

SERIE ENTLANG DER BUNDESSTRASSE 423

Vom Lehrlingsalltag im leeren Top-Restaurant



Foto: Peter Gaschott

Sie kochen mit viel Eigenverantwortung – drei Azubis in Hämmerles Restaurant. Fürs Foto ohne Maske (von links): Lennard Simon, Robin Weber und Henning Zimmer. Dazwischen zufrieden im Hintergrund ihr Chef Cliff Hämmerle.

**Zu Gast in der Top-Adresse von Sterne-Koch Cliff Hämmerle.
Unter den Auszubildenden sind auch zwei Homburger.**

VON PETER GASCHOTT

HOMBURG/BLIESKASTEL | „Man lernt viel mehr als im normalen Restaurantalltag“, freut sich Henning Zimmer. Er ist Azubi in Hämmerles Restaurant in Blieskastel. Das war eigentlich nicht so geplant. Er hat sein Abitur gemacht und sich dann für ein Studium der Sportgerätetechnik eingeschrieben. Exakt im ersten Lockdown. Mit Online-Vorlesungen. Student, ohne die Uni von innen gesehen zu haben. Glücklicherweise war Henning mit diesem Start ins Studentenleben nicht. So unglücklich sogar, dass er zunächst mal ein Praktikum in einem ganz anderen Beruf machte. In der Küche von Cliff Hämmerle schnupperte er in die Atmosphäre einer der besten Küchen im Land. Vorher hatte er schon ab und zu mal bei einem Caterer geholfen, aber so richtig den Küchenalltag zu erleben, das war neu. Und es faszinierte den 19-jährigen Homburger. Im Herbst des vergangenen Jahres unterschrieb er den Ausbildungsvertrag.

Ein Jahr länger gehört Lennard Simon zum Küchenteam in Hämmerles Restaurant. Der Kirrberger träumte schon als Kind vom Kochen. Als sich die Möglichkeit bot, bei Cliff Hämmerle in die Lehre zu gehen, wurde nicht lange überlegt. Heute ist er genau so begeistert wie am ersten Tag in der Küche. Wenn er auch zugibt, dass er von Kumpels und Familie vor den ungewöhnlichen Arbeitszeiten und vor dem manchmal rauen Ton in der Restaurantküche gewarnt wurde. An die Arbeitszeiten gewöhnt man sich, sagt er uns, und bei Hämmerle geht es zwar oft genug

hektisch zu in der Küche, aber in einem guten Klima. „Ich will nach der Ausbildung ein halbes oder ein ganzes Jahr hierbleiben, dann auf Wanderschaft gehen und andere Küchen kennen lernen. Aber nach Möglichkeit auf dem Niveau, das wir hier haben“, sagt er unserer Zeitung. Was dann kommt, da hat er noch keine klare Vorstellung. Entweder in guter Position in einer Küche angestellt, oder sogar selbständig – wer weiß, was kommt.

Robin Weber hat einen familiären Hintergrund, der die Berufswahl vorprägte. „Mein Stiefvater hatte lange ein eigenes Restaurant, da war die Gastronomie durchaus ein Thema.“ Der Blieskasteler arbeitet schon auf die Abschlussprüfung hin. Danach will auch er eine Zeit bei Cliff Hämmerle bleiben, aber auch andere Restaurants erleben. Der 18-jährige Blieskasteler kann der Coronazeit als Azubi eine Menge abgewinnen – „Wir arbeiten selbständiger als vorher, und wir haben Verantwortung für das, was wir machen.“ Eine gute Zwischenprüfung hat er gemacht, erzählt sein Chef, und um die Abschlussprüfung macht sich keiner ernsthaft Sorgen. Wie überhaupt die Azubis aus dem Blieskasteler Restaurant regelmäßig Spitzenplätze belegen.

Wie ist nun der Arbeitsalltag der sieben Azubis bei Cliff Hämmerle? Gemeinsam mit zwei angestellten Köchen und dem Chef bilden sie den derzeitigen Rest der Mannschaft, die in normalen Zeiten bis zu 27 Mitarbeiter umfasst. Cliff Hämmerle will, dass die Azubis etwas lernen. Vier von ihnen sind gerade im Blockunterricht in der Berufsschule, die drei übrigen treffen wir an einem sonnigen Frühlingsnachmittag in der Küche bei den Vorbereitungen für das Außer-Haus-Menü, das ab 18 Uhr von hungrigen Kunden abgeholt wird. Am Tag zuvor haben sie gemeinsam mit ihrem Chef ein Menü ausgesucht. Die Azubis haben dann zusammengestellt, was sie an Zutaten brauchen. Eine klare Einkaufsliste geschrieben. Mit der ist dann Cliff Hämmerle einen halben Tag unterwegs, um – größtenteils bei Produzenten im Bliesgau – einzukaufen.

Mittagszeit ist in der Küche Dienstbeginn. Es wird geschnippelt, gerührt, geschält und gemischt. „Was wir hier in Coronazeiten zubereiten, fällt eher unter die Rubrik Hausmannskost. Wir haben mit den Gerichten, die ich auch in meinen Fernsehsendungen koche, einen guten Fundus.“ Hämmerle kocht aus frischen Produkten. Regionalität ist Grundvoraussetzung. Die Azubis freuen es, denn es macht Spaß, mit frischen, knackigen Erzeugnissen zu arbeiten.

So allmählich nimmt das Abendmenü Gestalt an. Die Kartoffel-Frühlingslauchsuppe duftet köstlich, der Spargel mit Schnittlauch-Eiervinaigrette sieht toll aus. Die Kroketten, die Henning Zimmer zubereitet hat, sind perfekt. Cliff Hämmerle geht immer wieder rund, schaut seinen Azubis über die Schulter, genau so wie Koch Stefan Männel. „Das ist so toll in dieser Zeit, wenn wir Fragen haben ist immer Zeit zu reden, und der Chef ist immer da“, erzählt Henning Zimmer. Cliff Hämmerle dazu: „Wir fangen mittags an, und es ist so ein schönes, geruhames Arbeiten. Bis kurz nach fünf allen klar wird, dass die Kunden in Kürze kommen. Dann wirds

regelmäßig hektisch. Aber das gehört dazu.“ Ausverkauft ist das Außer-Haus-Essen, man muss schon rechtzeitig bestellen, um zum Zuge zu kommen. Die Azubis freuts, bestätigt das doch, dass ihre Arbeit hoch geschätzt wird.

[AGB](#) [Datenschutz](#) [Impressum](#) [Datenerhebung](#) [Datenschutzeinstellungen](#)

© Saarbrücker Zeitung Verlag und Druckerei GmbH
ALLE RECHTE VORBEHALTEN