

# Fiona tischt auf

Ein guter Koch zaubert seinem Guest  
mit feinem Essen ein Lächeln ins Gesicht.

Fiona zeigt uns, wie ihr Alltag in der Großküche aussieht.

**I**m Restaurant „Zum Leopold“ in Wien herrscht reger Betrieb. Auf den Arbeitsflächen wird Gemüse geschnitten und gerieben. Die Fritteuse zischt, während sich die Kartoffeln in ihr goldbraun färben. In einem großen Topf köchelt Suppe.

Fiona ist heute Früh das einzige Mädchen in der Küche. Ihr Arbeitstag beginnt morgens um sieben Uhr. Als Erstes muss Fiona die Küche säubern. Sie wäscht das Geschirr vom Vortag ab und poliert die Arbeitsflächen. Danach bereitet sie die Gewürze und das Gemüse für das Tagesmenü vor. Welches Menü gekocht wird, sieht Fiona am Küchenplan.

„Dekorieren macht mir Spaß“

Köche nehmen auch Lieferungen entgegen und kaufen Lebensmittel ein.

Auch das übernimmt Fiona. „Ich habe schon immer gern gekocht. Am meisten Spaß macht mir das Dekorieren unserer Gerichte“, sagt Fiona.

Im ersten Lehrjahr unterstützt Fiona die ausgebildeten Köche, indem sie ihnen einfache Aufgaben abnimmt: Kartoffeln reiben, Gemüse schneiden und Fleisch

filetieren sind Aufgaben der Jungköche. An mehreren Stationen wird gearbeitet. Auf der „Linie“ werden die Speisen in Rekordzeit zubereitet und dekoriert.

Im zweiten Lehrjahr

Erst im zweiten Lehrjahr wird richtig gekocht. Dann darf auch Fiona mehr Verantwortung in der Küche übernehmen und am „kalten Platz“ Desserts zubereiten. Der Beruf ist nicht einfach, mit

körperlicher Arbeit darf man

kein Problem haben.

Ein Koch arbeitet fast die ganze Woche und manche Restaurants haben sehr lange geöffnet. Oftmals wird in der Küche noch gearbeitet, wenn andere schon Wochenende haben.

„Ein guter Koch muss gut mit Stress umgehen können, teamfähig sein und

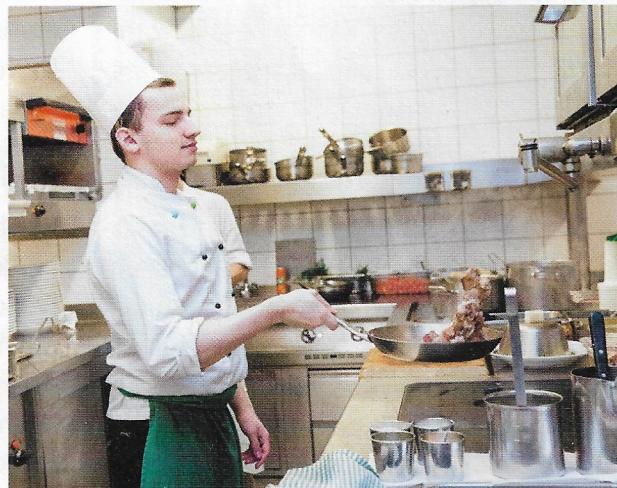




Vorbereitung ist alles. Die Garnierung steht in Läden für die Köche griffbereit auf der Linie.



Florian und Fiona mit den wichtigsten Küchenwerkzeugen, Schneebesen und Kochlöffel.



Nicola bereit die Petersilie vor.



Peter portioniert die fertigen Tagliatelle.



Florian beobachtet, ob Fiona beim Kartoffelreiben alles richtig macht.

schnell arbeiten. Wenn es hektisch wird, halten in der Küche alle zusammen", erklärt Fiona.

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Zusätzlich zu der Zeit, in der Fiona im Restaurant die Praxis übt, muss sie auch in der Schule für ihren Lehrabschluss lernen. Wenn sie die Prüfung bestanden hat, erhält sie den Titel „Gesellin“.

JOHANNA JANISCH



Florian schält den Kürbis und schneidet ihn für den Auflauf klein.