

RESTAURANT LUISE

Alle Mann auf ihre Posten!

Eine Profiküche ist streng hierarchisch organisiert. Jeder Posten muss perfekt funktionieren, jeder Handgriff sitzen. Die Abläufe in der 120 qm großen Edelküche des 5 Sterne Superior Hotels Luisenhof sind bis ins kleinste Detail geplant.

VON SABINE STROBEL

Christian Becker hat seine Küchenbrigade mit 22 Männern und Frauen im Griff. Alle hören auf sein sanftes Kommando: Prüfend geht er von Posten zu Posten, bespricht ausgefallene Wünsche mit der Frühstückschefin, korrigiert einen Azubi und stimmt den Tagesablauf mit seinen beiden Sous-Chefs ab. Nico Weber und Peter Löffler



Küchenchef Christian Becker: „Für Azubis sind wir ein optimaler Ausbildungsbetrieb“

dirigieren drei Chefs de Parti: den Fleisch- und Soßen-Koch (Saucier), den Gemüsekoch (Entremetier) sowie den Koch der kalten Küche (Gardemanger) und Küchenkonditor (Pâtissier) in Personalunion. Diese drei wiederum steuern die Demi-Chefs, darunter kommen die Commis de Cuisine, dann die Azubis und Küchenhelfer. Am Ende der Kette stehen die beiden Spüler, die große Metalltöpfe und edles Porzellan sorgfältig voneinander getrennt säubern. Morgens um neun startet der Tag mit den aufwändigen Vorbereitungen für die Bankette in den Sälen oder exquisite Frühstücksvariationen für Staats- und Ministerpräsidenten aus aller Welt. Danach läuft das Mittagsgeschäft und am Abend dann der Höhepunkt mit den großen Kreationen für das À-la-

carte-Restaurant. Rund 150 Teller gehen täglich über den 'Pass', der von zehn Wärmelampen auf 60 Grad temperiert wird. Die Präsentation der Speisen wird hier ein letztes Mal vom Chef persönlich überprüft. Er weiß, wann was raus muss: „Am Bon-Brett landen die Bons, hier laufen die entscheidenden Signale vom Service ein“, beschreibt Christian Becker den minutiösen Ablauf. Vor allem kurze Wege und klar definierte Aufgabenbereiche sind das A und O in seiner Küche. Jeder weiß, was er zu tun hat: Der Azubi aus dem ersten Lehrjahr schält eifrig Gemüsezwiebeln und putzt Spinat. Heute unterstützt er die kalte Küche mit Terrinen, Pasteten und Galantinen - das sind hohl ausgelöste und mit Farce gefüllte Tierkörper. Morgen hilft er dem Küchenkonditor bei der Eigenproduktion von delikaten Pralinen, die als Willkommensgruß aus der Küche in die Zimmer der Neuankömmlinge gebracht werden. Im zweiten Lehrjahr darf er dann ins 'Warme' wechseln: Beim Gemüsekoch lernt er, wie eine kräftige Ochsenchwanzsuppe zubereitet wird oder ein Schwarzwurzel-Brulée perfekt gelingt. Die Krönung der Ausbildung ist die große Kunst des Sauciers: In Beckers Küche ist der Saucier nicht nur für Saucen, Fleisch, Geflügel und Wild verantwortlich, sondern auch für den Fisch. Alles teure Lebensmittel, deren Verarbeitung fehlerfreie Fingerfertigkeit und Erfahrung voraussetzen, wie das Zerlegen eines ganzen Rehs oder eines kleinen Wildtäubchens. Zudem muss jeder Koch moderne Techniken wie das Garen im Sous-Vide-Verfahren aus dem Effeff beherrschen. Und was ist das Wichtigste? „Auf jeden Posten muss jederzeit Verlass sein“, antwortet Christian Becker, ohne zu zögern.

Luisse im Kastens Hotel Luisenhof, Luisenstraße 1-3, Tel. 30 44 814



Diese Seite 'gehört' dem Posten des Sauciers mit der riesigen Kipp-Bratpfanne, die sich für besonders große Fleischteile eignet

Für Profiküchen mit höchsten Ansprüchen: Niedrigtemperatur-Garen von Fleisch und Fisch im Sous-Vide-Verfahren

Der Konvektomat: der Heißluftofen ist unverzichtbar zum Garen von Fleisch

Kochen mit Gas, Elektro oder Induktion