

Als Azubi fühlte sich Udo Petzold (Mitte) gleich in zwei Gastronomie-Familien wohl. Rolf Berlin, Helga Braune, Gudrun Berlin und Horst Braune (von links) freuen sich mit ihrem erfolgreichen Lehrling. Foto: Bernklau



Auf die Familie kommt es besonders an

Als Koch und Restaurantfachmann ist Udo Petzold Prüfungsbester in der Region / In Höfen und Zavelstein gelernt

Von Sebastian Bernklau

Nordschwarzwald. Er war der Beste. Doch das war nicht genug. Udo Petzold wollte mehr. Die Ausbildung zum Koch hatte er schon mit Bestnote in der Tasche, da setzte er noch einen drauf. Auch als Restaurantfachmann war keiner besser. Und zu verdanken hat er das zwei großen Familien.

Es ist der Jahrhundertsummer 2003. Udo Petzold hat Abitur gemacht. Sucht seinen Weg ins Berufsleben. Er entdeckt eine Anzeige, die erst am Tag zuvor veröffentlicht wurde. Ausbildung zum Koch bei »Berlins Krone Lamm« in Bad Teinach-Zavelstein. Schon immer hatte der junge Mann sich gern in der Küche kreativ ausgelebt. Ein Anruf

bei Familie Berlin und die Vorstellung ist gebucht. Udo Petzold macht sich bei 40 Grad im Schatten von Dresden auf in den Nordschwarzwald. Petzold arbeitet drei Tage zur Probe. Chef Rolf Berlin und der junge Mann sind schnell voneinander angetan.

»Sie haben in mir eine Leidenschaft fürs Kochen entfacht«

Der neue Koch-Azubi muss sich umstellen, muss die schwäbische Küche kennenlernen, »sich mit ihr anfreunden« wie er sagt. Doch das funktioniert schnell. Dauerte der erste Spätzleteig noch drei Stunden, ist er bald in zehn Minuten fertig. »Die Berlins

haben es geschafft, in mir eine Leidenschaft für das Kochen zu entfachen«, erinnert er sich. Doch er lernt nicht nur Kochen, er lernt, wie wichtig in einem Gastronomiebetrieb der Team-Geist ist. Doch es geht über das »Team« hinaus: »Das Leben in einer großen Familie in der Gastronomie vergisst man einfach nicht«, sagt Rolf Berlin. Doch trotz aller »Harmoniesüchtigkeit« in der Familie Krone-Lamm gibt es auch Krisen in der Küche: »Doch wie in jeder Familie muss man einfach darüber reden«, erzählt Berlin.

Noch während er sich in der Koch-Lehre befindet, schnuppert Petzold im »Krone Lamm« in den Restaurant-Betrieb und den Service hinein. Er baut eine Freundschaft zur Restaurant-Leiterin auf, die ihn in seinen Plänen bestärkt: auf den Koch die Ausbildung zum Restaurant-Fachmann draufzusatteln, denn »Vielseitige haben es einfach leichter«, sagt Petzold.

Doch zunächst heißt es, die Ausbildung abzuschließen. Und das schafft Udo Petzold mit dem besten Ergebnis seines Jahrgangs. Er beginnt bei Gudrun und Rolf Berlin seine Lehre zum Restaurant-Fachmann. Nach einem Jahr wird beiden Seiten klar, dass Petzold auch noch an einem anderen Haus lernen sollte, um andere Hierarchien, eine an-

dere Familie kennenzulernen, neue Impulse zu bekommen.

Da passt es gut, dass die Berlins eine freundschaftliche Beziehung zur Familie Braune pflegen, die mit dem »Ochsen« in Höfen ein vom Niveau her vergleichbares Haus führen. Ein Hotel mit starkem Bankett-Geschäft, mit vielen großen Veranstaltungen mit bis zu 300 Gästen und einer großen zentralen Küche. Zum »Krone Lamm« mit seinen drei kleinen Küchen eine gute Ergänzung.

Und auch in Höfen fühlt sich der Azubi schnell in der »Ochsen«-Familie heimisch.

»Das hat schnell gepasst«, erinnert sich auch Seniorchefin Helga Braune. Er durchläuft die Stationen problemlos, tritt zur Prüfung an und wiederholt seinen Erfolg seiner Kochausbildung: Wieder ist er Prüfungsbester seines Jahrgangs. Bis Silvester wird er in Höfen bleiben, dann soll es in ein Fünf-Sterne-Haus nach Hamburg gehen. Doch egal, wo er in der Welt seinen Platz finden wird: »Ich werde immer wieder nach Zavelstein und nach Höfen zurückkehren.« Die Verbindung wird immer bestehen bleiben. Wie in einer guten Familie eben.

INFO

(sgb). In seiner Ausbildung durchlief Udo Petzold die komplette Palette in der Küche vom »Krone Lamm« in Zavelstein: Am Anfang stand die kalte Küche mit Salaten und Vorspeisen. »Auch da hat man bereits Verantwortung«, erinnert er sich, »auch wenn man das unterste Glied in der Küche ist.« Die nächste Station waren die Desserts, bevor es zu den Beilagen ging. Es folgten die Suppen, bevor die Krönung wartete: »Dann darf man Fleisch braten.« Diese Kenntnisse aus seiner Kochausbildung kamen Petzold dann auf seinem Weg zum Restaurantfachmann zugute, denn er kann den interessier-

ten Gästen genau erklären, was sie da auf dem Teller haben. Doch bei der ersten Station in der Ausbildung zum Restaurantfachmann musste sich Petzold erst einmal um das Getränke-Büffet kümmern, inklusive der umfangreichen Weinkarte. Dann folgt das Frühstück. Erst muss er in kleinen Räumen ran, dann trägt er die Verantwortung für größere Speisezimmer. Und immer muss alles stimmen: der Raum, die Dekoration und die Getränke. Die größte Herausforderung ist das A-la-Carte-Restaurant, denn da sind alle Bestellungen möglich - vom Wurstsalat bis zum Fünf-Gänge-Menü.



Auch mit Wein muss sich der Restaurantfachmann gut auskennen, besonders im »Ochsen« in Höfen. Foto: Archiv