

Schnibbelblasen al dente

Weil sie Essen und Lebensmittel liebt, aber vom Kochen keine Ahnung hat, machte Chefredakteurin Birgit Müller vier Wochen ein Praktikum in ihrem Lieblingsrestaurant FuH. Und lernte: Kochen – das ist manchmal noch ein Eigelb mehr, aber vor allem viel Gefühl





Fotos: Martin Kath

Pünktlich um 14 Uhr klopfe ich an die Tür vom FuH. Es ist noch abgeschlossen. Eine junge Frau mit Kochschürze öffnet und lächelt freundlich. Hat dann ein Fragezeichen im Gesicht, als ich sage, dass ich die neue Praktikantin bin. „Benny“, ruft sie nach hinten, wo ein Mann mit Pferdeschwanz irgendwelche Töpfe schwingt, „Benny, weißt du was von einer Praktikantin?“ „Ja“, ruft der gedehnt zurück. Nicht unfreundlich, aber eben auch nicht gerade begeistert. Und von Fabian Ehrich, dem Chef, mit dem ich mein vierwöchiges Praktikum vereinbart habe, keine Spur.

Zum Glück habe ich meine eigene Schürze mitgebracht und kann mich gleich zünftig einkleiden, ohne schon die erste blöde Frage stellen zu müssen, und zum Glück sind die beiden kooperativ. Barbara erzählt mir, dass sie in der Lehre ist, fast fertig mit dem ersten Lehrjahr. Nicht nur Fabian, sondern auch Benny ist ihr Chef. Sie ist 29 und ausgebildete Schauspielerin. „Ich wollte noch etwas Bodenständiges lernen“, sagt sie. Souschef Benny ist 27. Sieht total locker aus mit seinen langen Haaren und den riesigen Augen.

Ich darf Kartoffeln schälen, sagt Benny, und sie nachher auch aufsetzen. Barbara hat ein Auge auf mich, das ist auch notwendig. Beinahe hätte ich ein Sakrileg begangen: Ich will nämlich Salz ins Wasser werfen, Barbara kann mich gerade noch bremsen. Das geht gar nicht! Das Kochwasser für die Kartoffeln wird nämlich abgeschmeckt, und ich darf sowieso nichts tun, worum man mich nicht gebeten hat.

„Barbara kümmert sich jetzt weiter um die Kartoffeln“, sagt Benny. Ich bin enttäuscht. Warum ich nicht? Schließlich hat Barbara alle Hände voll zu tun, macht alles irgendwie gleichzeitig. Immer wieder wuchtet sie riesige Töpfe, noch erschließt sich mir nicht, was in denen alles drin ist, schnibbelt Gemüse – und bereitet auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig für Kräuterschupfnudeln vor. Drückt sechs riesige mehliges („das ist wichtig für die Konsistenz“) Kartoffeln durch die Presse, Eigelb („bis die Konsistenz stimmt“), dann gehackten Thymian, Majoran, Basilikum und Mengen von Mondamin dazu.

Die Kräuter duften so herrlich, und ich bin froh, dass das FuH mich genommen hat. Ich liebe diese regionale und ungewöhnliche Küche, in der man immer wieder überrascht wird. Zum Beispiel mit alten Gemüsesorten, wie gelben oder schwarz-lila Möhrchen und zig Sorten von Tomaten, die noch nach Tomate schmecken.

Ich würde mich gerne darauf konzentrieren, wie Barbara den Teig macht. Aber ich bin ganz nervös – wegen meiner Kartoffeln. Ich bin zwar alles andere als eine gute Hausfrau, und kochen kann ich so gut wie gar nicht, aber ich finde, die Kartoffeln sind gar. Das sage ich dann auch. „Barbara kümmert sich“, sagt Benny – zu mir. Aber Barbara hat es gar nicht gehört, und knetet weiter. Mengenangaben kennen die hier übrigens nicht. „Das muss man fühlen!“, zitiert Barbara Benny und Fabian. Wenn der Teig feucht ist, nur ein Eigelb



Muskelkraft statt Theaterbühne: Auszubildende Barbara an der Kartoffelpresse



Der Kartoffelteig wird warm verarbeitet (oben), Lauchstreifen gleichmäßig fein schneiden



dazu, wenn zu trocken, dann eben zwei. Fertig geknetet ist er, wenn er eine bestimmte Geschmeidigkeit erreicht hat und nicht mehr haften bleibt.

