



Mama sagt an

Rezept

Kopfbedeckung und Schürze liegen bereit. „Sie werden das brauchen“, sagt Zeljko Jagodic. Ein bisschen reden, bevor es losgeht. Über den Doppeladler vielleicht. Über den Aufstieg. Über das Business. „Wissen Sie, das à la Carte-Geschäft ist das schwierigste von allen. Man weiß einfach nie, was passiert.“ Und noch eins: „Wenn man diesen Beruf nicht aus Leidenschaft macht, wird es nichts. Sie müssen das lieben. Die Gäste werden merken, wenn es nicht so ist.“

Aperitif

Zehn Jahre ist es her, dass Jagodic den Doppeladler kaufte. „Der Laden war damals ziemlich am Ende“, sagt der Restaurantfachmann, der ursprünglich aus Kroatien kommt. Das Ziel: Gut bürgerliche Küche vom Feinsten. Fisch und Steaks. Das Restaurant: 140 Plätze. Das Hotel: Zwölf Zimmer. Weitere 18 sollen dazu kommen. Vor drei Jahren wurde der Wintergarten gebaut. „Heute ist ein relativ ruhiger Abend“, sagt Jagodic. „Sie müssen mal an einem Wochenende kommen. Da kann es passieren, dass 20 Leute an der Theke auf einen Tisch warten.“ Besser, man hat reserviert, denke ich. Und: Man weiß nie, was passiert. „Ich mache sie jetzt mal mit Mama bekannt“, sagt Jagodic. Es ist 18.30 Uhr. In der Küche ist es warm. Ziemlich warm. Die Mannschaft arbeitet konzentriert. „Wenn Sie Fragen haben: Mama wird sie beantworten“, sagt Jagodic.

Man kennt ein Restaurant nur von der anderen Seite, denke ich. Man sitzt am Tisch und erlebt einen schönen Abend. „Wenn der Laden hier voll ist, sollten Sie mal sehen, was in der Küche los ist“, sagt Jagodic. Vor mir steht eine kleine Frau mit schwarzer Schürze und Kopfschutz. Auf der Schürze steht „Mama Steffi“. Komisch, denke ich, wenn du Chef deiner Mutter bist. „Als das hier losging vor zehn Jahren, da habe ich Angst gehabt“, sagt Mama Steffi. „Man weiß ja nicht, ob es klappt.“ Während wir reden wuselt sie hier und da. Eine Küchenmannschaft ist wie ein Orchester: Lauter Individuen, die nur durch Zusammenspiel einen perfekten Klang erreichen.

Hier heißt der Klang „Essen“. „Du muss jeden Tag perfekt sein“, sagt Mama Steffi. Das stimmt: Den Dienstagsgast interessiert es nicht, was Montag war. Du kannst nicht schlechte Arbeit abliefern und sagen, dass es gestern besser war.

Vorspeise

Die Küche teilt sich in zwei Seiten: Auf der einen Seite: Fleisch. Auf der anderen: Fisch. Mama Steffi ist heute auf der Fleisch-Seite. Der Grillmeister hat Urlaub. Natürlich ist Küche nicht nur Fleisch und Fisch. Zu nennen wären Saucen und Salate, Pommes, Bratkartoffeln, Kroketten – was halt dazu gehört. Zwischendurch rücken die Kellner an und holen das Essen.

Oberhalb des Holzblocks, an dem das Fleisch geschnitten wird: Die Logistikzentrale. Wenn es tackert, wird der nächste Bon ausgedruckt. Vorne im Restaurant werden die Bestellungen aufgenommen und gleich elektronisch an den Drucker weitergeleitet. Wenn ein Bon ausgedruckt wird, beginnt Mama Steffi mit dem Vorlesen. Sie setzt die Brille auf und rezitiert. Alle arbeiten, aber sie hören gleichzeitig zu.

Ab jetzt beginnt das Kunstwerk. Selbst ein einzelnes Essen setzt immer verschiedene Teile der Küchenmannschaft in Bewegung. Spannend wird es, wenn viele Leute an einem Tisch sind. „Natürlich bestellen die nicht alle das gleiche Gericht“, erklärt Jagodic, der zwi-schendurch immer mal wieder einen Blick in die Küche wirft. Nein, in der Küche kennt er sich nicht aus. „Das macht die Mama.“ Er ist vorn. Bei den Gästen. Hände in den Schoß legen und Chef spielen? Das wäre nicht sein Ding. „Wenn du nichts zu tun hast, gehst du doch ein“, sagt eine aus der Mannschaft.

Mama Steffi verliert eine neue Bestellung. Das klingt wie eine Mischung aus Hörspiel und Urteilsverlesung. „Das Schwierigste an der Sache ist, dass wirklich alle zusammen ihr Essen bekommen. Das muss man im Blick haben. Das Timing muss stimmen.“

Und was ist der stressigste Job in der Küche? „Das Anrichten“, sagt Mama Steffi, und der Sohn stimmt zu. Ein gebratenes Steak ist

schließlich noch nicht das Essen. Zeit für das, was jeder weiß: Das Auge isst mit. Was nützt das beste Essen, wenn es nicht fantastisch aussieht.

Hauptgericht

„Wenn es gut läuft, bedeutet das: 200 Essen am Abend“, sagt der Chef. 17 Leute arbeiten im Doppeladler. Die müssen bezahlt werden. Dazu die Energiekosten. Gerade ist im Keller ein Blockheizkraftwerk eingebaut worden. Demnächst werden in der Küche neue Fenster eingebaut. Neuer Boden im Restaurant. All das muss sich rechnen. Da ist es wichtig, dass der Laden brummt.

