

24-Stunden-Serie: Am frühen Abend um 18 Uhr in der Küche des Restaurants Lustküche

Zwischen Kalbscarpaccio und Kresse-Pannacotta

Sommerserie Auf 16 Quadratmetern und bei bis zu 70 Grad Raumtemperatur zaubern die Köche mehrgängige Menüs



Jeder Tag hat 24 Stunden, jede einzelne ist besonders – je nachdem, wie man sie nutzt. In einer Serie besuchen wir zu jeder Stunde einen anderen Ort der Stadt und fühlen den Puls der Zeit. Was passiert in Augsburg in 24 Stunden? Wir antworten in 24 Folgen. Heute (Folge 19) sind wir in der Küche des Restaurants Lustküche.

Restaurant Lustküche



Morgen besuchen wir von 19 bis 20 Uhr den Augsburger Zoo, wenn die Tiere unter sich sind.

VON ANDREA BAUMANN

Wer Profiköchen beim Gemüseschnippeln, Kartoffelkochen oder Fleischfiletieren zusehen will, muss früh aufstehen. Hans Pohlens und sein Kollege Sebastian Brandl standen bereits um 9 Uhr morgens in der Küche des Restaurants „Lustküche“, um all die Vorbereitungen zu erledigen, die in der französischen Fachsprache „Mise en place“ heißen. Um 18 Uhr, eine halbe Stunde nach Beginn der Abendschicht, ist an ihrem Arbeitsplatz alles picobello aufgeräumt und sauber.

Kreatives Chaos würde hier rasch zu einer Katastrophe führen: Die Küche in dem Altstadt-Lokal misst nur 16 Quadratmeter – inklusive Spülbereich und Hauskamin mit-tendrin – und beherbergt an Spitzentagen bis zu fünf Mitarbeiter. Sowohl Pohlens, der an diesem Abend den Küchenchef Andreas Kraus vertritt, als auch Brandl finden ihre Zutaten in Kühlschränken vor.

Der Sous-Chef hat es an diesem Sommerabend gut erwischt. Er ist für die kalte Küche zuständig, für Vorspeisen und Desserts. „Aber selbst hier wird es bis zu 40 Grad warm.“ Beim Kollegen hinter seinem Rücken – zwischen Grill, Induktions- und Gasherd – klettert das Thermometer im Extremfall auf bis zu 70 Grad. Brandl nimmt die Gratis-Sauna gelassen („man gewöhnt sich dran“) und beginnt den eben ausgedruckten Bon zu studieren. Die ersten Gäste haben ihre Bestellung aufgegeben, gönnen sich das viergängige Menü. „Einer hätte gerne Kalbsbacken statt Rind“, ruft Serviceleiter Marcel Stimpel seinen Köchen zu.

Garnitur aus Sprossen und Borretsch-Blüten

Es kann losgehen: Während Pohlens die Kresse-Pannacotta auf zwei Tellern anrichtet und mit Sprossen sowie Borretsch-Blüten garniert, brät Brandl die dazugehörigen Garnelen und reicht sie nach vorne. Schon geht es weiter: Der junge Mann legt das Rinderfilet auf den Grill und behält gleichzeitig das Kürbis-Quinoarissotto im Blick. Derweil kommt Restaurantchef Chris Reischl herein und schneidet Brot, Stimpel nimmt die ersten Teller in Empfang und verschwindet Richtung Terrasse.

Um 18.15 Uhr spuckt der Automat den nächsten Servicebon aus: Kalbscarpaccio. „Und was noch?“, ruft der Sous-Chef nach hinten. „Die Risotto-Vorspeise.“ Die Profis haben die Abendkarte, die alle 14 Tage wechselt, so ziemlich im Kopf. Bei Bedarf können sie die Details auf den Zetteln an der Wand erspicken. „Wie lange dauert es noch?“, fragt Pohlens in Richtung Herd. „Das Risotto steht, die Wachtelbrust braucht noch.“ Für lange Sätze wäre keine Zeit, ohnehin ginge die Konversation inmitten von Bratgeräuschen und Dunstabzug unter.

