


Verena  
Lugert

# DIE IRREN MIT DEM MESSER



Mein  
Leben in den  
Küchen der  
Haute Cuisine



KNAUR 

Operationssaal. Wie in einer Pyramide geht es von der Spitze immer eine weitere Stufe nach unten – jede Anordnung, jeder Wutausbruch. Unter dem Küchenchef (Head Chef) steht also der stellvertretende Küchenchef (Souschef), unter ihm der Junior Souschef, unter ihm der Postenchef (Chef de Partie), darunter der Demi Chef, darunter der Jungkoch (Commis de Cuisine), dann käme der Lehrling, den wir nicht haben, dann der Stagiaire, der Praktikant, haben wir heute auch nicht. Dann kommen die Plongeurs, die Spüler, auf Englisch *Kitchen Porters* (KPs). Unsere KPs sind Mark und Jeffrey, zwei baumlange Schwarze, die im Akkord arbeiten, heben, spülen, kehren, wischen.

Das strenge Rangesystem wurde von Auguste Escoffier (1846–1935) eingeführt, dem einflussreichsten Koch der Welt, der Mann war ein Genie und ein Visionär, alle Küchen der Welt funktionieren nach seinem System.

Ich war wieder zurück auf Los, wieder weit unten in der Hackordnung, wie ein Jahr – das mir wie zehn vorkam – zuvor noch in der »Nachtigall«. Zumindest professioneller sah ich jetzt aus: eine Kochhose in feinem Pepita-Schwarz-Weiß. Rutschfeste Arbeitsschuhe, die keinen kochend heißen Sud durchlassen würden im Falle eines Malheurs. Eine gestärkte Kochjacke mit Stehkragen, darunter ein Halstuch in Weiß, erst in der Diagonale gefaltet, dann gerollt, dann mit einem Windsorknoten gebunden. Eine Kochmütze, die meine Haare streng zurückhielt. Darüber die blau-weiße Schürze. Wir sahen alle so ordentlich aus, hatten unsere eigenen Messer in den Händen, unsere Angeberhaustiere, mit denen arbeitete jeder aus dem Team höchst effizient seine To-do-Liste ab. Sakrale Stille, in der Küche wird nicht geredet, unterbrochen vom Tocktocktock, dem Rhythmus der Messer auf den unterschiedlich farbigen Schneidebrettern – rot für rohes Fleisch, grün für Gemüse, braun für Wurzeln, blau für Fisch, gelb für Gekochtes, weiß für alle Milchprodukte.

Demi Chef de Partie Smart steht neben mir, blickt immer wieder auf mein Schneidebrett, sehr kritisch blickt er darauf, schüttelt den Kopf, ich bin so konzentriert, dass mir mein Gehirn schmerzt. Ich versuche, im Rhythmus zu bleiben, bewege mein frisch geschärftes Messer vorwärts und zurück, es soll ein wiegender Tanz sein, je genauer man im Takt bleibt, desto gleichmäßiger werden die Brunoise, die Julienne,

die Paysanne, die Jardinière, wie die unterschiedlichen Schnittformen heißen. Bei mir ist es ein Veitstanz. »Mach die Bohnen neu. Viel feiner. Diesen Scheiß«, und er deutet auf das, was ich die letzten zwanzig Minuten fabriziert habe, »stellst du in den Kühlschrank ganz links, wo die Sachen fürs Personalesen stehen.« Ich schneide. Stundenlang. Bis zehn Uhr Bohnen. Bis zwölf Uhr Möhren. Ab eins Schalotten. Bis drei Estragon, Petersilie, bis um kurz nach halb fünf Schnittlauch. Fülle Container um Container, Smart prüft regelmäßig das Ergebnis, weist sehr oft, wenn ich wieder einen Container gefüllt habe, auf den Personalesenkühlschrank. Also wieder von vorn, mir tun meine Finger weh, sie sind total verkrampft. Um Viertel vor fünf ruft Josh, der Souschef, er hat heute das Oberkommando, weil Hannah, die Küchenchefin, tagsüber wegen Besprechungen nicht im Haus ist: »*Clean down, Guys. Out in fifteen!*« - »*Oui!*«, rufen alle im Chor. Ich übersetze für mich »*Clean down*«: mit einem feuchten Tuch um meine für gut befundenen Containerchen herumwischen. Die Uhr tickt, ab sechs ist Service. Und vor dem Service muss die ganze Küche geputzt und das Personal mit dem Personalesen abgefüttert sein, draußen im Restaurant wird an der Bar ein Büfett angerichtet, vor allem für die Kellner, denn die machen hungrig vor den Gästen keine gute Figur.

