

Fabio Liebig | Der Koch

Das ganze Interview zum Nachlesen

REDAKTION: Hallo Fabio, kannst du dich kurz vorstellen?

FABIO LIEBIG: Hallo ich bin Fabio, ich bin 19 Jahre alt und mache eine Ausbildung zum Koch im Restaurant im Deutschen Historischen Museum in Berlin.

REDAKTION: Kannst du mir erzählen was so eine Ausbildung als Koch alles beinhaltet? Was musst du in den 3 Jahren lernen und können?

FABIO LIEBIG: Können muss ich wahrscheinlich die Bestandteile von Fetten, von Eiweiß... Welche Vitamine sind wasserlöslich, welche fettlöslich? In die Materie des Kochens sozusagen eindringen. Was ist gesund und was nicht...

REDAKTION: Und hast du verschiedene Phasen oder lernst in jedem Jahr irgendwas anderes?

FABIO LIEBIG: Genau, das ist im Ausbildungsplan festgelegt. Also, im ersten Jahr habe ich jetzt den "Gardemanger" gemacht, das ist der Koch der kalten Küche. Da habe ich gelernt Dressings abzubinden und wie man Salate anrichtet. Im zweiten Jahr bin ich jetzt auf den "Entremetier", auf den Beilagenkoch gekommen und lerne jetzt zu Braten und den Garpunkt und alles zu bestimmen. Im dritten Jahr werde ich Soßen lernen und Fisch: Wie nehme ich einen Fisch auseinander, wie nehme ich einen Schweinerücken auseinander? Also das richtige Auslösen von Fleisch und Fisch.

REDAKTION: Und was macht dir bis jetzt am meisten Spaß?

FABIO LIEBIG: Was mir bis jetzt am meisten Spaß gemacht hat? Eigentlich macht mir alles Spaß. Also, ich liebe das Kochen so oder so. Da gibt es spezifisch nichts, was mir nicht Spaß macht.

REDAKTION: Ist irgendwas besonders schwierig von den Aufgaben?

FABIO LIEBIG: Schwierige Aufgaben hatte ich größtenteils noch nicht. Außer, wenn ich mal in den Service eingeteilt werde oder am Grill stehe vor Kunden, mich mit den Kunden zu unterhalten, das fällt mir ein bisschen schwer, da ich da eher der schüchterne Typ bin. Aber ich denke mal, dass ich das auf jeden Fall behoben kriege und mit der Kundschaft später reden werde.

REDAKTION: Okay. Und wie kommt ihr im Team miteinander aus?

FABIO LIEBIG: In unserem Team ist es freundlich und cool. Wir verstehen uns alle super. Klar ist mal die eine oder andere Situation ein bisschen schwer, aber das kriegen wir alles zusammen gestemmt.

REDAKTION: Und wie ist dein Chef?

FABIO LIEBIG: Mein Chef geht mit mir super um! Klar weiß ich, dass er auch mal sauer werden kann. Das kann ja jeder Chef. Aber mich behandelt er super. Wenn ich mal ein Problem habe in der Schule, hilft er mir zum Beispiel beim Lernen und erklärt mir das nochmal.

REDAKTION: Was war denn früher, als du ein Kind warst, dein Traumberuf?

FABIO LIEBIG: Mein Traumberuf war eigentlich schon immer Koch. Also, ich wollte seitdem ich ein kleiner Junge war, Kochen lernen.

REDAKTION: Und weißt du, warum du so gerne Kochen willst?

FABIO LIEBIG: Also größtenteils einfach weil es mir Spaß macht! Da kann ich eigentlich gar keinen Grund nennen... Es macht mir einfach Spaß und es interessiert mich, was man so aus einzelnen Lebensmitteln herstellen kann. Ich habe zu Hause als Kind auch schon ab und zu mal bei meinen Eltern über die Schulter geguckt und gefragt, ob ich helfen kann.

REDAKTION: Und hast du schon einen Traum für die Zukunft? In welchem Bereich du Koch sein willst?

