

Eine weitere Folge der Serie «Lehrlinge in der Berner Altstadt»

Auch für Bundesräte kochen wir

Wenn in seiner Küche ein Zettel mit dem Namen des Gastes hängt, dann weiss Kevin Schmid dass dies z. B. eine besondere Portion Nüsslersalat bedeutet.

Zusammen mit Reto Schneider steht er in der dreijährigen Berufslehre als Koch im Restaurant Harmonie an der Hotelgasse 3. Das Tagewerk beginnt um 9 Uhr, dauert bis 14 Uhr, mit einer halben Stunde Pause, und geht weiter von 18 bis 22 Uhr. Am strengsten ist die Arbeit um die Mittagszeit, wenn alle Gäste in ihrer meist kurzen Arbeitspause gepflegt werden wollen. Aber auch am Abend haben beide Lehrlinge alle Hände voll zu tun; selten bleibt noch Zeit zu Vorbereitungen für den nächsten Tag. Dies ist der Preis, den eine Ausbildung in einem traditionsreichen Gastronomie-Betrieb und bei einem renommierten Chef de Cuisine fordert.

Beide erzählen, dass sie in der Schule schon ab der 7. Klasse gründlich auf ihre Berufswahl vorbereitet worden sind. Jeder hat sich vor Lehrbeginn in verschiedenen Küchen als Schnupperlehrling umgesehen, bevor es zum Abschluss des Lehrvertrags gekommen ist.

Reto hat sich zudem auch im Berufsfeld der Drucker umgesehen, in welchem sein Vater tätig ist. Ein Augentest hat indessen eine kleine, vordem nicht beachtete Schwäche im Farbsehen ergeben, die aber gerade im graphischen Gewerbe ein Hindernis sein kann. «Hat Dich das in einer Profi-Küche nie gestört?» – «Nur in seltenen Ausnahmefällen, z. B. als ich einmal zwei verschiedenen Chargen Erbsli zusammenmischen wollte, welche einen feinen Farbunterschied hatten. Der Chef konnte es verhindern.» – Guter Geschmack ist offensichtlich in der Küche mehr gefragt als Farbnuancen.

Kevin hat schon als Schulbub zu Hause häufig gekocht, während sei-



Vor Arbeitsbeginn (Fritz Gyger, Reto Schneider, Kevin Schmid, Walter Aebischer)

ne Mutter noch an der Arbeit war. Dabei hat er Spass daran bekommen, so dass er dies gerne zu seinem Beruf macht. Indessen war auch eine Lehre als Töffmechaniker ein Bubentraum. Jetzt, im ersten Lehrjahr, steht er am Posten für kalte Küche, Salate und Desserts. Das Herrichten von gluschtig



Reto Schneider (2. Lehrjahr) an den Fleischtöpfen der Harmonie



Kevin Schmid (1. Lehrjahr) stellt die passenden Salate zusammen

aussehenden Tellern macht ihm besonders Freude. Doch gilt es vermutlich auch Kompromisse mit dem Arbeitstempo zu schliessen.

Reto steht im zweiten Lehrjahr und damit am Posten für warme Küche und als Entremetier. «Cordon bleu» nennt er als eines seiner bevorzugten Gerichte. Daneben überhaupt das Zubereiten, Zuschneiden und Bräteln von Fleisch oder Filettieren von Fisch. Indessen gibt es Abende, an welchen fast alle Gäste Käsefondue bestellen.

Ein Tag in der Woche ist für die Berufsschule reserviert. Anscheinend werden auch dort hohe Ansprüche an Arbeit und Einsatz der Schüler gestellt. Kevin hat den Vorteil, dass ihn der berufssältere Reto gelegentlich beraten kann. Natürlich stünde auch der Chef zur Verfügung, aber wenn es geht,



Die Küchenbrigade um 9.30 Uhr

bewältigen die beiden Burschen ihre Aufgaben lieber aus eigener Kraft.

In ihrer Freizeit haben beide Hockey gespielt und sich dabei oberflächlich kennen gelernt, aber damals nicht erwartet, gemeinsam in einer Kochlehre zu stehen. Daneben musiziert Reto gerne als Schlagzeuger und experimentiert mit elektronischer Musik. Kevin ist noch immer aktiver Strassenhockeyer und YB-Fan. Da er nicht in Bern selbst wohnt, geniesst er die Nachmittagspause auch gerne im nahen Marzillibad.

Über die Pläne für später macht man sich anfangs des ersten oder zweiten Lehrjahres noch nicht zu viele Gedanken. Die Bewältigung der Lehre und ein guter Abschluss stehen als Ziele im Vordergrund.

Peter Christ



Rapport in Harmonie