„Die Kartoffeln sind fertig“, versuche ich es noch mal in Richtung Benny. Aber der reagiert nicht. Ich habe den Eindruck, dass das einfach nicht meine Liga ist, ich habe nicht zu bestimmen, wann die Kartoffeln fertig sind. Für mich ein ganz schöner Umgewöhnungsprozess: Seit Jahren bin ich es gewohnt, Chefin zu sein. Hier fange ich wieder ganz unten an.

„Die Kartoffeln sind verkocht“, sagt Benny. Aber er sagt es nicht zu mir, sondern zu Barbara. Außerdem war auch eine alte Kartoffel dabei. Ich fühle mich schrecklich. Und Barbara auch. Sie dachte, das sei meine Aufgabe ... Man kann nicht gerade sagen, dass die Stimmung ausgelassen ist. Und dann – gefühlte Stunden später – fragt mich Benny, ob ich das Kartoffelwasser mal probieren will, das er gerade bei einem neuen Topf gesalzen hat. Natürlich! Ich verziehe das Gesicht. Das ist ja gruselig salzig. Wir müssen beide lachen. Ich bin happy.

FuH-Inhaber und Küchenchef Fabian ist inzwischen da. Die Küche ist voller Düfte. Vor allem von den Ochsenwaden, die in einem der riesigen Töpfe auf dem Ungetüm von Herd köcheln, schon seit Stunden. Und das Personalesen ist fertig. Hat Benny gemacht. Nichts Besonderes, aber superleckere Reste. „Wirklich al dente sind die Nudeln aber nicht“, sagt Fabian ganz sachlich. Und Benny schaut betreten. Zum Glück nicht lange, dann albern wir wieder herum. Wir: Das sind außer Fabian, Benny, Barbara, Spüler Alex, Restaurantchefin Silka und mir Köchin Nadine und Servicekraft Angie. Die beiden bauen unter Fabians Leitung in der Arnoldstraße noch einen Mittagstisch auf.

Mein Zeigefinger ist taub, und da bildet sich auch noch eine Blase. Der GAU! Schließlich will ich doch schnibbeln und vor allem bei den Teigen mitmachen, das geht gar nicht, wenn ich ein Pflaster trage! Ich schneide Berge von Gemüse. In Julienne und Brunoise. Das heißt in feine gleichmäßige (!) Streifen und Würfel. Benny hat sein eigenes Messerset. Da würde ich mich natürlich nie dranwagen. Da liegt so ein anderes rum: groß und schön scharf. So weit bin ich nämlich schon: Ich weiß jetzt, dass nichts gefährlicher ist als ein stumpfes Messer – wegen der Abrutschgefahr.

Damit man aber mit dem scharfen Messer auch noch alle Finger dranbehält, wenn man doch mal abrutscht, zeigen mir Benny und Barbara, wie man richtig schneidet (Tipp): Die Finger der linken Hand so auf dem Gemüse abstellen, dass die Fingerkuppen nach innen geklappt sind, aber Halt haben. Das Messer muss an den Fingerknochen vorbeigeführt werden, in einer wiegenden Bewegung. Hört sich babyförmig an, aber als ich losschneide, höre ich die anderen auf ihren Brettern: leise, präzise, schnell. Bei mir: langsam, laut – und was soll ich sagen: Alle Stücke sehen irgendwie anders aus.

Fabian kommt rein. So was von einem gutmütigen Chef. Nie ein lautes, böses Wort. Auch nicht, als er merkt, dass ich da so rumhacke – mit seinem besten Messer. „Kannst weiter-schneiden“, sagt er. Dass ich sein Messer ruinieren könnte, scheint ihn nicht so zu beunruhigen. „Ich bin nicht so ein Messerfetischist.“ Bin ganz stolz, kann gerade über meinen Berg Radieschen – vorher wars Rhabarber – hinweggucken, da sagt Fabian: „Und wenn du damit fertig bist, dann schneidest du noch die Gurken!“ Nicht, dass ich arbeitsscheu bin, aber es



Da kann er stolz sein: Souschef Benny wird von der Praktikantin bewundert



Rühren, rühren, rühren: Obwohl es nicht so aussieht, ist Kochen ein Knochenjob

ist schon kurz vor sechs, und ich habe fast den ganzen Nachmittag für die anderen Sachen gebraucht. Um 19 Uhr, wenn der Laden öffnet, muss ich spätestens fertig und draußen sein. Das war die Verabredung: dass ich in dieser kleinen Küche niemandem im Wege stehe. Zumindest nicht abends.