FABIO LIEBIG: Mein Traumziel ist es, später aufs Kreuzfahrtschiff zu gehen. Einfach für die Erfahrung, da ich von meinem Chef her weiß, dass es auf dem Kreuzfahrtschiff sehr stressig sein kann. Aber ich glaube, dass das als Erfahrung schon mal sehr vorteilhaft sein kann, dass ich sagen kann, ich war auf einem Kreuzfahrtschiff und habe den ganzen Stress hinter mir. Ich glaub, das kriegt man alles hin. Habe ich jetzt bisher ja auch immer geschafft. Also, klar war es noch nicht ansatzweise so stressig, wie es auf dem Schiff sein wird. Aber ich bin sehr optimistisch, dass es klappen wird.

REDAKTION: Meinst du, es gab eine besondere Sache an dir, die den Chef überzeugt hat, dass er dich hier annimmt für die Ausbildung? Was war der Knackpunkt, dass du ihn überzeugt hast?

FABIO LIEBIG: Vielleicht mein Auftreten generell, dass ich einfach nett und höflich war. Dass ich ihn nicht unterbrochen hab oder so, sondern einfach fair und höflich geblieben bin.

REDAKTION: Und gab es etwas, das deinen Chef besonders beeindruckt hat, warum er meinte, dass er dich jetzt als Kandidaten auswählt?

FABIO LIEBIG: Ich glaube, mein Chef hat mich angenommen, weil ich schon direkt ein Ziel vor Augen hatte, was ich in meinem Leben erreichen möchte, dass ich unbedingt aufs Kreuzfahrtschiff gehen möchte und Vollgas in der Ausbildung geben werde, damit ich mein Ziel erreichen kann.

REDAKTION: War es schwierig für dich, den richtigen Ausbildungsplatz zu finden?

FABIO LIEBIG: Ja, ich habe ein berufsförderndes Jahr gemacht und hatte dementsprechend ein Jahr in einem anderen Betrieb, ein Jahres-Praktikum. Und habe davor auch jeweils einen Monat in dem Betrieb gearbeitet. Also ich habe knapp ein Jahr und einen Monat vorher in einem anderen Betrieb als Koch gearbeitet.

REDAKTION: Und warum hast du deine Ausbildung dann nicht in dem anderen Betrieb gemacht?

FABIO LIEBIG: Ich habe in dem anderen Betrieb nicht weitergemacht, weil es einfach zum Schluss nicht mehr mit uns funktioniert hat. Größtenteils glaube ich einfach, dass es an dem Geld gelegen hat, dass es sehr schwer für die war, scheinbar, mich zu bezahlen. Ich glaube, das ist so der Punkt, wo ich dann gesagt habe, okay, dann suche ich mir lieber etwas Neues, einen Betrieb, der auch wirklich zu Hundert Prozent mit mir zufrieden ist und wo ich auch halbwegs Vergütung kriege.

REDAKTION: Und war es denn schwierig, die Stelle hier zu bekommen?

FABIO LIEBIG: Dass es schwierig war, hier sich zu bewerben? Nee, finde ich eigentlich nicht. Wir haben einen Termin ausgemacht, mein Bewerbungsschreiben mitgebracht und haben dann den Termin ausgemacht zum Probekochen... und ja, dann kam eins zum anderen, die waren zufrieden mit mir und jetzt bin ich hier seit einem Jahr in der Ausbildung.

REDAKTION: Kannst du mir erzählen, was du beim BIS e.V. machst oder was das BIS für dich macht?

FABIO LIEBIG: BIS e.V. ist eine Organisation, die berufsvorbereitende Jahre mit einem zusammen macht. Man hat einen Berater und Begleiter. Die Person gibt einem Ratschläge, was man besser machen könnte, kommt im Betrieb vorbei, fragt, wie es läuft und schreibt Bewertungen ans Amt. Ich bin sehr froh, dass ich bei BIS e.V. bin.

REDAKTION: Und was hat deine Betreuerin konkret gemacht, damit du die Stelle hier bekommst?

FABIO LIEBIG: Meine Betreuerin, Anne, hat mir bei der Stelle hier sehr geholfen. Sie hat mir geholfen hier Fuß zu fassen, dass ich hier den Faden finde, ist mit mir zum Bewerbungsgespräch, hat mit mir einen Termin ausgemacht. Förderunterricht hat sie mir auch

ermöglicht, dass ich im BIS, sowohl in dem berufsfördernden Jahr, als auch jetzt mit einem Förderlehrer ausführlich einmal in der Woche Förderunterricht habe. Das hilft mir sehr, wenn ich Probleme mit dem Schulstoff habe. Ich kann dem Lehrer zwei, drei Tage vorher schreiben und er bereitet sich darauf vor. Oder wir machen Wiederholungsaufgaben wie Rezeptberechnung oder Wirtschaft und Sozialkunde oder Versicherungen.