Bis zu fünf, sechs Liter am Tag

Endlich weht ein Lüftchen durch die offene Küchentür. Hans Pohlens atmet tief durch, nimmt einen Schluck Apfelschorle: „Fünf, sechs Liter schaffen wir hier schon am Tag.“ Und weiter geht's mit dem Carpaccio, neben das er ein Tomaten-Ingwer-Sorbet drapiert. Hinten brät Brandl Steinpilze an.

Das Arbeitstempo in der kleinen Küche verblüfft den Laien ebenso wie die Arbeitsweise. Wie die Köche ihren Schubladen die Zutaten entnehmen, erinnern sie an Künstler, die mit den verschiedenen Farben eines Malkastens ein Bild zaubern.

18.40 Uhr: Mittlerweile sind mehrere Tische belegt. Pohlens verlässt seinen „kalten“ Platz und füllt Steinpilz-Yorkshire-Pudding in vorgewärmte Schälchen. Sein Kollege gibt Rote-Bete-Gnocchi in eine Pfanne und brät Kaninchenfilets an. Wie behalten die beiden bloß den Überblick und grinsen dabei auch noch? Brandl deutet auf den Bon an der Wand. „Hier habe ich eine Strichliste, auf der ich die einzelnen Gänge abstreiche.“

Verführerischer Duft hüllt die Küche ein, doch mehr als Abschmecken ist für die Profis nicht drin. „Wir essen vor oder nach der Schicht“, sagt Hans Pohlens. Zunächst, um 18.50 Uhr, widmet er sich den ersten Desserts des Abends: zweierlei Mousse von der Schokolade mit Aprikosenragout. Marcel Stimpel holt die Kalorienbombschen ab. Derweil begrüßt Gastgeber Reischl, selbst gelernter Koch, an der Theke die nächsten Ankömmlinge: „Habt ihr noch einen Tisch für zwei?“ Reischl nickt – und seine Köche werden in ein paar Minuten den nächsten Bon bekommen.



Auch wenn es hoch und heiß hergeht: Sebastian Brandl (links) und sein Kollege Hans Pohlens haben viel Spaß bei der Arbeit in der Restaurantküche.

Fotos: Ruth Plössel



Vorbereitung ist ein Muss: In Schälchen liegen die Zutaten bereit.



Erster Gang: Die Kresse-Pannacotta wird garniert.



Serviceleiter Marcel Stimpel holt die Gerichte in der Küche ab.

Der Küchenchef und sein Team

Auch wenn in den meisten professionellen Küchen die Teamarbeit großgeschrieben wird, so gibt es eine Rangordnung unter den Mitarbeitern. Auch in Deutschland werden dabei häufig die französischen Fachbegriffe verwendet.

● **Leitung** Neben dem Küchenchef (Chef de Cuisine), der die Küchenbrigade leitet, gibt es in der Regel einen

Stellvertreter (Sous-Chef). Dieser nimmt häufig die Aufgaben des Soßenkochs (Saucier) wahr. Dazu zählt auch die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild. Abteilungsleiter werden als Chefs de Partie bezeichnet.

● **Weitere Posten** Je nach Größe der Küche gibt es einen Gemüse- und Beilagenkoch (Entremetier) und einen Verantwortlichen für die Kalte Küche

(Gardemanger), der für Salate und Vorspeisen zuständig ist. Für einen süßen Abschluss des Menüs sorgt der Pâtissier, der Dessert und Kuchen zubereitet. Der Jungkoch heißt Commis de Cuisine. Wichtig ist in Restaurant- oder Hotelküchen der Posten des Annonciers. Als Bindeglied zum Restaurant liest er die Bestellbons vor und kontrolliert die fertigen Gerichte.