

Prägender Karrierestart

Der 16-jährige Steivan steht kurz vor seinem Schulabschluss. Welchen Weg soll er nun einschlagen? Nach einigen Probetagen entscheidet er sich für eine Ausbildung zum Koch, wie der Titel seines Buches "Der Kochlehrling" schon verrät. In diesem schildert er acht Jahre nach seiner Ausbildung, was diese Zeit für ihn persönlich und für sein Leben bedeutete. Nach all dem, was in seiner Ausbildungsküche im berühmten Grand Hotel Dolder in Zürich erlebte, verwundert es nicht, dass Steivan Q. Steiner mittlerweile kein Koch mehr ist, sondern Lokführer. Denn der Ton ist rau und die Manieren ruppig - das ist kein großes Geheimnis. Aber was genau das für den Einzelnen bedeutet, für die jungen Menschen, die frisch in das Metier einsteigen, macht der Autor in seinem autobiografischen Bericht deutlich.

Schnuppertage und Start in die harte Realität

Ein Jahr vor seinem eigentlichen Schulabschluss beginnt der 15-Jährige in verschiedenen Schnupperkursen, den geeigneten Beruf für sich zu finden. Verschiedene Restaurants und Hotelküchen stehen auf dem Plan - das berühmte Grand Hotel Dolder überzeugt. Das Interesse ist beidseitig und ein Jahr später steht der Autor als Lehrling zum Koch in der Hotellobby und wird von der Personalchefin des Hauses in Empfang genommen. Die Aufregung ist groß - die Leser werden sich erinnern - und die Seele sehr empfindlich. Die Sensibilität muss man sich in diesem Metier aber schnell abgewöhnen.

Freundlichkeiten sind eher selten. Stattdessen herrschen Neid, Grobheit und unverzügliche Ehrlichkeit vor. Kein Fehler bleibt unbemerkt, nicht die der Auszubildenden und auch von niemandem sonst. Wenn man Glück hat, fallen sie jemandem auf, der nicht sofort beim Chef petzt. Aber das Glück ist Steivan anscheinend selten hold. Gleich sein erster der halbjährlich wechselnden Arbeitsplätze steht unter der Aufsicht des barschen und ungnädigen Souschefs.

Als Leser fragt man sich doch ab und zu, woher eine solche Härte selbst gegenüber den jungen Auszubildenden rührt. Hat jeder Koch die gleichen schlechten Erfahrungen gemacht und gibt sie traditionsgemäß weiter?

Bis zum bitteren Ende

Nach einigen Personalwechseln, Streitigkeiten, sogar einem Elterngespräch, das eine Kündigung des womöglich zu sensiblen Jungen abwenden soll, kämpft sich Steivan bis zum Ende durch. Die vielen Stationen, die es in einer dermaßen großen Küche zu durchlaufen gilt, liegen ihm mehr oder weniger. Er schließt Freund- und Feindschaften, entdeckt Stärken und Schwächen, macht die Erfahrungen, die ihn schließlich zu einem "harten" Mann reifen lassen. All das führt ihn zum jahrgangsbesten Abschluss als Koch, mit dem er zufrieden und relativ in Frieden mit seinen Kollegen und Vorgesetzten das Grand Hotel Dolder verlässt, um endlich seinen drei Jahre lang vermissten Urlaub nehmen zu können.

Eine anschließende Anstellung in einer gutbürgerlichen Bergküche lehrt ihn indessen, dass eine Topausbildung in einer Gourmet-Küche auch Lücken hinterlässt. Die bodenständigen Speisen zu kochen, lernt er hier und das auch noch zu guten Arbeitszeiten.

Talentierte, aber sensibel

Hochinteressant sind vor allem die Schilderungen des normalen Ablaufs einer Gourmet-Großküche mit all den verschiedenen Posten, wie Souschef, Gardemanger, Pâtissier oder Entremetier. Dass eine solche Küche mit all den verschiedenen Menschen und dem Zeitdruck nicht gerade eine Ausgeburt an Harmonie ist, ist allgemein bekannt, allerdings scheint es im Grand Hotel Dolder besonders schlimm zu sein - so muten zumindest die Schilderungen des Autors an.

Da wird es auch schnell mal ermüdend, wie der Autor permanent über Arbeitszeiten, Vorgesetzte und Kollegen jammert und die Schuld stets bei anderen sucht. Wie es wirklich war, ist nicht zu klären, aber es entsteht doch recht schnell die Frage: Hatten seine Chefs vielleicht recht und er ist zu sensibel für einen solchen Job? Sein Talent spricht für sich, aber das reicht nun mal nicht, um sich in seinem Job zu behaupten. Mit der ausgezeichneten Ausbildung in einer renommierten Küche wollte Steivan Q. Steiner hoch hinaus, aber letztlich zu hoch. Dies eingesehen und die Konsequenzen gezogen zu haben, ist letztlich seine große Leistung.

Susann Harring 12.08.2013

Quelle: www.literaturmarkt.info