

Nach diesem Lehrjahr geht's nach Japan

Hildesheim. Lucas Gibhardt wurde noch nie mit einem Topf beworfen. Auch hat der 18-Jährige Freunde, kommt zum Schlafen und erlitt noch keinen Burnout. All das, obwohl er eine Ausbildung zum Koch absolviert – ein Beruf, der für seine Härte berüchtigt ist.

Im Gespräch mit Gibhardt bekommt man den Eindruck, dass die Zeiten vorbei sind, als Gastro-Azubi in der Küche noch auf Trab gehalten wurden wie junge Fallschirmjäger. Fragt man nach seinen persönlichen Horror-Erfahrungen, sagt er: „Putzen macht keinen Spaß, aber es gehört halt dazu. Sonst ist alles gut.“ Erste Erfahrungen in der Küche sammelte Gibhardt schon vor seiner Ausbildung. „Ich komme aus einer Gastro-Familie“, erzählt er. Seine Eltern führen das Wirtshaus zum Lokschnitten in Algermissen. Schon früh half er seinem Vater in der Küche, etwa beim Kartoffelschälen. Es war aber nicht so, dass Gibhardt schon immer gewusst hätte, welchen Beruf er anstrebt.

„In der neunten, zehnten Klasse sind doch alle planlos“, sagt er. Es war die Corona-Zeit, und Gibhardt absolvierte ein Praktikum im Hildesheimer Restaurant Am Campus. Denn eines war klar: Falls er Koch werden wollte, musste er sich einen anderen Ausbilder als seinen Vater

suchen. „Viele Erfahrungen zu machen ist in der Branche viel wert“, sagt er. „Mein Vater hätte mich darum nicht bei sich lernen lassen.“

In den drei Wochen Praktikum im Restaurant auf der Marienburger Höhe fiel der Groschen. Vieles vom dem, was er dort lernte – etwa frischen Pastateig zuzubereiten – probierte er im Anschluss auch im Lokschnitten aus. Die Vielfältigkeit, die Kreativität hatten es ihm angetan.

„Kein Koch steht heutzutage nur am Herd und rührt Suppe um“, sagt Rafael Meyer. Er ist Klassenlehrer von Gibhardt an der Walter-Gropius-Berufsschule. Wenn Meyer über die Welt der Restaurants spricht, dann mit Begeisterung, die von Ernüchterung durchzogen ist. Meyer strahlt, wenn es um die Möglichkeiten geht, die Köche heute haben. Nie habe es mehr Inspiration gegeben, nie mehr Möglichkeiten, international zu arbeiten. Doch war die Kochklasse an der Gropius-Schule früher zweizügig, hat Gibhardt jetzt nur wenige Mitschüler. Selbst in Hochburgen der Gastronomie wie Frankreich, Japan oder Sizilien gebe es Nachwuchsmangel. Darum, so Meyer, kann es sich kein Betrieb mehr leisten, Azubis schlecht zu behandeln.

Meyer will seine Schüler zu Köchen machen, die durch eine Mi-



Noch ist er Azubi, aber bald gelernter Koch: Lucas Gibhardt.

FOTO: CHRIS GOSSMANN

schung aus Enthusiasmus, Kreativität und unternehmerisches Verständnis die Gastronomie nach vorne bringen. Zuvor müssen sie aber die Grundlagen meistern; im ersten Lehrjahr stehen Hygiene und Unfallschutz auf dem Lehrplan. Ob das nicht etwas langweilig sei? Gibhardt schüttelt energisch den Kopf. „Hygiene ist am Ende fast wichtiger als der Geschmack!“ In einer dreckigen Küche zu kochen ginge ihm gegen die Berufsehre.

In der Schule steht die korrekte Schnitttechnik erst ab dem zweiten

Lehrjahr auf dem Plan, in der Praxis sieht das anders aus. Wenn Gibhardt von seinem Ausbildungsbetrieb, dem Restaurant des Hotels Osterberg, erzählt, bricht ein weiteres Klischee zusammen. Jahrelang Sahne schlagen oder Möhrchen schnippeln, das hält kaum noch ein Ausbilder für eine gute Beschäftigung. „Mein Chef wollte, dass ich möglichst schnell überall mitarbeite“, erzählt Gibhardt. Insgesamt sind sie zu dritt in der Küche – auch der Azubi trägt Verantwortung. „Ich werde auf Augenhöhe behandelt, darum hab ich mich für den Ausbildungsplatz entschieden.“

An stressigen Tagen wollen in der Stoßzeit auch mal 80 Personen bewirtet werden. Es kommt vor, dass er am Grill steht und 20 Bestellungen gleichzeitig jongliert. Anders als in vielen anderen Küchen ist er nicht auf einen Posten festgelegt. „Ich mache alles“, sagt er. Und der Stress? „Man arbeitet das so runter.“

Was genau er nach der Ausbildung vorhat, weiß er noch nicht. Das nächste Ziel ist sein Auslandspraktikum in Japan im kommenden Jahr. Dafür will er noch Grundlagen der Sprache lernen. „Ich bin gespannt auf den Fisch“, sagt er. Aktuell arbeite er nicht viel mit Fisch, aber in Japan, hofft er, wird er es von den Besten lernen.