

Frühschicht

Im Alter von 25 Jahren arbeitete ich für anderthalb Jahre in Johannesburg als Koch und lebte beim südafrikanischen Teil meiner Familie. Vater war in den frühen 70er und seine Schwester Ende der 40er in dieses Land ausgewandert. Ich wohnte bei meiner Cousine, die in diesem Land aufwuchs und sich mehr als Südafrikanerin denn als Schweizerin sah. Der folgende Text ist so geschrieben, wie ich in jener Periode sprach und empfand. Er spiegelt den Zeitgeist europäischer Einwanderer wider, welcher geprägt war von einer Begeisterung für die afrikanische Natur, konservativem Denken, der Furcht vor Kommunisten und einem nicht Wahrhabenwollen sowie Verdrängen. Ich glaubte den Fehlinformationen aufgrund der staatlichen Zensur. Heute, wo ich so viel mehr weiß, die Bücher von Gordimer und Coetzee gelesen habe, staune ich über meine damalige Naivität. Der Drang, aus der Schweiz auszubrechen, auf Abenteuer und den südafrikanischen Teil der Familie kennen zu lernen, war größer als die Akzeptanz der politischen Realität.

Es ist dunkel und frostig, als ich das Haus an einem Morgen 1981 verlasse. In der Ferne glimmt ein orangener Lichtbogen über den Silhouetten des Hillbrowtowers und den Wolkenkratzern der City of Johannesburg, der andeutet, wo mein Arbeitsort in der Innenstadt liegt. Dünner Bodennebel in den Senken schluckt die Helligkeit der spärlichen Straßenbeleuchtung. Die Scheiben des Käfers sind mit Raureif bedeckt. Im Wintermonat Juni liegen nachts die Temperaturen oft unter dem Gefrierpunkt. Stotternd springt der VW an und boxt sich zur Betriebstemperatur hoch. Das unabhängige Radio 702 aus Bophutswana sendet erste Frühhinrichtungen und klassische Popmusik. Ich ignoriere die Meldung über die Verurteilung der Apartheid bei einer internationalen Konferenz in Genf. Meine Englischkenntnisse reichen noch nicht aus, um komplexe politische Themen fehlerfrei zu interpretieren. Die über die Niederschlagung der Proteste in SOWETO verstehe ich. Ich spreche ein Schulenglisch, auf dem Niveau eines gut ausgebildeten farbigen Kochs. An den Straßenrändern hasten dunkle, kaum erkennbare Gestalten zu den nicht gekennzeichneten Haltstellen der Kaffertaxis. So bezeichnet die weiße Arbeiterklasse die Minibusse, die überladen, mit einem halsbrecherischen Tempo, Schwarze in die Stadt bringen. Jeden Morgen gefährliche Situationen, die Taxis missachten Lichtsignale, stoppen plötzlich auf der Fahrspur, um Passagiere ein- oder aussteigen zu lassen. Schattengleiche Personen, welche die Schnellstraßen unerwartet queren, um zu den Haltestellen zu gelangen. Andere torkeln wie im Schlaf, von einem Babalass, die Folge einer

durchzechten Nacht, geplagt, am Rande der Fahrbahn. Ich verstehe den Hintergrund der sarkastischen Aussage, "You only see them when they smile." Niemand lacht um diese Uhrzeit, zu welcher sich jeder der Nächste ist, damit er pünktlich und ohne Zwischenfall die Stadt erreicht. Alle, die früh beim Arbeitgeber zu erscheinen haben, "Nine to five" nur aus dem Kino kennen, sind diesem Chaos ausgeliefert. Die städtischen Verkehrsbetriebe nehmen den Betrieb erst später auf, transportieren in den weißen Vororten nur Afrikaner und Coloureds, Weiße benutzen das Auto. Die Apartheid benachteiligt jeden, der auf öffentliche Verkehrsmittel angewiesen ist. Auf den Straßen sind hauptsächlich Lieferwagen mit Lebensmitteln, die Gemeinschaftstaxis und die zerbeulten Gebrauchtwagen der unterprivilegierten Weißen unterwegs. In der Innenstadt, an den Kreuzungen mit den Verkehrsampeln, sitzen schwarze Paperboys auf Bündeln von Zeitungen, eingehüllt in zerschissenen Windjacken und orangen Warnwesten, welche die Morgenausgaben der wichtigsten Titel den an den Rotlichtern anhaltenden Pendlern anbieten, diese jedoch erst Stunden später verkaufen, wenn die Banker und Manager mit den BMWs und Jaguars in die Stadt fahren. Zur Zeit des morgendlichen Stoßverkehrs ist es unmöglich, die Zeitungsstapel an die Kreuzungen zu bringen; so setzen die Verlagshäuser sie mitten in der Nacht, zusammen mit den Knaben, auf den Verkehrsinseln ab, wo sie schlotternd warten, bis die ersten Sonnenstrahlen die Kälte vertreiben.