REDAKTION: Was ist denn dein Lieblingsrezept?

FABIO LIEBIG: Mein Lieblingsrezept ist Spätzle, also ich esse gern Spätzle mit Käse-Soße. Es ist echt aufwendig, die Spätzle zu machen, weil das Runterschaben vom Brett doch sehr flink gehen muss und es ist schwierig, da in einen guten Rhythmus zu kommen. Aber das Endergebnis ist dann echt lecker.

REDAKTION: Kannst du mir erzählen, wie so ein normaler Arbeitstag bei dir aussieht, von morgens an, wenn du reinkommst in die Küche?

FABIO LIEBIG: Also, als erstes gehe ich hoch in die Kabine, ziehe mich um. Wasche danach meine Hände mit Seife und desinfiziere sie danach. Dann baue ich mir meinen Arbeitsplatz auf. Ich sichere mir mein Brett, dass es nicht rutscht. Leg mir meine Messer an die Seite, also meistens unters Brett, damit sich keiner dran schneidet. Dann gucke ich mir meinen Arbeitsplatz an, mache die einzelnen Kühltüren auf und gucke, was ist da schlecht, was muss weg, was muss ich neu produzieren und schreibe mir das auf eine To-Do-liste. Das wäre so das Beispiel wie beim Omelette: Wie die Pilze und die Zwiebeln, da schneide ich dann die Zwiebeln in Würfel und die Pilze in Streifen. Und wenn ich das dann geschnitten habe, dann packe ich sie sauber und ordentlich in einen Behälter, mache den Deckel drauf und etikettiere das mit dem Datum, wo ich es produziert habe und packe das dann ins Kühlhaus. Wenn ich dann mit meiner Liste fertig bin, frage ich direkt meine Kollegen, ob ich irgendwie helfen kann. Meistens kriege ich dann noch eine kleine Aufgabe, die ich erledigen kann, wie Kartoffelpüree machen oder so.

REDAKTION: Wie geht ihr im Kollegium miteinander um? Wie ist die Stimmung im Team?

FABIO LIEBIG: Wir gehen eigentlich immer freundlich und höflich miteinander um. Ich find's auch sehr lieb und nett, dass wenn ich irgendwo einen Fehler mache, sofort darauf hingewiesen werde: "Mach das doch so und so, so kriegst du mehr Geschmack aus den Zutaten heraus", oder so.

REDAKTION: Kriegst du alles nochmal erklärt, damit du alles auch richtig verstehst?

FABIO LIEBIG: Ja, ich kriege alles erklärt. Wenn ich meinen Chef zum Beispiel nochmal frage: "Ist es nicht besser, das so und so zu schneiden", dann gibt er mir Tipps, wie ich das besser machen kann oder ob das so richtig ist.

REDAKTION: An welcher Schule warst du?

FABIO LIEBIG: Ich war in der Regine-Hildebrandt-Schule in Birkenwerder, das ist eine Gesamtschule mit gymnasialem Zweig. Auf der Schule habe ich einen Förderabschluss gemacht, nach der zehnten Klasse.

REDAKTION: Warum hast du denn einen Förderabschluss gemacht?

FABIO LIEBIG: Einfach weil ich nicht gut in der Schule bin, also mir fällt das Lernen extrem schwer. Auch wenn ich mir das Tage vorher oder Wochen vorher angucke, bleibt es einfach nicht so hängen wie es bei anderen Leuten hängenbleiben sollte. Mich persönlich hat es immer genervt, dass die anderen alle besser waren als ich. Ich hab mir zwar genauso viel Mühe gegeben wie alle anderen, aber meine Ergebnisse waren dann immer schlechter als die der anderen, obwohl die anderen kein bisschen gelernt haben.

REDAKTION: Und hattest du einen anderen Lehrplan?

FABIO LIEBIG: Ich habe größtenteils den Lehrstoff vom Grundkurs mitgemacht, hatte aber in manchen Fächern, so wie in Mathe oder Deutsch, kleine Abwandlungen.

