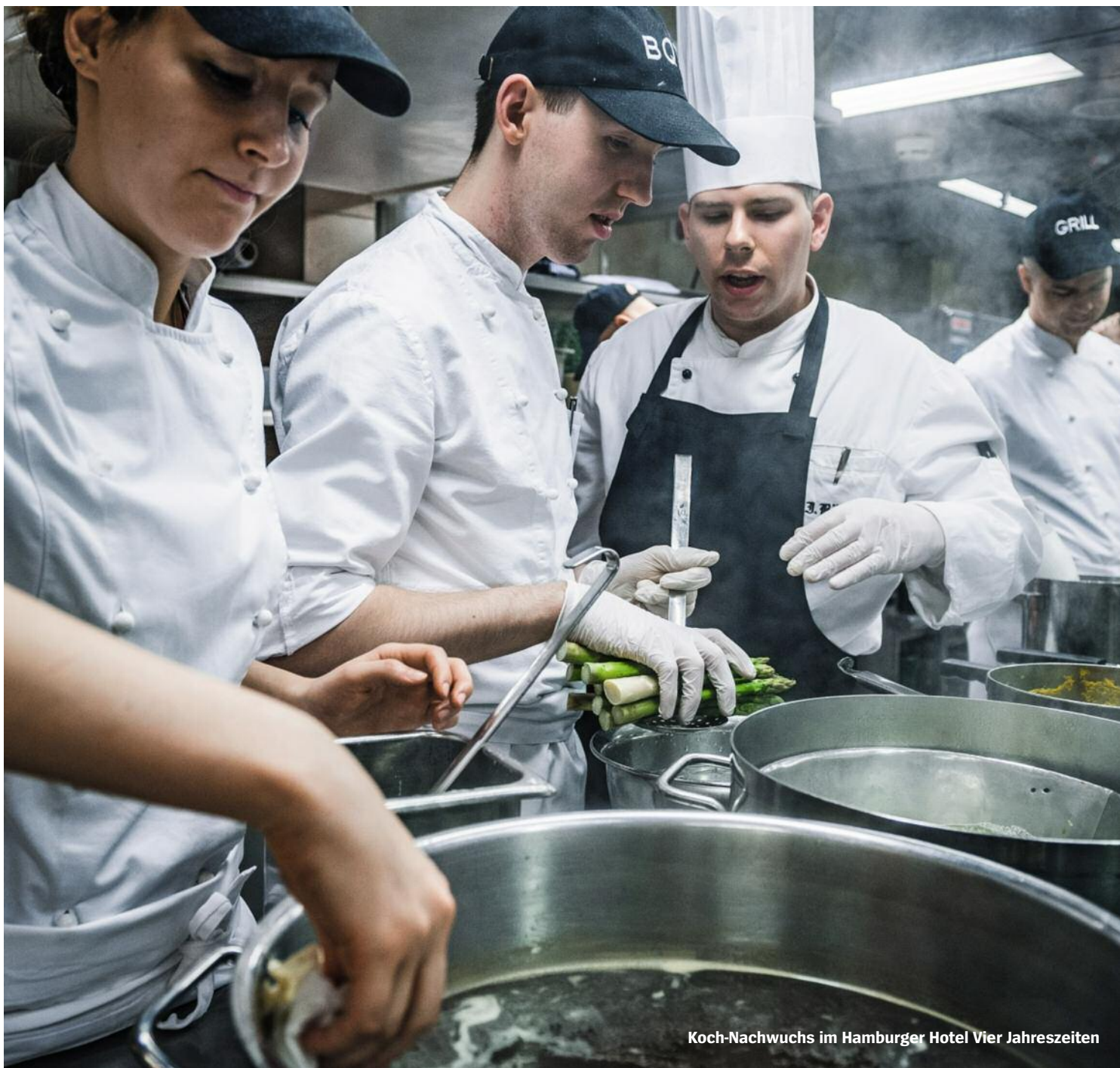




Koch-Nachwuchs im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten

Ausbeutung à la carte

Gastronomie Restaurantbesucher ahnen nicht, dass Auszubildende auch in Spitzenküchen Schikanen der Chefs und Zwölf-Stunden-Tage aushalten müssen. Fast jeder zweite bricht die Lehre ab.

Es scheint ein Traumberuf zu sein: Entspannt stehen die Fernsehköche in schicken weißen Jacken an ihrem Schneidebrett. Sie lächeln in die Kameras, kalauern um die Wette. Nebenbei lassen sie ein paar dünne Scheibchen vom Wintertrüffel auf den gebratenen Wolfsbarsch gleiten oder füllen mal eben eine Kalbsroulade mit Manchego, Lauchzwiebeln und Mango-Curry-Senf.