»Spinnst du?«, sagt mein Demi Chef Smart. »Verstaue alles auf einem Blech, decke es mit Folie ab und in den Kühlschrank damit! Dann hol dir Eimer und heißes Seifenwasser!« Und ich schrubbe, wie dies auch die anderen an ihren Stationen tun, die Kühlschränke, die Regale, die Arbeitsplatte meines Bereichs ab. Trockne nach. Desinfiziere alles. Und poliere schließlich den Edelstahl mit Tüchern der blauen Küchenrolle. Auch Smart arbeitet hektisch, es macht sich Unruhe breit.

»Was ist, Leute, das geht zu scheißlangsam, Smart, du hast deinen Probe-Commis nicht im Griff, was soll das?«, schießt von hinten Brian auf uns zu. Er ist der Chef de Partie, abgekürzt CDP, der Postenchef, Chef dieses Bereichs, dieser Station. Er hat bei uns, der Gardemanger-Sektion, den Hut auf, ihm arbeitet Demi Chef Smart zu, dem ich wiederum als Commis zuarbeite. CDP Brian, klein, zart, boshaft, würdigt mich keines Blickes, wie das seit vielen Stunden auch die anderen nicht getan haben. »Mach, mach, mach«, schnaubt er Smart

hektisch an, packt mit an, wir polieren, als ob es kein Morgen gäbe.

»Brian, bist du bescheuert? Was machen die Scheißprobierlöffel auf dem Regal? Und die Nelken? Ich will deine Sektion in drei Minuten so jungfräulich sehen, als käme sie gerade aus der Küchenfabrik, ist das klar, *asshole?*«, kommt es von hinten, von Fleisch/Fisch/Saucen, erbost. Es ist Blonski, der polternde Pole und Junior Souschef. Er hat Hände wie Bratpfannen, seine muskulösen Arme zieren die eindrucksvollsten Narben und die schweinischsten Tattoos. »Ob das klar ist?« - »*Oui!*«, sagt CDP Brian. »*Oui, was?*« - »*Oui, Chef!*«

Mein Atem geht jetzt in Stößen, ich verliere die Nerven, mir spritzt Wasser in die Fritteuse, die speit gurgelndes Fett auf meine Hände (mir egal, den anderen auch) und auf die gerade gereinigte Arbeitsplatte (mir nicht egal, den anderen auch nicht). »Ich hasse dich«, sagt Demi Chef Smart tonlos, sodass nur ich es verstehe. CDP Brian sagt: »Ihr gottverdammten Arschlöcher«, in derselben Sekunde brüllt Junior Souschef Blonski: »Jetzt sofort! Alle raus! Die KPs, die Kitchen Porters müssen den Boden wischen!«, und dann sieht er das Chaos auf unserer Station. »*Kurwa!!!!*« - polnisch für Nutte - »*Brrrian! ARRRR you a pig?* Denn deine Station sieht so aus, als ob ihr CDP ein verdammtes Schwein wäre.« Weiß vor Wut kommt Junior Souschef Blonski mit Putzeimer und Schwamm und hilft englisch belfernd und polnisch fluchend mit.

»Ich glaube es nicht, ihr Trottel, seid ihr immer noch in der Küche?«, tobt jetzt Josh, der Souschef, der gerade auf eine Zigarette draußen war. »Blonski, kriegst du es nicht mal hin, dass die KPs den Boden putzen können? Dass um fünf die Scheißküche sauber und vor allem leer ist? Haut ab, haut einfach alle ab, ich mache das fertig, bringt mir die KPs, die sollen schon mal in der hinteren Ecke anfangen«, sagt er.

