

Kinder ihn eben so. Nebenbei war er ein guter Koch und ein noch besserer Konditor. Dadurch verpasste er seinem Laden einen Ruf als gepflegtes Ausflugslokal, in dem man gemütlich sitzen und prima essen konnte. Es war der Klassiker: Erst bot er einen Mittagstisch, dann gab's für ein paar Stunden Kaffee und Kuchen, bevor die Abendgäste auftauchten. Eine Menge Holz für den Chef, aber sicher lukrativ.

»Sag mal, Frank – willst du nicht mal bei uns aushelfen? Ich könnte momentan dringend Verstärkung gebrauchen, und für dich springt auf jeden Fall ein ordentlicher Lohn raus«, fragte er mich eines Tages, als wir mal wieder einen Familienausflug nach Resse machten. Ich musste nicht lange überlegen und sagte zu. Mir war zwar klar, dass ich künftig noch weniger Möglichkeiten haben würde, mich mit meinen Freunden zu treffen. Aber etwas Taschengeld extra konnten auf keinen Fall schaden, und außerdem interessierte es mich brennend, wie Gerd seinen Betrieb führte.

Auf der Speisekarte stand gehobene Hausmannskost der guten alten Achtziger, die damals gerade begannen: Züricher Geschnetzeltes, Cordon bleu, Rinderschmorbraten und ähnliche Gerichte, wie sie vor rund vierzig Jahren in deutschen Küchen landauf, landab angesagt waren. Das war vielleicht nicht die ganz feine Klinge, aber deutlich filigraner als das, was sonst im Pott auf den Tisch kam – wie der berühmte Schlabberkappes, dicke Bohnen oder Frikadellen mit Kartoffelsalat. Als ich wenige Tage später zum ersten Mal die Küche der »Waldschenke« betrat, bekam ich erst mal einen Schock. Der Raum sah aus, als hätte ihn ein farbenblinder Fliesenleger gekachelt: Vom Boden bis zur Decke war alles gelb und orange, und man wäre nicht darauf gekommen, dass es sich hierbei um die Küche eines Speiselokals handelt – vom Wohlfühlfaktor ganz zu schweigen.

Außerdem wehte mir sofort ein von den vielen Touren mit meinem Vater wohlbekannter Geruch entgegen. Es war ein Geruch, den man nie vergaß, wenn man ihn einmal in der Nase hatte. Das Parfüm der Gastronomie, sozusagen. Obwohl es sauber war, roch es für Außenstehende hier drinnen nicht anders als in den meisten anderen Küchen, nämlich wie in einem Schlachthaus oder einer Sickergrube. Aber für mich war der typische Duft, der sich aus verschiedensten Gewürzpulverchen, stehendem Wasser und kalter Fritteuse zusammensetzte und der über die Jahre in jede einzelne Fuge hineinkroch, ein angenehmes Aroma. Es mag sich jetzt dämlich anhören, aber in diesem Augenblick wusste ich: Ich bin beruflich zu Hause!

Onkel Gerd spannte mich gleich voll ein: Ich servierte, spülte und half in der Küche bei kleineren Vorbereitungsarbeiten. Vom Kochen war ich weit entfernt, aber ich war zumindest schon mal in der Nähe eines Herds. Anscheinend stellte ich mich dabei gar nicht so dumm an, denn einige Zeit später empfahl er mich an seine Schwester Hildegard weiter, die ein paar Kilometer entfernt in Buer eine Gaststätte namens »Klosterschenke« betrieb, in der gerade noch größerer personeller Notstand herrschte als bei ihm selber. Dieses Lokal kannte ich ebenfalls gut, weil mein Vater dort ab und zu sonntags zum Frühschoppen einlief, auf dem ein etwas abgerocktes polnisches Jazzorchester aufspielte. Es gab dort noch mehr zu tun als in der »Waldschenke«, sodass ich mich entschied, nur noch bei Hilde auszuhelfen.