REDAKTION: Wie und von wem wurdest du denn in der Schule unterstützt?

FABIO LIEBIG: Zum einen habe ich schon in der Grundschule super positive Lehrer gehabt, die es mir schon ermöglicht haben, dass ich wirklich in Birkenwerder zur Schule gehen kann. Da bin ich auch sehr froh, dass ich diese Lehrer hatte. Und in der Oberschule waren größtenteils die Klassenlehrer immer für mich da, wenn ich mal Probleme hatte. Und ein, zwei Kumpels haben mir dann auch immer beim Lernen geholfen.

REDAKTION: Hattest du ein Lieblingsfach in der Schule?

FABIO LIEBIG: Definitiv nicht. Ich hatte überhaupt kein Lieblingsfach. Ich bin froh, dass ich mit der Schule durch bin. Schade, dass ich jetzt trotzdem Berufsschule habe, aber das kriege ich hoffentlich noch hin. Und ich bin dann froh, wenn ich meine Ausbildung durch hab, dass ich dann nie wieder in die Schule gehen muss. Hoffentlich. Ich bin einfach ein Praktiker. Also, ich kann einfach viel mehr arbeiten als wirklich mein Gehirn zu füttern, ich bin ein Mensch, der arbeitet, anstatt zu lernen.

REDAKTION: Gab es in der Schule irgendwelche Situationen, die du besonders doof gefunden hast, wo du mehr Unterstützung gebraucht hättest?

FABIO LIEBIG: Situationen, die blöd waren...? Eigentlich nicht wirklich... klar hatte man ab und zu mit seinen Kumpels wegen dem größten Mist irgendwie Streit. Aber eins, zwei Tage ruhen lassen und dann war wieder alles super.

REDAKTION: Ist denn dein Leben heute anders, als du es dir als Kind vorgestellt hast?

FABIO LIEBIG: Ich hab mir mein Leben früher genauso vorgestellt, wie es jetzt ist, dass ich in der Ausbildung zum Koch bin, und dass ich einfach auf einem guten Weg bin, ein guter Koch zu werden.

REDAKTION: Gab es in deinen Arbeitserfahrungen bisher schwierige Situationen, wo Leute mit dir nicht gut umgegangen sind?

FABIO LIEBIG: Ja, die Chefin von meinem Praktikum, die sich über meinen Arbeitsstil einfach lustig gemacht hat und drauf rumgeritten ist, dass ich "viel zu langsam bin". Dass ich "mir nicht richtig Mühe gebe". Und sie hat sich auch gewundert, wenn ich ein Rezept berechnet habe, dass ich dafür einen Taschenrechner herausgeholt hab. Weil ich einfach überhaupt nicht Kopfrechnen kann. Da hat sie sich dann im Nachhinein drüber lustig gemacht. Aber hier in meiner Ausbildung stört es keinen, wenn ich einen Taschenrechner raushole. Oder dann heißt es: "Fabio, leg den Taschenrechner zur Seite, wir probieren das mal so." Also, hier werde ich ganz normal und freundlich behandelt wie jeder normale Azubi auch.

REDAKTION: Und wie bist du damit umgegangen, dass deine Ex-Chefin ab und zu so unfreundlich zu dir war?

FABIO LIEBIG: Augen zu und durch.

REDAKTION: Was ärgert dich im Leben? Und was macht dich glücklich?

FABIO LIEBIG: An sich ärgert es mich, dass ich einfach sowas ähnliches wie eine Prüfungsangst habe, dass wenn ich mich auf eine Klausur super vorbereite und jetzt im Förderunterricht alles kann, ich dann vor dieser Klausur sitze und trotzdem eine Fünf oder nur eine Vier schreibe. Ich hab mich aber super vorbereitet und kann das eigentlich. Ja, das nervt mich am meisten, dass ich einfach nicht wirklich weiß, wie ich lernen soll. Wenn ich es lerne und kann, dass es dann in vier, fünf Tagen wieder weg ist. Glücklich macht mich erstmal meine Familie natürlich, meine Freunde und einfach, dass ich einen super Betrieb habe mit Kollegen, die mich überall unterstützen. Und dass ich bei BIS bin und die mich auch alle unterstützen und supernett sind.

REDAKTION: Danke für das interessante Gespräch und die Einblicke in deine Arbeit, Fabio.