



Aus dem Leben eines Koch Azubis im Ritter in Durbach

22.02.2021 Daniel Benz

Am 1.9.2018 begann meine Ausbildung in der Küche als Koch. Anfangs dachte ich, als Koch würde man mehr in der Küche stehen und Pfannen schwingen. Doch es steckt viel mehr dahinter. Während meiner Zeit im Hotel Ritter Durbach wurde mir das bewusst und darüber möchte ich euch nun genauer berichten.

Bereits am ersten Tag im Frühstück, welches sehr breit gefächert ist, merkt man bereits, dass mit den Lebensmitteln anders gearbeitet wird als zu Hause. Die Arbeitszeiten sind für mich recht normal, um 4:00 Aufstehen und um 4:45 auf Arbeit bereitstehen - geduscht und gepflegt. Durch meine vorherige Bäckerlehre bin ich das frühe Aufstehen schon gewohnt und kann mir oft, durch den frühen Feierabend, welcher meist kurz nach 14:00 ist, den restlichen Tag noch sinnvoll nutzen.

Morgens werden im Frühstück von 5:00 bis 6:30 Uhr noch die letzten Vorbereitungen getroffen, denn ab 6:30 Uhr ist das Buffet für unsere Gäste eröffnet. Das bedeutet, Früchte, wie: Ananas, Melone oder Obstsalat werden in Porzellanschüsseln abgefüllt und in die Kühlanlage zum Joghurt gestellt. An der gegenüberliegenden Theke, finden unsere Gäste Wurst- und Käseplatten mit frischer Wurst aus der heimischen Metzgerei.

Neben meiner Aufgabe das Buffet zu kontrollieren, ob etwas schon aufgebraucht ist, oder zu schauen, wo man überall wieder auffüllen sollte, war es nebenbei zu produzieren. Beispielsweise, Wurst und Käse zu schneiden, dass man die Platten für den nächsten Tag schon richten kann. Im Vergleich zum Käse wird immer recht viel Wurst geschnitten, da diese auch schnell aufgebraucht wird. Die Brote und die Brötchen welche am Buffet zu finden sind und das perfekte Frühstück vervollständigen, liefert uns die ortsansässige Bäckerei Müller.

Auch zu den Zeiten bei denen ich alleine im Frühstück eingeteilt bin, lernt man viel in puncto Selbstorganisation. Denn wenn man alleine einen Posten führt, lässt man sich gerne mal Übereumpeln von den ganzen Aufgaben. Je schneller und effizienter man arbeitet, desto schneller kann man auch wohlverdient in den Feierabend einläuten. Dennoch sollte die Arbeit mit Sorgfalt und Geduld vollzogen werden. Wenn man zu schnell arbeitet, kann es passieren, dass mehr Fehler passieren und dies zu Verletzungen führen kann, da man unvorsichtiger wird. Doch von Woche zu Woche bekommt man mehr Routine. Um 12:00 Uhr wird dann das Buffet abgebaut und dann dauert es nicht mehr lange bis zum Feierabend.

Neben den Vorbereitungen fürs Buffet sind oftmals noch Kleinigkeiten für die Küche zu erledigen. Dazu gehören, Lebensmittel einvakuumieren, Kaltstellen oder den Fleischwolf putzen. Das was allerdings tagtäglich gemacht werden muss, sind immer die Wurst- und Käseplatten zu schneiden, legen und zu dekorieren. Am Buffet gibt es unter anderem auch Speck, Rührei, gekochte Eier und Nürnberger Würstchen. Man kann sich natürlich auch Spiegelei und pochierte Eier bestellen.



HOTEL RITTER
DURBACH
1656

Aus dem Leben eines Koch Azubis im Ritter in Durbach

22.02.2021 Daniel Benz

Da man durchgängig mit Lebensmitteln arbeitet, haben Hygiene und Sauberkeit höchste Priorität. Also alle Arbeitsgeräte sauber machen, Arbeitsfläche putzen und desinfizieren. Insbesondere wenn man mit Fisch und Fleisch gearbeitet hat. Außerdem muss das Frühstückskühlhaus einmal die Woche komplett gereinigt werden.

