

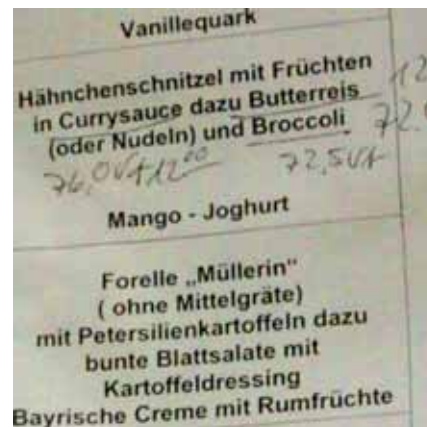
Zunge als Zollstock

Rainer Artz kocht gern. Heute gibt's Zweierlei. Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Linseneintopf mit Wursteinlage. Alles hat ein Endchen ...

von Heiner Frost



Bild: Rüdiger Dehnen



Vierzig Kilo Grünkohl

Wenn Artz einkauft, dann darf es auch mal etwas mehr sein. Vierzig Kilo Grünkohl zum Beispiel. Artz kocht nicht zuhause am Herd – er ist Küchenchef der Kreiskantine, die seit 20 Jahren von Haus Freudenberg betrieben wird. An der Tür zu Artz' Büro – das Schild: Hier kocht der Chef selbst. Stimmt. Der Chef ist Logistiker, Büromann Menugestalter und Koch als One-Man-Show. Nicht, dass es da kein Team gäbe ... weit gefehlt. Artz hat neun Mitarbeiter. Trotzdem hat er keine Zeit zu verschenken.

First in last out

Morgens gegen halb sieben ist er im Büro. Es geht um die Logistik für den Tag. „Wenn du die einzelnen Mitarbeiter nicht richtig einteilst, ist am Ende der Zeitplan nicht zu halten.“ Was die Vorräte im Kühlregal angeht, gilt die Regel: First in – first out. Was zuerst gekommen ist, muss zuerst verbraucht werden. (MHD: Mindesthaltbarkeitsdatum ...) Was den Arbeitstag angeht, heißt es: First in – last out.

Großküche – das ist zwar auch Speisenzubereitung, aber Mamas Küche daheim ist da schon eher ein Spielplatz. Wenn Artz den Grünkohl nachsalzt, braucht er Portionen, die bei Mia Mustermann für ein paar Wochen reichen würden. Übrigens: Zuhause kocht – wie fast überall – die Frau. „Da rede ich nicht rein“, sagt Artz. Nur wenn es zu größeren Einladungen kommt, schwingt Artz in Sachen Menü dann auch daheim das Zepter.

Lecker, locker ...

Das Allerheiligste in Artz' beruflichem Reich: Das Rezeptbuch – gut gefüllt mit weit über 200 Rezepturen. Wichtig: Ein Rezeptbuch ist nie fertig. Wer den Leuten nach dem Mund kochen möchte, muss mit der Zeit gehen. Vor zwanzig Jahren beispielsweise hätte Artz für Broccoli eher wenig Abnehmer gefunden. Anno dunne-mals ging es um Deftiges vom Schwein. Cholesterinarme Öle waren nicht das Maß aller Dinge. Heute geht Kochen anders. Es geht um Kalorien, es geht um gesunde Öl – es geht um: Lecker, locker, leicht gefüllt.

Drei Gebote

Drei Gebote gelten für den Menüplan: Abwechslung, Abwechslung und ... Abwechslung. An der Theke muss die Entscheidung leicht fallen.

Essenspläne sind ein bisschen wie die Frühjahrsmode fürs nächste Jahr: Gespür gehört dazu und eine Vorstellung vom Wetter. Artz: „Ich hatte mal – das wird Ende April, Anfang Mai gewesen sein – Erbsensuppe auf den Plan genommen. Plötzlich wurde es dann draußen richtig warm. Dreißig Grad oder so. Da habe ich kurzfristig die Erbsensuppe durch eine Kaltschale ergänzt.“ Diagnose: Leider falsch. Einige hatten sich halt auf die Erbsensuppe gefreut. Bürgerliche Küche kommt auch heute noch an, aber ... die drei Gebote der Menüplanung. Richtig: Abwechslung ...

Nachdem Artz sein Team für den Tag eingeteilt hat, beginnt die Arbeit. Um 9 Uhr öffnet die

Kantine: Belegte Brötchen, Kaffee, Laugenbrezel. Eng wird's ab 12.15 Uhr. Dann beginnt die Essensausgabe. „Mahlzeit!“ Um 13.30 Uhr ist dann Schluss mit Essen.

Auf den Punkt

In der Küche beginnt das Rotieren. Der Grünkohl wird in die Kessel gefüllt. Speck wird angebraten. Die Forellen werden auf Müllerin getrimmt – also erst einmal „bemeht“, dann gebraten: Auf den Punkt. Danach kommen sie in die Kühlung und werden kurz vor der Essensausgabe im Dampfgarer wieder „zum Leben erweckt“.

Küchenarbeit ist Präzisionsarbeit. Alles muss auf den Punkt stimmen. Es gibt Vorgaben, was die Temperaturen einzelner Speisen angeht. Bei Lebensmitteln gilt am besten gleich: Kontrolle ist besser. Wichtiges Instrument: Der Temperaturfühler. Der misst auf zwei Stellen hinterm Komma die Temperaturen. Merke: Besser Komma als Koma. Die Katastrophe für jede Küche wäre natürlich, dass einer sich den Magen verdirbt.