Fast täglich köchelt es in irgendeiner TV-Küche, ständig werden marode Restaurants gerettet, und Millionen sehen zu. Die Steffen Henssler, Johann Lafers und Tim Mälzers sind bekannter als viele Schauspieler, sie sind hochbezahlte Stars – und manch einer gibt erst am Herd Gas und dann in einem Aston Martin oder Jaguar.

Kein Wunder, dass junge Leute den Beruf erlernen wollen, der so viel Sozialpres-

tige zu versprechen scheint. Bei Andreas Becker, dem Präsidenten des Verbands der Köche Deutschlands (VKD), bewarb sich in Trier ein Schulabgänger für eine „Ausbildung zum Fernsehkoch“, die es nicht gibt. Ein anderer wollte bei Frank Rosin, dem Coach und Juror der Sat.1-Show „The Taste“, das Handwerk lernen – und ein Jahr später ein Sternerestaurant eröffnen. Er hatte offenbar Rosins Lebenslauf nicht

FOTO: JOHANNES ARLT/DER SPIEGEL

gelesen. Zwischen dem Beginn von dessen Lehre und seinem ersten Michelin-Stern lagen 22 Jahre, 7 Jahre später erhielt der Westfale den zweiten Stern.

„Das Bild, das Schulabgänger von der Arbeit in der Küche haben, wird von TV-Köchen geprägt“, sagt Andreas Truglia, Ausbildungsberater der Berliner Industrie- und Handelskammer (IHK). Es ist ein Trugbild: Das Gemüse ist im Fernsehstudio geputzt und oft geschnitten, die aufwendige Basis der Soßen steht bereit. Alles wird pünktlich fertig, irgendwer spült, irgendwer macht sauber – im realen Leben erledigen Lehrlinge diese Arbeiten.

Wer wissen will, wie es tatsächlich zugeht in vielen Speiselokalen, kann sich bei Auszubildenden in der Hamburger Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung erkundigen. Was die 17 bis 22 Jahre alten Lehrlinge berichten, klingt wie ein Vortrag über die Frühindustrialisierung im 19. Jahrhundert: zehn bis zwölf Stunden Plackerei, karger Lohn, tägliche Tyrannei. „Wer Glück hat, lernt wenig, wer Pech hat, lernt nichts“, sagt einer.

Ausbeutung, Demütigung, mangelhafte Vorbereitung auf das Berufsleben – die Ausbildung der Köche ist zur finstersten Seite der Gastronomie verkommen. Die Azubis wehren sich auf ihre Weise: Fast jeder zweite Ausbildungsvertrag wird vorzeitig aufgelöst.

Der hochgeschätzte Beruf ist in seine größte Krise geraten. Im Ausbildungsreport 2014 des Deutschen Gewerkschaftsbunds erhielt diese Lehre schlechteste Bewertungen, drastisch gesunken ist die Zahl derer, die einen Vertrag unterschreiben: 2004 waren es 17 547 junge Leute, 2013 noch 10 338 und 2014 lediglich 9795 (siehe Grafik).

„Eine Katastrophe ist das“, sagt Köche-Präsident Becker. Selbst Topadressen hätten es schwer, Lehrlinge zu finden, fast jeder fünfte Ausbildungsplatz sei 2013 unbesetzt geblieben. „Die Betriebe haben unsere jahrelangen Forderungen, die Lage der Azubis deutlich zu verbessern und insbesondere die Überstunden zu reduzieren, ignoriert. Das rächt sich jetzt“, sagt Guido Zeitler, Referatsleiter der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG).

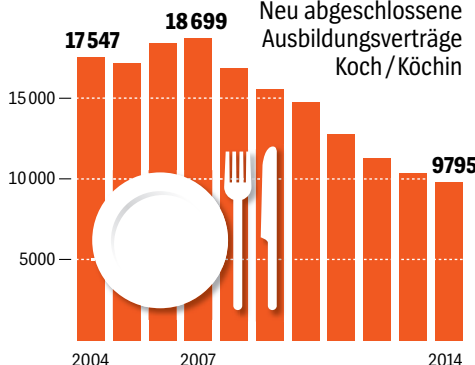
In der Hamburger Gewerbeschule berichten Lehrlinge, wie sie um ihre Ausbildung betrogen werden – damit solide Restaurants höhere Gewinne machen oder renditeschwache überleben. Aus Angst vor Repressalien ihrer Chefs haben sie eine Bitte: keine Namen, keine Fotos.