Längst hat der Doppeladler sich einen Namen gemacht. „Die Leute wissen, dass man bei uns auch mal Austern bekommt oder Jakobsmuscheln und verschiedenste Fischarten“, sagt Jagodic. Die Kunst besteht im Einkauf: Wie viel wird gebraucht? „Wenn ich Qualität will, ist natürlich der Einkauf wichtig.“ Chefsache. „Ich kann besser einem Kunden sagen, dass die Austern alle sind, als ihm welche servieren, die nicht mehr frisch sind. Wenn ich sage: Dorade ist aus, dann versteht der Kunde das. Wenn der Fisch nicht frisch ist, wäre das ein Desaster.“

Approsop frisch: In Mama Steffis Küche ist alles frisch. „Wir schneiden auch ein Filet erst, wenn die Bestellung da ist. Du kannst nicht schon einen Tag vorher portionieren. Dann ist der Saft weg.“ Und die Panade? „Immer erst, wenn die Bestellung da ist. Ich sehe sofort, wenn eine Panade zu alt ist“, sagt Mama Steffi. Früher hatte sie mal einen Chef, der von den Angestellten verlangte, dass sie sich bei besonders wichtigen Gästen besonders anstrengen.

„So darfst du nicht denken“, sagt sie. „Wenn einer sein Geld spart, um mit seiner Familie zum Essen zu gehen, dann müssen wir ihm den schönstmöglichen Abend bereiten. Das ist wichtig. Jeder ist wichtig.“ Der Gesichtsaus-

druck verrät, dass Mama Steffi keine Sprüche macht. Sie meint es ernst. „Das habe ich auch meinem Sohn beigebracht“, sagt sie. Dann tickert wieder der „Fernschreiber“. Mama Steffi fischt ihre Brille von der Anrichte, setzt sie auf, und hält die Menu-Rede. „Zweimal gemischter Salat, eine Zwiebel Suppe, einmal Austern ...“ Alle arbeiten weiter, aber alle hören zu. Man merkt das, denn nach der Rezitation beginnen plötzlich neue Handlungen. Jemand eilt ins Kühlhaus. Kartoffeln werden geschält, Austern präpariert. Das Räderwerk funktioniert. Mama Steffis Küchenorchester arbeitet an der nächsten Partitur.

„Wenn wir 200 Essen am Abend haben, ist die Küche ein Kampfplatz“, sagt Jagodic. „Wenn Sie dann zwischen Küche und Gastraum wechseln, merken sie den Unterschied: Die Gäste vorn dürfen nichts mitbekommen vom Stress in der Küche. Das würde die Atmosphäre zerstören.“

Nachtisch

Längst ist der Doppeladler auch für Gäste von außerhalb eine feste Station. „Am Wochenende haben wir viele niederländische Gäste“, sagt Jagodic. Dazu kommt das „Dorf-geschäft“. Samstag ist Beerdigungskaffee. 120 Gäste. Auch das ist Doppeladler. Jagodic wohnt im Dorf. Frau, drei Kinder. Er gehört dazu.

Ist Mitglied im Schützenverein, und irgend-wann möchte er König werden. Als Ausgleich zum Job spielt er Tennis. Hobbies? „Der Wein ist mein Hobby“, sagt er und man merkt schnell, dass er sich auskennt. „Wissen Sie, ich muss den Leuten zu ihrem Essen den best-möglichen Wein empfehlen können und ich muss wissen, wovon ich spreche.“ Irgend-wann möchte er den Weinkeller weiter ausbauen. Pläne hat er viele.

Abgang

Es geht auf 22 Uhr zu. In der Küche ist es ruhig geworden. „Wie gesagt – heute ist ein ruhiger Tag. Da wird in Ruhe saubergemacht. Alles ist nicht so hektisch. Schauen Sie sich das Ganze am Wochenende noch mal an.“ Wenn „vorne“ viel los ist, dampft hinten das Orchester: Akkordarbeit. Mama Steffi kommt morgens gegen elf. Die erste Schicht dauert bis 14.30 Uhr. Danach wird der Teig für die haus-eigenen Brötchen gemacht. Die gibt's für jeden Gast vor dem Essen. (Gruß aus der Küche.) Abends geht es gegen 17 Uhr wieder los.

Fest steht: Küche ist nichts für Weicheier. Es ist heiß. Sitzen ist ein Fremdwort. „Manch-mal freue ich mich, wenn nicht ganz so viel los ist“, sagt Mama Steffi. Dann geh' ich mal kurz raus und setz mich hin. Das Alter.“ Der Sohn sagt: „Mit 64 bist du jung.“ Und wann ist Schluss? „Auch an einem ruhigen Tag muss die Küche bis 23 Uhr besetzt sein. Essen bis 23 Uhr.“ Das steht auf der Karte, und so muss es sein“, sagt Mama Steffi.

T-Bone-Tag

Alle zwei Monate, immer am letzten Wochenende, bietet Jagodic etwas Besonderes an: T-Bone-Steak Menu. Das Steak, eine Beilage. Und am besten: Vorbestellen. Jagodic liebt Fisch. Er trinkt gern trockenen Wein („Da muss man reinbeissen können“) und er isst auch gern Fleisch. Alles gern im eigenen Laden. Er weiß wie's schmeckt. Schließlich kocht Mama.

