme aus, dass sich vegan-vegetarische von klassischer Küche unterscheidet. Doch sei es das Gulasch oder die Möhrenvariation, unterm Strich geht es immer um das Herausarbeiten von Geschmack mit gängigen Techniken. Es ist nicht so, dass ein Gemüsekoch schraubt, während ein Fleischkoch hämmert. Dünsten, schmoren, braten. Einlegen, einmachen, trocknen. Soßen, Brühen, Essenzen ansetzen. Es sind dieselben Grundtechniken mit anderen Zutaten.

Arbeitet man nach den modernen Prinzipien von „Leaf to root“, also der ganzheitlichen Verarbeitung von Gemüse, dann hat eine Möhre so unterschiedliche Bestandteile wie ein Tier: das Leitbündel, die Schale, die Wurzel, das Grün. So

„Lehrkräfte müssen raus aus der Komfortzone.“

Andreas Döllner, Küchenchef im Restaurant Döllner

entstehen in den Händen von Fachleuten hochkomplexe Gerichte. Doch es scheint eher die vegetarische Kochausbildung zu sein, die vom Tisch ist.

Die verhärtete Debatte in Österreich steht exemplarisch auch für die Branche in Deutschland. Mit Schulzuweisungen für die Misere, die im Personalmangel giftig ist, man hierzulande nicht zimperlich. Das Gastgewerbe zeigt anklagend auf rückständige Berufsschulen. Die Berufsschulen zeigen auf das ausbeuterische Gastgewerbe. Sternegastronomie zeigt auf tiefkühl-fine Traditionsgastronomie. Traditionsgastronomie auf drillende Sternegastronomie. Arbeitnehmer zeigen auf ummensichliche Arbeitgeber. Arbeitgeber auf verweilichte Arbeitnehmer. Gemeinsam zeigen sie auf die zahllose IHK und den prüfensuchenden Dehoga, den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. Alle zeigen auf das Wischiwaschi der Politik, die anfeindenden Medien, die gierigen Lebensmittelkonzerne oder die knauserigen, genussfeindlichen Deutschen, die ein Schnitzel für 12,80 Euro schätzen – und die schlechten Löhne damit geradezu bedingen.

Dabei wurde in der Gastronomie seit Jahrzehnten diese Preispolitik etabliert und auch gem über den Daumen kalkuliert. Die Preise basierten oft auf Ausbeutung von Mitarbeitern, und unter Tarif bezahlt wurden und unbezahlte Überstunden leisteten. Auch wegen günstiger Energiepreise und billiger Lebensmittel ging die Rechnung auf, was den Deutschen nicht auffiel, da sie oft Quantität mehr als Qualität schätzten. Die Wahrheit ist: Schon



Dringend gesucht: In zahlreichen Gastronomiebetrieben fehlt es an Personal für Service und Küche.

FOTO: JENS BÜTTNER/DPA

in den Neunzigerjahren hätte ein Schnitzel 25 Mark kosten müssen, hätte man nur einen Deut auf Tier-, Erzeuger- und Angestelltenwohl gegeben.

**Löst der Markt das Problem?** Und jetzt steht man also hier, mit Fingerzeigen in alle Richtungen. Laut der Bundesagentur für Arbeit sind 30 000 Stellen im Gastgewerbe unbesetzt, die Dunkelziffer liegt laut Dehoga mehr als doppelt so hoch. Wie soll es weitergehen in dieser Krise, deren Ende noch nicht absehbar ist? Der Österreicher Royda bezieht auch hier klar Position: „Das Problem wird der Markt lösen. Die gehobene Restauration mit teurer Dienstleistung wird sich auf der einen Seite etablieren. Auf der anderen Seite die standardisierte Systemgastronomie wie die der Burgerketten. Das ist die Zukunft.“

Nimmt man Roydas Einschätzung für bare Münze, bräuchte es in Zukunft auch zwei grundlegende Ausbildungsformen: die „System- und Convenience-Gastronomie“, die nach Lust und Laune mit Fertigwaren arbeiten darf, vielleicht sogar angelehnt an die abgespeckte Lehre der nur zweijährigen Ausbildung zur „Fachkraft Küche“. Und die „Handwerksgastronomie“, die zum überwiegenden Teil mit Frischware und mit einem klar definierten Grad von Fertigwaren arbeiten muss, samt Kontrollen und anspruchsvollen Abschlussprüfungen. Es wäre nur fair den vielen Betrieben und Azubis gegenüber, den traditionellen Kochberuf lehren und lernen wollen – und auch fair den Gästen gegenüber, die wissen möchten, ob hinter dem Kulissen von Restaurants gekocht oder aufgewärmt wird.

Man müsste das System einmal auf null zurücksetzen“, meint Alexander Herrmann. Der TV-Koch, Hoteller und Küchenmeister in Personalunion knüpft an Projekte wie die „100/200-Akademie“ sogar die Hoffnung zu einem Vorzeigemodell für die gesamte Branche. Auch weil der Beruf im 100/200 interdisziplinär unterrichtet wird. „Anwärterin“ Alma wird etwa Grundwissen in Service oder Getränkekunde vermittelt, dazu „Sales & Marketing“, Kalkulation oder Buchhaltung. „Du wirst niemals ein großartiger Koch, wenn du deine Gäste nicht kennst. Und du wirst niemals ein großartiger Kellerer, wenn du das Handwerk der Küche nicht verstehst“, ist Sophie Lehmann überzeugt.