Mit Hängen und Würgen werde ich fertig. Und Fabian sagt: „Morgen zeige ich dir, wie du schneller schneiden kannst.“ Apropos schneller schneiden: Fabian ist ständig weg, hat irgendwelche Gespräche mit Kunden und Lieferanten oder Veranstaltungen außer Haus. Und dann fragt Benny immer irgendwann: „Fabian, können wir dir noch was helfen?“ Und Fabian sagt dann ganz ruhig: „Nein, alles fertig.“ Und tatsächlich: Wie durch Zauberhand ist alles vorgeschritten für den Abend.

Barbara ist nicht fertig geworden mit ihren Vorbereitungen. Sie will ab morgen statt um 13.30 um 12.30 Uhr anfangen. Das sagt sie so – und keiner widerspricht. Dabei muss sie eh bis 23 oder 24 Uhr dableiben. Ich fall fast um, als ich höre, wie wenig sie verdient: nur 380 Euro netto. Und ein ausgebildeter Koch 1650 Euro brutto, 1000 Euro netto. Ich kann es nicht glauben: Aber ihr wart doch bei berühmten Köchen – die Namen Heinz Winkler, Hans Haas, Ali Güngörmüs, Kolja Kleeberg sind gefallen – da habt ihr dann mehr verdient, oder? Schallendes Gelächter: Da kocht man doch nicht wegen des Geldes, da kocht man für die Ehre, quasi.

Ich traue mich erst gar nicht zu fragen, was Alex, der Spüler, verdient. Ich bin ganz überrascht: Er bekommt acht Euro netto pro Stunde, in Küchenkreisen nicht mal schlecht. Wenn er gegen 17 Uhr kommt, stehen seine zwei Quadratmeter (inklusive Spüle und Spülmaschine) voll – hochgestapelt mit fettigen Riesenblechen, Töpfen und Pfannen. Jetzt ist auch noch der Heißwasserboiler kaputt und das Spülwasser muss in riesigen Töpfen aufgesetzt werden. Alle wissen, was er für einen guten Job macht. Nebenbei backt er mal eben das Brot und filetiert blitzschnell die frischen Fische. Wenn er kommt, läuft er ein wie Wladimir Klitschko vor dem Kampf, klatscht Fabian und Benny ab, versucht Barbara ein Küsschen aufzudrücken, dabei singen wir alle Happy Birthday für ihn, weil er findet, dass er jeden Tag neu geboren wird.

Ich bewundere Barbara. Das sieht so elegant aus, wie sie alles macht, finde ich. Aber zum Personaessen ist sie mit ihren

Vorbereitungen noch nicht fertig. Und Benny sagt, sie muss erst ihr Pensum erledigen, dann müsse sie eben später essen. Barbara sagt nichts mehr, arbeitet verbissen. „Eines Tages wirst du mir dankbar sein“, sagt Benny. „In anderen Küchen musst du manchmal 18 Stunden am Stück arbeiten.“ Benny spricht aus Erfahrung. Bei seiner letzten Arbeitsstelle hat er tatsächlich einen Monat durchgearbeitet, war nur zum Schlafen zu Hause und hatte zwei Tage frei.

Heute haben wir einen anderen Koch hier, der Fabians Posten – Vorspeise und Dessert – übernimmt. Tjago hat hier gelernt, lange Rastalocken, aber brav zurückgebunden. Er siezt mich konsequent, auch als ich ihn duze. In der Küche duzen sich alle! Irgendwann sagt er: „Ich bin gut erzogen, meine Mama hat mir beigebracht: Alte Leute soll man siezen.“ Da fällt es mir plötzlich auf: Ich bin doppelt so alt wie Benny, vor dem ich so einen Respekt habe. Überhaupt waren in den Küchen, die ich bisher kennengelernt habe, die Leute alle ziemlich jung. Wo sind die alten Köche?