Eine 18-Jährige angehende Köchin erzählt, was in einem Luxushotel geschieht. Arbeitszeit laut Plan: Ab 5 Uhr Frühstück in die Zimmer bringen. Um 14 Uhr, nach neun Stunden, Feierabend. Eigentlich. Danach aber zwei, drei Stunden als Aushilfe irgendwo im Hotel – kalkulierter Perso-

Quelle: BIBB-Erhebung;
jeweils zum 30. September

Krise am Herd

Neu abgeschlossene
Ausbildungsverträge
Koch / Köchin



nalmangel als Geschäftsmodell. „Ohne Azubis würde alles zusammenbrechen“, sagt sie.

Ein 19-Jähriger gibt zu, nach zwei Jahren nicht zu wissen, wie aus Knochen und Gemüse eine braune Grundsoße entsteht, die Basis vieler Soßen. Seine Firma nutzt Convenience Food, Fertigprodukte. „Tüten aufschneibeln, da bin ich gut“, sagt er.

Eine angehende Köchin berichtet, was sie in einem Viersternehotel erlebt hat. Wegen schlechter Noten sei sie zum Manager zitiert und angeherrscht worden: „Geh zurück unter die Brücke zu den Pennern.“ Ein anderer Azubi erzählt, er habe „ein Jahr in der Patisserie festgeklebt“: Panna cotta, Mousse, Kompott. Kompott, Mousse, Panna cotta. Von morgens bis abends. Vertane Zeit.

Es geht noch schlimmer: In einem Restaurant an der Sauer, dem Grenzfluss zu Luxemburg, arbeitete eine Auszubildende drei Jahre nur am Salatposten. In der Küche eines Luxushotels in Frankfurt am Main wurde eine aus Nordafrika stammende Nachwuchsköchin beschimpft: „Geh doch da hin, wo du herkommst.“ Und: „Asoziale Kuh.“ Auf Bitten des Betriebsrats versuchte eine Mediatorin der NGG zu vermitteln. Verändert habe sich „so gut wie nichts“, beklagt die Schlichterin.

Lehrjahre sind eben doch Herrenjahre. Viele junge Leute fühlen sich den Chefs ausgeliefert. Er habe es „noch nie

geschafft, in zwei Monaten Menschen so zu hassen“, schrieb ein 17-jähriger Lehrling in einem Ausbildungsforum im Internet, „noch nie“ habe er „so sehr das Bedürfnis gehabt, mir das Bein zu brechen, um zwei Monate auszufallen“.

Wegen der schweren Mängel in der Ausbildung kommt es bei den Abschlussprüfungen der IHK regelmäßig zu Dramen. Im praktischen Teil sollen die Azubis zeigen, was sie können. Sie scheitern zuhauf.

So hatte ein Lehrling in Trier bei der IHK vier Wochen vorher Zutaten für sein Menü bestellt. Hauptgang: Forellenröllchen. Er erschrak, als im sogenannten Warenkorb, in dem die Produkte bereitliegen, eine ganze Forelle ruhte – nie hatte er einen Fisch filetiert. „Der arme Kerl versuchte es, und die Forelle sah aus wie nach einem Granateneinschlag“, sagt Dirk Melsheimer, Mitglied des Prüfungsausschusses.

Markus Möller-Lüneburg ist Küchenchef bei der Firma Johnson & Johnson Medical in Norderstedt nahe Hamburg und im Nebenjob Prüfer. Er berichtet von einem „grauenhaften Niveau“, viele Azubis hätten „nicht einmal Grundkenntnisse“. Sie beobachteten ratlos, wie der Brokkoli des Prüfungsmenüs grau werde, weil sie das Gemüse übergarten und Chlorophyll, das Blattgrün, abgebaut worden sei. „Blanchieren, dann den Garprozess im Eiswasser stoppen, so etwas Simples lernen manche nicht“, so Möller-Lüneburg.

Im Ausbildungsplan sind solche Lernschritte vorgeschrieben. Doch manche Küchenchefs zwingen Azubis dazu, das Berichtsheft, eine Art Tagebuch der Ausbildungszeit, zu fälschen: Sie protokollieren Lernschritte, die es nicht gab. „Das passiert leider viel zu oft“, sagt Köche-Präsident Becker. Dass schlechte Betriebe mit dem Entzug ihrer Ausbildungserlaubnis bestraft werden, geschieht nur selten. Aufseher der IHK, berichten Ausbilder, schauen gern weg.