# „Das miese Image ist hausgemacht“

Sternekoch Alexander Herrmann über Ruf, Ausbildung und Preise

Herr Herrmann, kein anderer Beruf genießt so viel mediale Aufmerksamkeit wie der des Kochs oder der Köchin. Wahrscheinlich hat auch kein anderer Beruf so ein mieses Image – ein Zufall?

Welcher Beruf hat überhaupt noch ein gutes Image? Das meine ich wirklich so. Ich glaube, als die Radiomoderatoren damit begannen, den „Scheißmontag“ zu beklagen, sind wir als Gesellschaft falsch abgehoben. Unsere Sichtweise auf Arbeit ist immer negativ. Dabei ist unsere Arbeit doch ein Teil unseres Lebens und kein Gegenteil. Du brauchst doch eine Verbindung zu dem, was du tust – und eine Sinnhaftigkeit.

Was meinen Sie mit Sinnhaftigkeit? Ich bin mit Karrieredenken ins Berufsleben eingestiegen. Das ist heute nicht mehr so. Die jungen Menschen wollen etwas Sinnvolles tun und dadurch ein Teil der Lösung sein. Das bedarf aber einer gewissen Leidenschaft für die Sache. Ich spreche daher gerne von „Work-Love-Balance“. In meinem Hotel in Wirsberg arbeiten wir zum Beispiel vorwiegend mit Regionalprodukten. Dazu zählen beispielsweise um die 250 Kilogramm Kirschen, die wir zur besten Erntezeit kaufen und auf unterschiedlichste Arten für den Winter vorbereiten. Sogar aus den Kernen machen wir einen Likör. Das ist ein immenser Aufwand, aber unter Nachhaltigkeitsaspekten der richtige Weg, der auch regionale Wertschöpfungsketten fördert – was wir tun, hat einen Sinn, der über das reine Geldverdienen hinausreicht.

Was halten Sie von alternativen Ausbildungsmodellen wie der „100/200-Akademie“?

Der Vorstoß ist der richtige, ich bin von der Idee voll überzeugt. Das könnte sogar Vorbild für uns alle werden. Wenn aber am Ende rauskommt, dass die Absolventen nicht besser sind als anderswo, dann würde der Branche ein Bärendienst erwiesen. Sprich: Die Akademie muss liefern.

Braucht es denn keine IHK-Zeugnisse mehr? Manchmal habe ich das Gefühl, dass sich die Lehrinhalte der IHK darum drehen, die eigene Bedeutung zu erhalten – und überspitzt gesagt, dass jedes Haus mit Frittleuse einen Ausbildungserschein bekommt. Was Azubis in dieser Ausbildung lernen, hat mit dem Kochberuf dann nicht immer etwas zu tun. Braucht es also ein IHK-Zeugnis? Nein. Wenn du heute einen Job nicht kriegst, dann weil du schlichtweg nicht geeignet bist. Schließlich haben alle Mitarbeiter\*...

... weil das Image des Berufs am Boden ist – wer trägt Schuld?

Das miese Image ist hausgemacht. Man muss die Verkettung sehen. Küchenchefs wollten immer ihr Bestes geben. Sie haben Speisekarten geschrieben, die von der Küchenbrigade auch mit Überstunden nicht machbar waren, vor allem wenn das Haus voll besetzt war. Damit hatten die Chefs die Kontrolle über den Abend verloren. Kontrollverlust führte zu Druck und Härte. Und diese Zustände wurden von den Fachkräften – mich eingeschlossen – oft glorifiziert, von wegen „nur die Harten kommen in den Garten“. Das ändert sich alles glücklicherweise, aber der miese Ruf haftet an.

Ist Gastronomie zu billig?

Wenn ich beim Italiener „Penne all’arrabbiata“ für 10 Euro esse, dann sehe ich noch die Verhältnismäßigkeit. Ich habe mich aber auch einmal mit einem Wirb gestritten, weil seine Schweinshaxe zu billig war. Kostete 10,90 Euro. Er sagte mir, mehr könne er nicht verlangen – das muss man sich vorstellen! Das Fleisch muss drei Stunden garen, man muss Soße, Knödel und Krautsalat machen.

Man hat Waren-, Energie- und Personalkosten, die viel höher liegen als vor wenigen Jahren. 10,90 Euro für eine Haxe? Das geht nicht, wenn man frisch kocht. Das muss auch Gästen klar werden. Der Druck, so zu kalkulieren, ist enorm.

Interview: Hannes Finkbeiner



Alexander Herrmann, Jahrgang 1971, ist bekannt durch seine Kochbücher und Fernsehauftritte. Er wuchs in einer Hoteliersfamilie auf, besuchte eine Hotelfachschule und absolvierte eine Köchleinlehre. 1995 bestand er die Prüfung zum Küchenmeister, seither leitet er das „Posthotel“ bei Alexander Herrmann im fränkischen Wirsberg.

FOTO: JENS HARTMANN