Auch in der »Klosterschenke« sprang ich erst mal überall dort ein, wo ich gerade benötigt wurde. Es machte mir nichts aus, Tische zu wischen oder leere Gläser abzuräumen, im Gegenteil: Die quirlige Atmosphäre, die auch in diesem Gasthaus herrschte, trieb mich förmlich an. Außerdem verdiente ich zusätzlich zu meinem Stundenlohn ein stattliches Trinkgeld. Das konnte nichts schaden, denn mein Vater war leider ein Mensch von dem Schlag, der einem ein altes Fahrrad schenkte, obwohl er eigentlich ein neues Mofa versprochen hatte.

Pächterin Hildegard war groß, kräftig und herzlich – kurzum, eine tolle Frau und vor allem: eine Wirtin, wie sie im Buche steht. So, wie sie mit Gästen und Personal umging, glaubte ich, dass nichts sie erschüttern konnte. Aber ich sollte mich täuschen. Als ich einmal meinen sonntäglichen Aushilfsdienst antreten wollte, empfing sie mich mit vollkommen verheulten Augen und zitternder Stimme.

»Mein Koch kann nicht«, flüsterte sie. »Und gleich kommt eine Hochzeitsgesellschaft mit zwanzig Gästen.«

»Scheiße«, antwortete ich. »Und jetzt?«

»Nix jetzt. Muss ich denen absagen. Am schönsten Tag ihres Lebens fällt die Feier aus. Das ist eine Vollkatastrophe. Ich bin erledigt.«

Das war in der Tat eine ziemlich aussichtslose Situation, denn ohne Koch kein Hochzeitsessen – zumindest keins, das über belegte Brötchen hinausging, und Lieferando gab's damals noch nicht.

»Von wegen erledigt«, sagte ich plötzlich entschlossen. »Ich mach das.«

»Du?«, fragte sie und schaute mich ungläubig mit ihren großen Augen an.

»Klar. Wer sonst?«

Und dann marschierte ich in die Küche.

Mein Vater brachte mir einst einen Leitspruch bei, den ich mein gesamtes Leben nicht vergessen würde – und der mir in diesem Moment ziemlich weiterhalf, weil ich ihn immer beherzigt hatte, seit ich ihn das erste Mal von ihm hörte: »Du musst einfach mit den Augen und den Ohren klauen, mein Junge!«, pflegte er immer zu sagen, wenn ich wissen wollte, wie bestimmte Dinge funktionierten. Ich saugte das, was ich über meinen Vater oder bei Onkel Gerd an gastronomischem Know-how mitbekam, auf wie ein trockener Schwamm – so wie zuvor auch die Schläge beim Tischtennis oder die Akkorde auf der Gitarre. Ich merkte mir, wenn ich sah, wie jemand ein Stück Fleisch parierte. Ich prägte mir ein, in welcher Reihenfolge man eine der zwei oder drei gängigen Grundsoßen ansetzte. Und ich wusste, wo in einer gewöhnlichen Küche Teller, Töpfe und Pfannen verstaut waren. Die verschiedenen Arbeitsgänge speicherte ich auf meiner persönlichen Festplatte ab. Dort lagen sie nun bereit, um sie im richtigen Moment abzurufen. Und der war jetzt gekommen.

Natürlich hätte ich der ahnungslosen Hochzeitsgesellschaft kein fünfgängiges Gala-Menü zaubern können. Aber es heirateten an diesem Tag in der »Klosterschenke« zum Glück nicht Prinzessin Diana und Prinz Charles, sondern eine normale Gelsenkirchener Mittelstandsfamilie. Und die wünschte sich zu meinem Glück nicht irgendeinen ausgefallenen Schnickschnack, sondern das weithin berühmte Geschnetzelte mit Pilzen und Kroketten, dessen Zubereitung ich schon Dutzende Male beobachten konnte.