So spiegeln die Ergebnisse der Abschlussprüfungen im Sommer 2014 denn auch die desolade Lage wider. Bundesweit erreichten 45,6 Prozent der Auszubildenden mit Ach und Krach die Note Vier, eine Drei schafften nur 36,8 Prozent, eine Zwei lediglich 8,5 Prozent, eine Eins nur 0,5 Prozent.

Die vielen schlechten und die wenigen guten Azubis vereint eines: die Empörung über die Arbeitszeiten. Abends malochen, wenn Freunde sich ohne sie treffen, Arbeit an Wochenenden und an Feiertagen. Oft 10 und 12, auch 14 Stunden ohne Ausgleich – obwohl das Arbeitszeitgesetz die Überschreitung von 8 auf 10 Stunden schon bei Erwachsenen nur ausnahmsweise erlaubt. „Warum gibt es Gesetze, wenn sich keiner daran halten muss?“, fragte der 17 Jahre alte Lucas den „Dr. Azubi“ im Forum der DGB-Jugend.

In einer Befragung für den DGB-Ausbildungsreport 2014 gaben fast zwei Drittel der Lehrlinge an, regelmäßig Überstunden zu leisten – so viele wie in keiner anderen Branche. Im Bundesdurchschnitt fallen Woche für Woche 9,8 Stunden Mehrarbeit an, massenhaft müssen dem-



Koch-Azubi
Biss vom Chef

nach die Ausschläge nach oben mit 10 und mehr Arbeitsstunden täglich sein. „Zwei Drittel meiner Schüler“, schätzt der Hamburger Gewerbelehrer Michael Mittelberger, „arbeiten täglich mehr als 10 Stunden ohne Ausgleich.“

Der durchschnittliche Bruttolohn für die Schinderei: 794 Euro im dritten Lehrjahr im Westen, 661 Euro in den neuen Ländern. Nach der Ausbildung bleibt der Job schlecht bezahlt: 1400 Euro brutto im Monat sind keine Seltenheit.

Die Interessenvertreter der Gastronomen reden die Lage schön. Die Branche unterscheidet sich „vor allem durch besondere Arbeitszeiten und bisweilen höheren Zeitdruck von anderen“, so ein Experte des Deutschen Industrie- und Handelskammertags. Schwarze Schafe gebe es, aber Verallgemeinerungen seien „unangebracht“.

„Überstunden“, weiß der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), „werden sich auch bei Azubis in den meisten Betrieben nicht ganz vermeiden lassen.“ Das verstünden die Azubis, „wenn ein angemessener Ausgleich erfolgt“.

Doch den gibt es so oft wie Schnee im Sommer.

Zum Alltag gehört hingegen ein rüder Umgangston – vor allem am sogenannten Pass, wo die fertigen Gerichte für den Service bereitgelegt werden. Ein Azubi schildert eine Szene vor Weihnachten: Dutzende Gäste warten auf den Hauptgang. Tisch vier kann nicht bedient werden, weil ein Koch und ein Lehrling den Rotkohl zur Ente und die Buttersoße zum Karpfen nicht rechtzeitig auf die Teller gebracht haben. Die acht, neun Sekunden, die der Chef mit hochrotem Kopf am Pass wartet, um die Teller zu garnieren, sind eine verdammt lange Zeit. Am Pass entsteht ein Enten- und Karpfenstau. „Ihr Asos ruiniert mir den Laden, ihr Vollpfosten“, brüllt er. Dann kehrt Ruhe ein. Beim nächsten Fehler schreit er wieder.

Die jungen Leute befremdet die soziale Kälte in manchen Küchen. Zwei wurden Zeuge, als ein Koch in einem Hamburger Sternerrestaurant vor lauter Stress inmitten von Töpfen und Pfannen kollabierte. „Räumt den da mal weg“, sagte der Chef.

In ihren Betrieben sehen und riechen die Lehrlinge, wie Köche den Druck mit Haschisch, Kokain oder Alkohol betäuben. Azubis erlebten, wie der Koch eines Caterers im größten Stress einen Joint rauchte, die Hände hob und mit einem „Alles easy, Leute“ lächelnd zur Gelassenheit mahnte. „Wenn Gäste wüssten, was sich in der Küche abspielt, würde vielen der Appetit vergehen“, sagt eine 18-Jährige.

Probleme gibt es auch anderswo. Für Aufsehen sorgte Anfang Dezember ein Manifest französischer Spitzenköche, die ihre Kollegen aufforderten, Gewalt in den Küchen nicht zu tolerieren. Von fliegenden

Viele Jungköche satteln um und arbeiten als Verkäufer, Fischhändler oder Fahrer von Gemüsehändlern.