Und zu Blonski: »Du blödes Fickgesicht!«

»*Oui, Chef*«, sagt Junior Souschef Blonski zu Souschef Josh.

Und zu CDP Brian: »Arschloch.«

CDP Brian zu Demi Chef Smart: »Arschgesicht.«

Demi Chef Smart zu mir, dem Commis: »*Cunt*.«

Ich will auch gerne was sagen, aber unter mir gibt es keinen mehr, blöd.

Wir trolten uns zum Tresen, Essen fassen. Doch da steht eine Erscheinung: eine kleine Frau. Mit blauen Augen und langem, blondem, gewelltem Haar. Mit einer elektrischen Aufladung. Die Nackenhaare der Versammelten stellen sich auf. Sie stehen da mit schreckgeweiteten Augen, ihre Teller mit dem Personalesen in der Hand. Ein Mensch mit der Wucht von zehn Omnibussen und einem Tornado. Madame Hunderttausend Volt.

Es ist Hannah, unser Head Chef, die Küchenchefin, sie hat sich einen der KPs geschnappt. Die KPs haben immer Glück, sie sind außen vor, kriegen nie was ab, werden ausschließlich als Zeugen vernommen, sitzen nie auf der Anklagebank. »Was heißt das, dass ihr noch nicht in die Küche zum Aufwischen könnt? Weil immer noch ein paar Versager drin rumstehen? Es ist zwanzig nach fünf! Wir haben vierzehn Reservierungen, und zwar um SECHS! Bringt mir sofort Josh, verdammt!«

Souschef Josh tanzt an, noch Schaum vom Aufwischen meiner Bredouille an den Händen. Kassiert einen Einlauf, wie ihn meine Ohren noch nie zuvor vernommen haben. Wird runtergeputzt, zum Häuflein gemacht. Vor allen, auch vor den Kellnern, vor dem Chefsommelier, vor dem Restaurantmanager. Steht da, steckt ein, gibt keine Widerworte. Entschuldigt sich für seine mangelnde Organisation. »*Oui, Chef. Sorry, Chef. Will not happen again, Chef.*«

Und keiner, keiner petzt. Keiner sagt, dass die komische Deutsche, die seltsame uralte Morla, die hier anfangen will, das alles verbockt hat. Essen fällt für uns fünf aus, man geht an die Arbeit, gleich kommen die Gäste.

Nachts um elf sagt mir die Küchenchefin, bevor sie geht, dass ich morgen anfangen kann, Probetag bestanden. Morgen Vertrag. Adresse, Passbild, Kontoverbindung etc. mitbringen. Ach ja, und zum Ausländeramt müsse ich, »*Bye, gute Nacht, well done, little German*«. Der Head Chef putzt traditionell nicht mit, der Rest, unabhängig von seinem Rang, putzt. Wir verabschieden uns von Josh, dem Souschef, als der die Küche mit Klemmbrett abnimmt und bei jeder einzelnen Station seine Häkchen setzt. Sich bei jedem persönlich bedankt, per Handschlag, auch bei mir. Ich schäme mich in Grund und Boden.

Ziehe mich in Lichtgeschwindigkeit hinter dem läppischen Vorhang

um, der in der Umkleide den Frauenbereich, also meinen, vom Rest trennt, stapfe mit starrem Blick an den Jungs in ihren Unterhosen vorbei, sage tonlos »Bye«, als ich die Umkleidetür erreiche. Und dann lächeln sie, die Ungeheuer. Sagen: »*See you tomorrow.*« Und: »*Welcome to the team.*« Komma, »*Bitch*«. Ziehen sich ihre lässigen grauen Flanell-V-Ausschnitt-Pullöverchen über ihre Oberkörper in weißen T-Shirts und werden smarte Londoner Jungs auf dem Sprung in den Club. Und schaffen es, dass sich *Bitch* wie ein neutraler, fast netter Gruß unter Kollegen anhört.