Unter den staunenden Blicken von Hildegard, die sich noch immer die Tränen aus den Augen wischte, legte ich los wie die Feuerwehr. Ich schnitt fünf oder sechs große Zwiebeln klein, würfelte im Akkord drei Kilo Kalbfleisch, haute alles in einen riesigen Topf und briet es mit ordentlich Butter an. Nach ein paar Minuten gab ich die Champignons dazu, löschte mit Wein ab, sparte nicht mit Sahne, schmeckte mit Salz und Pfeffer ab und ließ es köcheln. Danach machte ich mich an die Kroketten, bei denen die Chefin stets Wert darauf legte, dass sie nicht vom mir wohlbekanntem holländischen Tiefkühlgiganten stammten, sondern selbst gemacht wurden. Also schälte, kochte und stampfte ich jede Menge Kartoffeln, mischte Kartoffelmehl und Eier hinein, formte im Akkord gut und gerne hundertzwanzig möglichst gleich aussehende Exemplare und warf die Dinger in die Fritteuse. Es war, als befände ich mich in einem Tunnel.

Als ich nach einer guten Stunde die zwanzig Teller anrichtete und die obligatorische Petersilie drüberstreute, wunderte ich mich selbst, dass das so reibungslos funktioniert hatte. Ich meine, ich war fünfzehn oder sechzehn, stand mutterseelenallein in einer Profiküche und war verantwortlich für das, was gleich an die Tische gehen sollte. Von draußen hörte ich, wie die Gäste lachten, anstießen und der Brautvater eine Rede hielt. Diese Leute konnte ich doch nicht enttäuschen, auch wenn es eigentlich nicht meine Aufgabe war, ihnen ihr Hochzeitsessen zuzubereiten – schließlich war ich nur hierhergekommen, um ein bisschen auszuhelfen.

Nachdem Hilde die Speisen serviert hatte, guckte ich durch den schmalen Schlitz zwischen Küchentür und Wand in den Gastraum. Ich sah, wie sich Männer im dunklen Anzug und Frauen im schicken Kleid über das hermachten, was ich gerade gekocht hatte. Was man von hier aus beurteilen konnte, sahen sie sehr zufrieden aus. Ich lehnte mich an den Ofen, atmete tief durch und war glücklich. Wobei – nur »glücklich« traf es nicht. Durch meinen ganzen Körper strömte ein Glücksgefühl, das ich so vorher noch nicht gespürt hatte. Es war nicht nur, weil der Stress gerade von mir abfiel. Sondern weil ich mich irgendwie dafür zuständig fühlte, dass diese Gäste eine gute Zeit erlebten. Darauf hatten sie sich ja auch verlassen.

Das ist auch das, was mich noch immer am meisten ärgert, wenn ich für »Rosins Restaurants« im Einsatz bin: wenn man das Vertrauen enttäuscht, das jeder einem entgegenbringt, der ein Lokal betritt und darin etwas bestellt. Das Wort »Gastronom« stammt aus dem Griechischen und bedeutet sinngemäß »Lehre von der Pflege des Bauches«. Das klingt etwas blumig, aber es beschreibt sehr gut, worauf es ankommt: Man muss seine Gäste pflegen und für sie sorgen. Wenn ich zu jemandem gerufen werde, der vielleicht küchenhandwerklich nicht ganz so geschickt herumfuhrwerkt wie Paul Bocuse, weil er eigentlich gelernter Trockenbauer ist, oder der nach all den Jahren den Blick dafür verloren hat, dass Plastikblumen auf einer klein karierten Papiertischdecke einfach scheiße aussehen – geschenkt. Das bekommt man meistens hin. Aber wenn einer kein Herzblut hat und ihm die Menschen, die er bewirtet, offensichtlich egal sind, dann werde ich richtig sauer.

Ich finde nämlich, dass Essen eine sehr intime Angelegenheit ist. Fast so wie Sex. Wir nehmen unsere Nahrung in unseren Körper auf, um weiterzuexistieren, hoffentlich gesund zu bleiben und im Idealfall einen genussvollen Moment zu erleben. Wer damit

fahrlässig umgeht, weil er etwa das Fleisch vergammeln lässt, seinen Kühlschrank seit sechs Jahren nicht mehr sauber gemacht hat oder nur billigste Industrieprodukte zusammenrührt, die mit Mutter Natur rein gar nichts mehr gemein haben außer vielleicht dem Bild eines fiktiven Gemüsekorbs auf der Packung, der betreibt in meinen Augen nichts anderes als Körperverletzung an seinen Gästen.

