

# Es liegt was in der Luft

**Alexander Stern** wird Koch. Es ist seine zweite Ausbildung. Doch jetzt kann er wirklich sagen: „Ich bin angekommen.“

Von Philipp Frank

**A**ngeräuchertes Carpaccio von der Hirschkeule an Salat von frischen Pfifferlingen, danach Barbarie-Entenbrust auf Orangensößle, zum Abschluss halbflüssiger Schokoladenkuchen auf hausgemachter Vanillesauce mit exotischen Früchten und zartschmelzenden Eisparfaits. Während dem Gast des Hotel-Restaurants Bosse in Villingen-Schwenningen beim Durchblättern der Speisekarte zwangsläufig das Wasser im Munde zusammenläuft, zeigt Alexander Stern beim Eingang der Bestellung in der Küche kaum eine Regung – zumindest äußerlich. Seit November 2010 absolviert der 24-Jährige hier eine Ausbildung zum Koch. Und in dieser Zeit hat er vor allem eines gelernt: Ruhe zu bewahren. „Auch wenn es in Spitzenzeiten in der Küche schon mal hektisch zugeht, läuft die Ausbildung zum Koch doch insgesamt recht geordnet

ab“, sagt er und lächelt. Man durchläuft verschiedene Stationen – die zum Beispiel mit „Beilagen“, „Fleischposten“ oder „Saucen“ überschrieben sind – und wird sukzessive an größere Aufgaben herangeführt. Alle paar Wochen wird das praktisch Erlernte in der Berufsschule im Blockunterricht mit Theorie unterlegt, was die duale Ausbildung zu einer runden Sache macht.

## Alexanders Traumberuf

Obwohl erst im zweiten Lehrjahr, wirkt der gebürtige Fischbacher in der Küche schon fast wie ein alter Hase. Die Restaurantkarte hat er auswendig im Kopf, die typischen Handgriffe sitzen. „Sie sind unser ABC. Das lernt man in der Kochausbildung gleich als Erstes.“ Denn in einer guten Küche hat jeder eine klare Aufgabe. Alexander Stern hat seinen „Traumberuf“ gefunden. Dabei war es eine Berufsfindung auf Umwegen. Nach der Hauptschule hat er zunächst eine Ausbildung zum Anlagentechniker absolviert. Doch etwas fehlte. „Ich koche einfach gerne und mag es, Leuten eine Freude zu bereiten“, sagt er zu den Beweggründen für seinen Berufswechsel. Außerdem sei er familiär vorbelastet. Nach einer Lehrstelle zum Koch hat er nicht lange suchen müssen. Bereits zu Schulzeiten hatte er im Hotel-

Restaurant Bosse ein Praktikum absolviert. Der Kontakt zu Inhaber Rüdiger Bosse war schnell wieder hergestellt, und auch die Ausbildungszusage ließ nicht lange auf sich warten. „Alexander war uns während seines Schulpraktikums positiv aufgefallen. Außerdem fanden wir seinen Lebenslauf interessant“, erinnert sich Rüdiger Bosse. Das bestätigt auch IHK-Bildungsberater Klaus Ringgenburger: „Wir erleben es immer wieder, dass junge Menschen sich nach der ersten Berufsausbildung für einen Wechsel entscheiden. Die Chancen, eine zweite Lehrstelle zu finden, sind durchaus gut. Viele Betriebe finden es sogar reizvoll, wenn Auszubildende schon in einem anderen Beruf Ausbildungserfahrung gesammelt haben. Denn häufig sind sie noch zielstrebig.“ Allerdings rät er jedem, der sich für den Beruf interessiert, vorab ein Praktikum zu machen. So wie Alexander Stern. Er hat genaue Vorstellungen von seiner Zukunft. Zugegeben, die Arbeitszeiten seien in der Gastronomie „etwas gewöhnungsbedürftig“, ihn hätten sie aber nie wirklich gestört: „Hier kann ich mein Hobby zu Beruf machen. Außerdem entschädigen der gute Zusammenhalt unter den Kollegen und das direkte Feedback der Gäste für vieles.“ Und so würde sich Alexander Stern immer wieder für eine Kochausbildung entscheiden.



Wer Spaß an der Arbeit hat, hat gut lachen – so wie Alexander Stern und sein Chef Rüdiger Bosse.  
Bild: Philipp Frank