Auch die Gemüse- und Obstbestellung, gehört zu den Aufgaben, die täglich gemacht werden.

Wenn die Arbeit im Frühstück zu Ende geht, wird es allmählich Zeit in das Mittags- und Abendgeschäft einzusteigen.

Man fängt morgens an, um für den Mittagsservice alles parat zu haben, das sogenannte „Mise en Place“. Nach dem Mittagsservice wird die Küche, inklusive den Herdblöcken und des Bodens, komplett gereinigt. Der Teildienst geht dann in die Pause und der Rest der Küche trifft ein.

Die meisten kommen nach dem Mittagsservice und arbeiten bis 23:00 Uhr. Natürlich hat jeder Dienst Vor- und Nachteile.

Das Abendmenü in der Halbpension ändert sich täglich. Neben Vorspeise, Suppe und Dessert gibt es drei Hauptgänge, aus denen der Gast wählen kann. Gewählt werden kann, zwischen, Fleisch, Fisch und einem vegetarischen Hauptgericht. Nach dem Service um 21:00, beziehungsweise wenn alle Gänge raus sind und keine neuen Gäste mehr kommen, wird alles aufgeräumt. Daraufhin wird die Küche von oben bis unten geputzt und desinfiziert. Am Ende des Arbeitstages, schreiben die Postenchefs, zusammen mit ihren Mitarbeitern und Azubis, die Arbeitsliste für den kommenden Tag, sowie die Gemüsebestellung.

Neben dem Frühstücks- und Abendservice, kommt man auch noch hoch hinaus, auf unser Schloss Staufenberg. Hier werden kalte und warme Gerichte angeboten, hauptsächlich Flammkuchen, und für Weinstuben, typische Gerichte. Besonders im Sommer, aber natürlich auch das ganze Jahr über finden hier mehrere Hochzeiten pro Woche statt, wodurch man einen tollen Einblick in das Bankettkochen erhält. Auch hier ist meist auf 21:00 Uhr Feierabend. Wie im Ritter werden die Oberflächen abgewischt und desinfiziert, nachdem die Küche aufgeräumt ist.

Was auch im Ritter regelmäßig stattfindet sind Schulungen. Die Schulungen gehen auf spezielle Themen wie z.B. Fisch ein. Darin wird behandelt ob Süß- oder Salzwasserfische sind, Mager- oder Fettfische. Natürlich gibt es auch einen praktischen Teil, welcher das Filetieren beinhaltet, sowie mögliche Gerichte die man daraus kreieren kann.

Auch die Azubis machen Schulungen, müssen sich über Themen informieren und auch diese ausgearbeitet in einer Präsentation, den anderen Azubis vorstellen.



HOTEL RITTER
DURBACH
1656

Aus dem Leben eines Koch Azubis im Ritter in Durbach

22.02.2021 Daniel Benz

Das Berichtsheft wird von Hand geschrieben und monatlich von der Personalabteilung unterschrieben. Dies wird benötigt für die Zwischen- und Abschlussprüfung. Das Trinkgeld wird gerecht aufgeteilt und meistens rechnet man damit nicht, denn ist ein schöner Bonus über den man sich jedes Mal wieder aufs Neue freut.

Unsere Arbeitskleidung besteht aus einer schwarzen Hose, Kochjacke und einem hitzebeständigen Tuch. Die Schürzen werden vom Betrieb gestellt mit einem passenden [maki'dan]- Logo Aufdruck.

In der Küche wird hauptsächlich mit Induktionsherden gearbeitet, jedoch findet man auch Elektroherde, die besonders für das Frühstück geeignet sind.

Die Vorbereitungen für jeden Abend stehen im „Tageskühlhaus“. Es ist das Kühlhaus welches am häufigsten benutzt wird, dort werden übrigens auch die frischen Kräuter gelagert.