Pfannen war die Rede, von Tritten und absichtlich herbeigeführten Verbrennungen.

Dazugelernt hat ein Hamburger Spitzenkoch, dem vor Jahren nach einem Tritt in den Unterleib eines Lehrlings die Ausbildungserlaubnis befristet entzogen worden war. Der bekannte Brutzler, so wird erzählt, zwingt Azubis zwar, wegen Fehlern niederzuknien und um Vergebung zu bitten. Aber er tritt immerhin nicht mehr.

Der Hamburger Gewerbelehrer Uwe Wenzel begleitete kurz vor Weihnachten zwei junge Männer zur Polizei, die gegen ihren Küchenchef Strafantrag wegen Körperverletzung stellten. Der Koch soll einem von ihnen in einem feinen Hotel im Hamburger Norden minus 80 Grad kaltes Trockeneis in die Hose geschüttet und ihn mit einem Holzstiel geschlagen haben. Vom „Stab der Zuneigung“ sprachen die Küchenleute. Den anderen soll er in den Oberarm gebissen haben. Mal gab es Prügel für eine zu grob geschnittene Zwiebel, mal für einen leeren Thymiankorb. Fotos dokumentieren die Vorwürfe.

Langjährige Praktiker wie der Gewerbelehrer Mittelberger, einst Küchenchef im Hamburger Hotel Grand Elysée, sorgen sich angesichts solcher Auswüchse um die

Zukunft der Zunft. „Man darf diese motivierten jungen Leute doch nicht so verbrennen“, warnt er kopfschüttelnd, „80 Prozent verlieren während ihrer Ausbildung die Freude am Beruf.“

Viele von denen, die durchhielten, so Mittelberger, „satteln gleich, andere bald nach der Abschlussprüfung um“. Sie arbeiten als Verkäufer, Fischhändler oder Fahrer von Gemüsezulieferern, manche werden von Lebensmittelproduzenten als fachkundige Ansprechpartner für Küchenchefs geschätzt. „Man weiß, dass die durchs Feuer gegangen sind und sie nichts mehr schocken kann“, sagt der Lehrer.

Junge Menschen ausbilden und dann an andere Branchen verlieren – das hat inzwischen auch der Hotel- und Gaststättenverband als Problem erkannt. Er macht sich für eine Neuordnung der Ausbildung für gastgewerbliche Berufe stark. Das Konzept ist zuletzt den Arbeitgeberverbänden und der Gewerkschaft NGG zugegangen. Kernpunkte für Köche: Wahlqualifikationen sollen schon Azubis eine Spezialisierung etwa auf vegetarische oder vegane Gerichte ermöglichen, auch für Diätetik, Convenience-Produkte, Gourmetküchen oder Kantinen gibt es Schwerpunkte.

Jugendlichen, die Lernschwierigkeiten in der Theorie haben, soll eine vereinfachte, zweijährige Ausbildung den Einstieg ins Berufsleben erleichtern. Eine solche „Fachkraft für Hotellerie und Gastronomie“ mit der „Fachrichtung Küche“ kann sich dann ein weiteres Jahr zum Koch weiterqualifizieren.

Manche Betriebe versuchen, den schlechten Ruf der Ausbildung zu verbessern – vor allem mit Regelungen für Überstunden. Der Berliner Ausbildungsberater Truglia kennt Lokalitäten, die Azubis zu einer Übernachtung mit Abendessen für zwei Personen in ein Partnerhotel einladen. Andere bereiten gründlich auf die Gesellenprüfung vor: Im Hamburger Vier Jahreszeiten etwa durfte Auszubildende Lena Filusch ihr Prüfungs Menü bis zur Perfektion üben – und es bei der Generalprobe in der Hotelküche ihrer Mutter und dem Freund servieren. In Trier dürfen Auszubildende bei VKD-Präsident Becker drei Wochen lang Auslandserfahrung etwa in einem norwegischen oder einem französischen Restaurant sammeln. Die Fortbildung zählt als Arbeitszeit – und der Chef legt pro Woche 150 Euro Taschengeld drauf. In Nells Park Hotel, auch in Trier, darf der Auszubildende des Monats kostenlos das Azubi-Mobil des Betriebs fahren.

Chefkoch Möller-Lüneburg achtet bei Johnson & Johnson strikt darauf, dass gesetzliche Arbeitszeiten eingehalten werden. Er kennt das Geheimnis guter Ausbildung: „Man muss den Azubis zeigen, dass man sie wertschätzt.“ Carsten Holm



Azubi-Prüfer Möller-Lüneburg
„Grauenhaftes Niveau“