Immerhin: Ich erringe einen Achtungserfolg – ich schlage Sahne mit der Hand. Der Mixer ist nämlich kaputt, und kurz vor der Sehenscheidenentzündung wird sie tatsächlich steif, die Sahne.

Das Schnibbeln geht schon besser. Ich bin zwar langsam, aber es wird doch gleichmäßiger und irgendwie hat das etwas Meditatives. Und mich hetzt keiner. Mal ehrlich: Als Praktikantin habe ich eben doch eine Sonderrolle.

Barbara macht (mal wieder!) **Kartoffelmautaschen mit Ziegenkäsefüllung.** Und ich darf manchmal Nudeln und Spätzle mitmachen. Wie gesagt – mit Rezepten oder Rezepturen, wie der Fachmann zu sagen pflegt, haben die es in den Küchen nicht so. Immerhin so viel zu den Nudeln (**Tipp**): Auf 100 Gramm Hartweizengries kommen meistens ein Ei (hängt wie immer von der berühmten Konsistenz ab, da kann es auch noch ein Eigelb draufgeben), Öl und etwas Wasser, dann kneten, bis der Teig ganz geschmeidig ist. Wenn sich dieser Zustand partout nicht einstellen will, noch einen Schuss Öl dazu. Oder, wenn er zu geschmeidig ist, noch ein bisschen Hartweizengries. Der Teig für **Fabians Kräuterspätzle** dagegen muss zähflüssig sein – er muss deshalb in einer Schüssel bearbeitet werden, auch weil man ihn dann so schön an den Schüsselrand schlagen kann, damit er Luftbläschen bildet

Fabians Kräuterspätzle

Zutaten

8 Eigelb, 4 ganze Eier
500g Sauerrahm
je 1 Bd Petersilie, Majoran, Kerbel, Basilikum
1 Zweig Estragon
550g Weizenmehl
30g Hartweizengrieß

Zubereitung

Kräuter zupfen, mit dem Sauerrahm pürieren. Restliche Zutaten kneten, Kräutermasse zugeben. Die Spätzle in siedendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Mit Wasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter schwenken.

Karamellisierter Radicchio

Zutaten

2 Radicchio-Köpfe
2 Schalotten, gewürfelt
50g Butter
2 TI Zucker
150 ml Johannisbeersaft
3 El Himbeeressig
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

Radicchio in Streifen schneiden, 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Die Schalotten dünsten, Zucker zugeben, karamellisieren, mit Saft und Essig löschen. Radicchio zugeben, Zitronensaft dazu und würzen, weich dünsten.



Gruppenbild mit Praktikantin: Birgit Müller (links) mit Chef Fabian Ehrich (3. von rechts) und dem FuH-Team

Kartoffelmautaschen mit Ziegenkäsefüllung

Zutaten

320 g mehlig-e Kartoffeln
80 g Kartoffelstärke
150 g Ziegenkäsetaler
2 Eigelb
25 g gebräunte Butter
Salz, Pfeffer, Muskat,
etwas Zitronensaft
Butter zum Anbraten

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser kochen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, im Ofen ausdünsten lassen, Butter bräunen. Die Kartoffelmasse noch warm (nicht heiß!) mit der gebräunten Butter, Eigelb und Stärke verkneten, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Eine Rolle kneten, in 4 Scheiben schneiden und zu Talern drücken. Den Ziegenkäse mit der Gabel zerquetschen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 1 Teelöffel Käse in die Mitte des Talers setzen und diesen zu einer Seite zuklappen. Ränder festdrücken. 4-5 Minuten in siedendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Butter anbraten.

und locker wird. Benny hat extra seine eigene Spätzlepresse mitgebracht, wir verfeinern das Grundrezept, mit Topfen (ein fetter österreichischer Quark) und püriertem Bärlauch. Dann durch die Spätzlepresse rein ins siedende Wasser. Fertig sind die Spätzle, wenn sie oben schwimmen, dann schnell rausholen, kurz abschrecken. Großartig: Der Topfen lässt die Spätzle glänzen, und der Bärlauch färbt sie herrlich grün. Nehme mir vor, das mal zuhause zu machen – zusammen mit dem **karamellisierten Radicchio**, den Benny vorhin gemacht hat.

