

# GEORGINAS LÄCHELN

Zugabe Wenn es Sterne für ein Lächeln gäbe, müssten sie für Georgina den Himmel ausbauen. Das Auge isst mit: Nicht nur beim Teller. Auch bei der Bedienung. Von wegen Bedienung – Servicefachkraft. Bedienung klingt zu eindimensional. Was Georgi-na als Lächeln serviert, muss als Lebensbeihilfe gewertet werden, die das leckere Essen schon fast

gewertet werden, die das leckere Essen schon fast zur Zugabe macht. Emmerich, Kurfürstenstraße 8: Sitz des Theodor Brauer Hauses. Wer das Haus passiert, kann von der Straße aus einen Blick in die Küche werfen. Das ist fast wie im Fernsehen. Hier werden Köche ausgebildet, Fach-kräfte im Gastronomiegewerbe und Helfer. Jutta Jansen und Henning Müller kümmern sich um die Azubis. Jansen ist zuständig für die Service-kräfte, Müller unterrichtet die Köche. Die Wirk-lichkeit ist auch vor Ort denn das TRH betreibt. kräne, Mulier unterrichtet die Koche. Die Wirk-lichkeit ist auch vor Ort, denn das TBH betreibt gewissermaßen eine Probegastronomie. Montags bis donnerstags zwischen 12 und 14 Uhr gibt es Mit-tagstisch: Dreigängemenu. 9,50 Euro. Auf dem Wochenspeiseplan steht: "Ausbildungsrestaurant im Theodor Brauer Haus". "Bei Theo" wäre auch nicht schlecht.

Handwerk und Haltung Heute auf dem Speisezettel: Hausgebeizter Lachs an Honig-Dillsenf-Sauce und Salatbouquet. Da-nach: Gänsebraten an Maronensauce mit Rotkohl und Serviettenknödeln. Zum Nachtisch: Gefüllter Bratapfel an Vanillesauce. Preis: 10,50 Euro. Jutta Bratapier an vaninesauce. Preiss: 10,50 Euro. Juta Jansen klärt auft "Das liegt an der Gans. Die ist halt etwas teurer", und Klaus Verburg, beim TBH zuständig für Projektmarketing ergänzt mt einem Blick zur Gans: "Garantiert wenig Flugklömeter." Es ist 11.45 Uhr. Gleich neben dem Probe-

restaurant mit rund 50 Plätzen ist die Küche. Dort steht das Menu in einer Testansicht – der Präsentierteller. Alle sollen wissen, wie das Ganze fertig angerichtet auszusehen hat. Erster Eindruck: Wenn's nur halb so gut schmeckt wie's aussieht ... Die mei-

sten von denen, die hier arbeiten, haben es nicht leicht gehabt. Manche sind Schulabbrecher, andere sind sozusagen "Rückkehere" in ein geregeltes Leben. Alle haben Spaß an dem, was sie tun. Hier werden sie ernst genommen – hier sind sie vollwertig. Hier finden sie Anerkennung, "Arbeit ist, wenn es gut läuft, der beste Weg zu einem gesunden Selbstwertgefühl", sagt Klaus Verburg, und wenn Jutta Jansen von "ihren" Leuten erzählt, dann klingt das im besten Sinne familiär. Alle hier lernen weit mehr als ein Handwerk – sie lernen eine Haltung, die manchen von ihnen abhanden gekommen war oder die sie nie haben konnten. "Wenn Sie die Geschichten kennen, die hinter manchen Fäldie Geschichten kennen, die hinter manchen Fäl-len stecken, dann stehen Ihnen die Haare zu Berge', sagt Verburg, Nichts davon ist zu merken. Man hat das Gefühl, in einem mehr als gut geölten Getriebe unterwegs zu sein.

Schallmauerüberwindung
"Natürlich brauchen manche unserer Leute hier
auch jede Menge Unterstützung, wenn es um das
Lernen gehr", erklären Verburg und Jansen. Es funktioniert. Nicht nur beim Kochen gibt es Zutaten.
Hier wird auf Vertrauen gesetzt und Glauben. Man
merkt, dass die Ausbilder an ihre Leute glauben. Und
genau das strahlt zurück. "Wir machen hier so
ziamlich alles zusammen" saxt einer der Köche. Das

genau das strahlt zurück. "Wir machen hier so ziemlich alles zusammen", sagt einer der Köche. Das fängt beim Frühstück an und ist mit dem Saubermachen nicht zu Ende.
Es ist kurz vor zwölf. Die ersten Gäste trudeln ein. "Wir haben hier ganz viele Stammgäste", sagt Jutta Jansen. Mittlerweile hat das Serviceteam sich äußerlich verändert. Gerade noch waren sie "in Zivil" – jetzt tragen die Servicekräfte schwarzes Hemd und roten Schlips. Das Auge isst mit. Restaurantbetrieb – das bedeutet meist: Zwei Welten, getrennt durch eine Schwingtür, die zur Küche führt. Im Trainingsbetrieb beim TBH setzen sie auf Schallmauningsbetrieb beim TBH setzen sie auf Schallmau-erüberwindung. Das hilft dem Teamgeist auf die Sprünge. Probieren gehört auch dazu. Vorne im Ser-

vice sollen sie wissen, was sie den Kunden servieren. Ein Wort auf der Speisekarte ist das Eine – ein Bissen im Mund ist das Andere.