Sicher essen

Die Sicherungsmechanismen sind äußerst ausführlich. Von jedem Essen, das Artz und seine Crew gekocht haben, werden zwei Rückstellproben eingefroren. Es ist wie beim Doping: Es gibt die A- und die B-Probe. Die Proben werden zwei Wochen lang aufbewahrt. Sollte – was in Artz Kantine noch nie passiert ist – irgendeine Auffälligkeit auftauchen, können die

Proben untersucht werden.

Die Nahrungskette beginnt allerdings nicht am Herd. Eigentlich endet sie dort. Was ist mit den Vorstationen? Auch hier gilt: Kontrolle ist besser. Freitags, wenn die Küche kalt bleibt, ist für Artz Büro- und Logistiktag. Am Freitag kommen auch die Lieferungen für die Folgewoche. Alles, was gekühlt werden muss, wird in Speziallastern mit Drei-Kammer-Kühlsystem angeliefert.

Zu jeder Lieferung gehört ein exaktes Temperaturprotokoll, das Artz ausgedruckt vorliegt. Er holt zur Gegenprobe aus – Temperaturfühler im Anschlag. Soll-Temperatur und Ist-Temperatur werden verglichen. Wenn was nicht stimmt – auch das hat Artz noch nicht erlebt – geht die Ware zurück. Aber es geht nicht nur um die Temperatur: Artz sieht sich in der Regel auch das Lieferfahrzeug an – und die Fahrer.

Kalli

Da gibt es natürlich alte Bekannte: Kalli zum Beispiel. Richtiger Name: Karl-Heinz Blaschke. Fährt für JOMO – schon seit 20 Jahren. Traumjob. Da kann er sich mit Artz zusammuntun: Der sieht es genauso. Man kennt sich: „Soll ich dir helfen?“ „Ne, lass man, meine Frau sagt, mir ist nicht zu helfen.“

Wenn geliefert wird, steht – siehe oben – der Chef höchstselbst an der Rampe. „Wenn hier um 12.15 Uhr mittags das Essen rausgeht, möchte ich meinen Kunden ruhigen Gewissens in die Augen sehen können“, sagt Artz. Er ist

nämlich auch bei der „Auslieferung“ dabei. Direkter kann Kunden-Feedback nicht aufgenommen werden.

Stammkunden

Immerhin: 80 Prozent der Kantinenbesucher sind Stammkunden. Die loben, aber die meckern auch. Oder machen Vorschläge: „Mach doch mal ...“ Und wenn es sich einbauen lässt, geht Artz auch auf die Wünsche ein. Es muss halt am Ende zum Budget passen.

Im Klartext: Trüffel wird es in nächster Zeit eher nicht geben. Aber: In Artz' Küche ist so gut wie alles Handarbeit. Die Saucen werden selbst gemacht, und die Salate sind frisch. Heute stehen Endivien auf dem Plan – abgeschmeckt mit Senf, Sahne und Speck. Der Nachtisch: Bayerische Creme mit eingelegten Rumfrüchten.

Artz wirbelt von einem Platz zum anderen – hilft hier bei der Creme, schmeckt da den Grünkohl ab, kontrolliert die Forellen. Slow food – das gilt für den Gast. In der Küche ist der Zeitplan eng gestrickt. Niemand kann um 12.15 Uhr sagen: Die Forelle, planmäßige Ankunft 12.15, hat voraussichtlich 15 Minuten Verspätung. Nicht nur beim Geld hört die Freundschaft auf.

Restetag

Gibt es gute und schlechte Kantinentage? Auf jeden Fall. „Montags ist Restetag“, weiß Artz. Nicht etwa in der Kantine, sondern bei Mutti. Da wird weniger in der Kantine gegessen. Donnerstag gehört zu den „vollen Tagen“.

Dann ist richtig was los bei der Essensausgabe.

Wird denn auch auf die Zufriedenheit der Gäste geachtet? Klar doch. Gerade in dieser Woche liegen Beurteilungskarten aus. Abgefragt werden: Hauptgericht, Fischgericht, Vegetarisches, Suppen, Saucen, Beilagen, kleine Salate, Salatbar, Dessert, Zusammenstellung, Sauberkeit, Freundlichkeit. Die Antwortmöglichkeiten: Super, gut und: Könnte besser sein. Letzter Punkt: Haben Sie Anregungen? Abgegeben werden die Karten anonym in einer Art Wahlurne. Mal sehen, was kommt.

Löffel statt Zollstock

Es geht auf zwölf Uhr zu. Die heiße Phase beginnt. Artz ist hier und da. Immer in seiner Tasche: Ein Löffel. „Andere haben einen Zollstock.“ Artz misst Qualität mit der Zunge. Und – natürlich – mit dem Temperaturfühler. Alles wird

dokumentiert. Wieder und wieder.

Am Ende müssen die Gäste zufrieden sein, sonst kommen sie nicht wieder. Immerhin: Die Zustände haben sich gebessert. In den frühen Tagen der christlichen Seefahrt wurde ein schlechter Koch manchmal kielgeholt und mancher war gar auf der „Never-never-back-line“ unterwegs.

Übrigens: Wichtig ist eine möglichst gute Einschätzung bei den Mengen, denn: Was übrig bleibt, muss entsorgt werden. Entsorgung kostet.

Also: Je weniger Rest, desto gut. Nicht eben einfach: Den Geschmack der Kunden zu treffen, die richtige Ausgewogenheit zwischen „Gericht 1“ und „Gericht 2“ zu finden, nicht zu viel und nicht zu wenig in der Vorratskammer – alles muss passen, denn Artz weiß eines ganz genau: „Ich koch' nicht für den Schweineimer.“ Na denn. Guten Appetit.