„Anfassen! Du musst alles anfassen!“ Benny holt den heißen Schmorbraten aus dem Ofen. Er tastet und prüft alles mit den Fingern. Und ich soll es ihm nachmachen – und auch alles probieren. „Ein Thermometer nützt dir nichts, du musst fühlen, wann das Fleisch fertig ist.“ Ein Hochgenuss und ein wundervoller Tag! Und morgen darf ich sogar mal beim Abendservice dabei sein.

Die Bestellungen hageln nur so herein. Ich bin Benny zugeteilt: Er ist für Suppe, Fisch und Fleisch zuständig. Consommé steht oben, die Orangen-Karotten-Suppe unten. Im ersten Kühlschrank der Fisch, im zweiten Fleisch und die Beilagen. Ich will nachher nicht in Hektik geraten, wenn ich die Portionen in Sauteusen werfe, und habe mir alles, was vorher in den Kühlschränken war, säuberlich auf die Anrichte gestellt. Aber nichts da, ich muss alles zurück in den Schrank packen, die Lebensmittel sollen nicht in der warmen Küche rumstehen, sagt Benny.

Dann wird der erste Bon aufgerufen, und ich gerate in Schockstarre. Draußen warten die Gäste, und ich weiß nicht mehr, was wo reinkommt, wie es überhaupt zusammengehört. Es ist, als hätte ich Kleber an den Händen. Es dauert, bis ich das Fleisch rausgeholt habe oder den Fisch, einen oder zwei Löffel Gemüse, bis ich die Soße schaumig geschlagen habe. Und Benny braucht die Sauteusen. Das ist kein Alb-

traum, das ist mein erster Abend in der Küche. Benny dagegen kommt mir wie ein Jongleur vor: das Fleisch in die Pfanne, wieder raus, in den Ofen, rauf zum Warmhalten und Ruhen auf eine Ablage über dem Ofen. Dann der Fisch, kurz gemehlt, abgestäubt, auf den Grill. Fabian ist die Ruhe in Person. Wann macht der das eigentlich immer? Plötzlich ist der Teller mit den leckeren Crespelle angerichtet und sieht wunderschön aus. Oder der Nachttisch – wie ein Gemälde.

„Verdammt, verdammt, verdammt!“ Ich könnte schreien wie am Spieß, tue es aber nur halbblaut, schließlich sitzen draußen die Gäste. Ich habe mich verbrannt, an den heißen Tellern, die in einem vom Ofen gewärmten Fach stehen. Jetzt holt Fabian in aller Seelenruhe die Teller raus, verzieht keine Miene. Ein Koch ist nämlich mindestens so hart wie ein Indianer und kennt keinen Schmerz. Bennys Arme sind übersät von Brandnarben, und Barbara und ich witzeln, dass sie nie wieder eine Rolle als Schauspielerin kriegt, wenn sie eines Tages auch so aussieht. Die letzten Gäste sitzen beim Nachttisch, die meisten sagen beim Zahlen noch mal, wie gut es ihnen geschmeckt hat. Das FuH leert sich. Barbara schrubbt die Küche von oben bis unten, bis sie aussieht wie neu, und wir köpfen ein Feierabendbier. Was für ein herrliches Gefühl.

Und dann ist er plötzlich da, mein letzter Tag. Mir sitzt ein Kloß im Hals, als ich zum Abschied alle umarme. Um 19 Uhr binde ich meine Schürze ab und gehe. Zum Glück nur um den Block. Denn um 20 Uhr komme ich schon wieder – diesmal allerdings als Gast.

■ **RESTAURANT FUH**, Fischers Allee 42, Öffnungszeiten: Dienstag–Samstag, 19–23 Uhr. Frau FUHs Mittagstischlerei, Arnoldstraße 47, Öffnungszeiten: Montag–Freitag 12–15 Uhr. Weitere Infos im Internet unter www.restaurant-fuh.de oder telefonisch unter 390 05 66