Dabei kommt es überhaupt nicht darauf an, möglichst hochwertig zu kochen. Klar ist ein Filetsteak vom Wagyu-Rind aus zertifizierter Öko-Haltung, von dem das Kilo hundert Euro aufwärts kostet, eine feine Sache. Aber selbst eine Bockwurst mit Kartoffelsalat kann liebevoll zubereitet werden, wenn man statt einer Discounter-Wurst aus Fleischabfällen anständige Zutaten verwendet und den Salat selber macht und eben nicht nur vom Großmarketeimer auf den Teller schaufelt. Wem das Bewusstsein fehlt, dass der Beruf als Gastronom nicht darin besteht, billigen Fraß teuer zu verkaufen und am Abend das Bargeld in der Kasse zu zählen, sondern in einer hohen Verantwortung für das Wohlbefinden seiner Gäste, dem kann ich nicht helfen. Und ich mag es auch nicht. Der soll lieber umschulen, auf was auch immer – jedenfalls auf etwas, was nichts mit Nahrungsmitteln zu tun hat.

Verhältnismäßig früh entwickelte ich dagegen eine gewisse Wertschätzung für alle Arten von Lebensmitteln. In unserer Familie hatte es sich eingebürgert, dass ich für das gemeinsame Wochenendfrühstück zuständig war. So konnte mein Vater nach seinem Freitagsstammtisch noch ein bisschen länger liegen bleiben und meine Mutter und meine Schwester sich in aller Ruhe zurechtmachen. Unter der Woche gab's, wenn überhaupt, höchstens eine schnelle Stulle mit Butter und eine Tasse Kakao oder Filterkaffee. Aber samstags sollte es etwas Besonderes sein – fand ich zumindest. Also fuhr ich kurz nach Ladenöffnung mit dem Fahrrad zu Herrn Feldmann, einem Kaufmann wie aus dem Bilderbuch. Sein Supermarkt war eine Institution in Polsum und schon damals ein Musterbeispiel, wie man Obst, Gemüse oder andere frische Produkte appetitlich präsentierte. Ich freute mich immer fast wie auf Weihnachten, wenn ich wieder im örtlichen Schlaraffenland aussuchen konnte, was es diesmal bei uns geben würde.

Aufgrund meiner ständigen Besuche durfte ich bei Rewe Feldmann anschreiben lassen. Das konnte zu etwas, nun ja, ausufernden Einkäufen führen, weil ich einfach alles in den Korb legte, was mir gefiel. Kiwis, Melonen oder frische Erdbeeren, Käse, Aufschnitt, rohen und gekochten Schinken, Quark und Frischkäse – ich shoppte, als wäre ich für die nächste Hochzeitsgesellschaft in der »Klosterschenke« im Einsatz und nicht für Familie Rosin. Wenn mein Vater die monatlichen Abrechnungen sah, geriet er manchmal ein wenig aus der Fassung. »Spinnst du? Hast du für halb Polsum eingekauft, oder was?«, rief er dann nach Begutachtung von Feldmanns Liste. Da aber auch er gerne nach einer Woche voller Maloche aus drei verschiedenen Marmeladen auswählte oder einen frisch gepressten Orangensaft trank, ließ er mich meistens zähneknirschend gewähren und bezahlte den Zettel.

Nachdem ich zu Hause angekommen war, richtete ich jedes Mal alles akribisch her. Ich dekorierte den Tisch, drapierte die vielen Zutaten auf verschiedenen Tellern und Platten, bereitete Rühr- und Spiegeleier zu und freute mich, wenn es mehr nach Waldorf

Astoria aussah als nach unserem Esszimmer. Mir war es einfach wichtig, dass es schön aussah. Denn nachdem bei uns unter der Woche stets eine eher ambivalente Laune herrschte, wollte ich durch das opulente Frühstück eine positive Grundstimmung für das Wochenende erzeugen, was mir meistens auch gelang. Ich war schon zu diesem Zeitpunkt gewissermaßen ein Hobby-Gastronom, ohne es freilich zu wissen.