# Gruß aus der Küche

Die Gäste werden begrüßt. Wenn sie Platz genom-men haben, wird das Menu erklärt: "Heute haben ." Es gibt – das wäre in der Restaurantwirkichkeit anders – nur ein Menu. Wenn, was manch-mal auch vorkommt, das Essen "aus" ist, können die Servicekräfte den Gästen auch ein anderes Ange-bot machen. Niemand muss hungrig gehen. Im Durchschnitt gehen täglich rund 40 Essen raus. Durchschnitt bezieht sich auf Zahlen. Nicht auf

Jutta Jansen: "Natürlich gibt es ruhige Tage, aber manchmal passiert auch das Gegenteil. Neulich hatten wir einen Tag, da haben wir zwischen 12 und 14 Uhr jeden Tisch wahrscheinlich dreimal besetzt." 14 Ohr Jeden Tisch Wahrscheinlich dreima besetzt. Es ist Zeit fürs Essen. Georginas erster Auftritt: Die Getränkefrage muss geklärt werden. Danach das Vorstellen das Menus. Wenn Georgina nicht Georg gina wäre, müsste sie eine Girlande sein - Auf-

zusätzlich willkommen.
Zusätzlich zum Menu gibt es einen Gruß aus der Küche. Das fängt ja gut an. Wie heißt Georgina eigentlich weiter? Schnell mal fragen. "Kevelana eigentlich weiter? Schnell mal frägen, "Kevela-er", sagt sie, "wie die Stadt", und lächelt ihr Ster-nelächeln. Georgina Kevelaer aus Emmerich. Sie ist im zweiten Ausbildungsjahr. Mit anderen Wor-ten: Mit 19 schon ein alter Hase. Das Serviceteam hat den Laden im Griff. Zwi-

Das Serviceteam nat den Laden im Gritt. Zwischendurch sieht man Jutta Jansen. Sie kontrolliert nicht – sie beobachtet. Gibt es eigentlich Nörgler? "Natürlich. Sowas kommt vor und ist immer ein guter Test." Apropos Test: Das hier ist ja eine Form eingeschränkter Wirklichkeit. Arbeitsbeginn ist morgens um 7.30 Uhr, um 16.30 Uhr ist Feierabend. Gastronomierealität geht anders. Wie wird das vermittelt? "Wir arbeiten mit vielen Gastro-nomiebetrieben in Emmerich zusammen, die uns

dadurch unterstützen, dass sie Praktikanten aufnehmen." Längst sind auch fertig ausgebildete Absolventen des TBH in Gastronomiebetrieben

Absolventen des TBH in Gastronomiebetrieben fest angestellt.
Eine wichtige Nahtstelle ist der Übergang von der Ausbildung in den Beruf. "Es ist unglaublich wichtig, dass da eine Kontinuität gewahrt bleibt", erklärt Klaus Verburg, "Da sind wir dann unterstützend dabei." Immerhin: Allerorten hört man, dass die Gastronomie nach Personal sucht. "Das ist richtig", sagt Verburg, "und das bedeutet Bereitschaft zur Mobilität nach dem Motto: Winter in Kitzbühel, Sommer in Hiddensee". Sommer in Hiddensee.

Alles passt
Längst hat Georgina Gans und Serviettenknödel
serviert. Der Gaumen frohlockt. Der Rotkohl geht
als Gedicht durch. Die Sauce: Der passende Reim
am Ende des Knödels. Das hier kann man empfehlen. Das hier ist nicht TV-Essen, das hier ist die
Wirklichkeit als Test und man möchte in die Küche
sprinten und ein Lob aussprechen. Das hier ist
mehr als der Essen, es ein eine Gerchichte von sprinten und ein die dasspreichen. Das ihret ist mehr als das Essen – es ist eine Geschichte von Stolz und aufrechtem Gang, die heute von einem Bratapfel abgerundet wird, wie er sonst nur in Weihnachtsküchenträumen auffaucht. Alles passt, Und was gibt's morgen? "Morgen ist Freitag",

sagt Jutta Jansen. Stimmt – von Freitag bis Sonn-tag bleibt die Küche kalt. Aber so viel ist sicher: Das Herz ist gewärmt. Kein Essenstester wird – Sterne im Gepäck – in der Kurfürstenstraße auftauchen. im Gepack – in der kurturstenstrabe auttaucien. Sterne gibt's trotzdem. Auch für Georginas Lächeln. Und wie ist die Erfolgsquote der Absolventen?, "90 Prozent schaffen es", sagt Klaus Verburg. Das hört sich gut an und rundet den Hochgeschmack ab. Was bleibt? Der Gedanke an Georginas Lächeln.

Das ist eine Art Happy End und hält sich am Ende wie das Markenzeichen für etwas Geglücktes. Andererseits: Was hier geleistet wird, basiert nicht auf Glück – es hat im besten Sinn System. Aber: Das Ergebnis ist ein Lächeln.