Nach der gelungenen Hochzeitsrettung hatte ich bei Hildegard einen Stein im Brett. Ab diesem Moment ließ sie mich in der »Klosterschenke« immer öfter auch in der Küche ran, und ich fühlte mich bald nicht mehr als kleine Aushilfe, sondern als vollwertiges Mitglied des Teams. Allerdings eckte ich mit meiner Art immer wieder an. Auch durch die strenge Erziehung meines Vaters und die penible Grundordnung, die bei uns in der Firma immer herrschen musste, besaß ich einen gewissen Blick fürs große Ganze. Wenn ich in den Gasträum sah und bemerkte, dass eine Tischdecke nicht ordentlich gebügelt war, schnappte ich mir das Ding und versuchte, die Falte rauszubekommen. Die Gläser im Regal hinter dem Tresen mussten meiner Meinung nach akkurat in einer Reihe stehen, mit dem Brauerei-Logo nach vorn. Und wenn ich einen verstaubten Lampenschirm lokalisierte, staubte ich den halt ab.

»Kümmere dich doch um deinen Kram«, hieß es oft, wenn ich irgendetwas entdeckte, das in meinen Augen so nicht bleiben konnte. Ich fand aber, dass das sehr wohl auch mein Kram war, solange ich hier arbeitete. Das sah nicht jeder so. Ich wunderte mich, warum die gute Hildegard keinen Ablaufplan ausarbeitete, in dem schwarz auf weiß stand, was jeder zu tun und zu lassen hatte. Stattdessen wurschtelten alle vor sich hin und schoben die Verantwortung weiter. Das konnte ich nicht haben. Stattdessen schwor ich mir, eines fernen Tages, wenn ich jemals einen eigenen Betrieb führen sollte, einen solchen Plan zu erstellen. Einen Plan, in dem genauestens geregelt war, wer wann das Besteck polierte, die Gläser postierte, die Fenster putzte oder den Teppich vor dem Eingang absaugte, damit die Gäste nicht den ganzen Straßenschmutz in die Gaststube eintrugen. Auch ein Jumbo-Pilot mit fünfundzwanzig Jahren Berufserfahrung geht schließlich vor jedem Abflug seine Checkliste durch – obwohl er genau weiß, wie man eine Boeing 747 fliegt.

Mir wurde nach und nach klar: Wer in diesem Metier dauerhaft Erfolg haben wollte, musste systematisch vorgehen, und ich würde das auf alle Fälle tun. Denn mein Entschluss, diesen Beruf von der Pike auf zu lernen, stand endgültig fest. Auch deswegen, weil mir die Schule immer mehr ein Graus geworden war. Ich zählte die Tage förmlich herunter, bis ich nach neun mühsamen Jahren endlich meinen Abschluss in der Tasche hatte und den Schulhof in Marl ein letztes Mal überquerte. Es war eine Befreiung, die Schule im wahrsten Sinne des Wortes hinter mir zu lassen. Klar haben Schüler heute oft einen größeren Leistungsdruck als wir damals, und von Herausforderungen wie Homeschooling oder Cyber-Mobbing waren wir Gott sei Dank noch vierzig Jahre entfernt. Dafür gab's eben in der großen Pause einen auf die Zwölf, wenn man bei dem ein oder anderen Oberstufen-Rowdy nicht schnell genug wegschaute. Und verständnisvolle Lehrer, denen man mal seine vielfältigen Probleme anvertrauen konnte und die eine Hilfestellung gaben, waren rar gesät. Es herrschte ein Klima des angstvollen Respekts und der Einschüchterung. Der Gedanke, nun noch mal jahrelang