Das Finanzviertel ums Carlton Center, der afrikanischen Version des Rockefeller Centers, ist zu dieser Uhrzeit menschenleer, bis auf die Straßenlaternen unbeleuchtet. Ich parkiere im Parkhaus des Ice Rinks. Achte darauf, dass ich bei den Lüftungsschächten nicht über einen Schlafenden stolpere, oder in einer Ecke in eine Notdurft trete. Eine Stunde später werden die Exkremete und die Gestrandeten mit dem Hochdruckreiniger weggespült. Offiziell existieren sie nicht, Farbige haben die Innenstadt in der Nacht zu verlassen, weiße Obdachlose müssen diese in den Heimen der Heilsarmee verbringen, sonst werden sie von der Polizei unsanft festgenommen. Durch die Shopping Mall, die Geschäfte noch mit Absperrgitter verriegelt, gelange ich zum Personaleingang, passiere die Sicherheitsschleuse, weise mich aus, werde im Journal erfasst. Die uniformierten Mitarbeiter sind mehr damit beschäftigt, das Reinigungspersonal der Nachtschicht auf Diebesgut zu überprüfen, als die Legitimation des Zutritts zu kontrollieren.

Hinter der Security überschreite ich die Grenze der offiziellen Apartheid. Die großen Fünf-Sterne Hotels besitzen den internationalen Status, kennen keine Rassentrennung,

sind für alle Menschen zugänglich, die es sich leisten können. Ich betrete jetzt die Stammesgebiete der hausinternen Tribes – die des Küchen- und Servicepersonals, aufgeteilt nach den verschiedenen Restaurants und Produktionsstätten, des Hausdienstes, der Bantus, Japies und Europäern sowie den Vorgesetzten. In der Wäscheausgabe hole ich eine Arbeitsuniform, die penetrant chlorig riecht und unangenehm zu tragen ist. Der Sozialstandard von Westin, der amerikanischen Betreiberin des Hotels, fordert, dass alle Mitarbeiter gleichbehandelt werden und sich, ihrer Tätigkeit entsprechend, mit denselben Uniformen kleiden. So trage ich eine schäbige Kochkleidung aus Mischgewebe, anstelle meiner eigenen, aus der Schweiz mitgebrachten, aus qualitativ hochstehender Baumwolle gefertigt. Wie jeden Morgen ein Feilschen um die richtige Größe und eine nicht zerschlissene und abgetragene Bluse. Wenn ich die schwarze Chef-Gouvernante nicht regelmäßig mit einem Trinkgeld oder einer Zwischenverpflegung beschenke, bestechen ist der falsche Ausdruck, erhalte ich keine anständige Kleidung. Anschließend besorge ich einen Trolley und ramassiere mein favorisiertes Kochgeschirr in der zentralen Abwascherei zusammen. Das Geschirr für die Restaurants ist von erlesener, europäischer Qualität, das für die Küche aus Aluminium, preisgünstig gefertigt. Weder säureresistent noch geschmacksneutral. Das hochwertige aus Chromnickelstahl, in der Schweizer übliche, ist der koscheren Küche vorbehalten, wird von deren Köchen gehütet wie der eigene Augapfel und ist mit dem Symbol der Menora gekennzeichnet, deshalb in der Hauptküche nicht verwendbar. Mit einem der Warenlifte gelange ich in diese. Ich benutze dieselbe Kabine wie eine blasse Hotelfachschulpraktikantin. Ihre Funktion entnehme ich dem Namensschild. Ein kurzer early Morning Flirt verkürzt die Wartezeit. Die erste Arbeit ist den Gasherd zu entfachen, ein störrisches Monstrum mit dicken Gusseisenplatten, damit dieser die Betriebstemperatur erreicht. Die ganze KÜcheneinrichtung wurde von Westin aus den USA importiert, wo man fähig ist Raumschiffe, die zum Mond fliegen, zu konstruieren, jedoch keine einwandfrei funktionierenden Küchengeräte. Diese sind minderwertig im Vergleich mit europäischen Fabrikaten, speziell bei der Bedienungsfreundlichkeit. Die Temperaturführung in den Kochtöpfen regelt man mit Abstandshaltern auf den Platten, die im Ofen mit Lüftungsspalten in den Türen. July, mein schwarzer Commis, ist zum Glück wohlbehalten von Soweto in die Innenstadt gelangt, in den Wochen um den Jahrestag des Soweto-Aufstandes keine Selbstverständlichkeit. Nie weiß man, welche Kontrollen die Polizei durchführt. Er wartet Tee trinkend auf den Schichtbeginn, äußert sich nie zu seiner Lebenssituation in Soweto, sagt mir einzig, dass

er froh ist, im Carlton, diesem Biotop ohne Apartheid, arbeiten zu können und dass er nie etwas tun und sagen würde, was seine Anstellung gefährdet. Er drängt, die Serviceebene aufzusuchen, damit wir nicht in den Kellergeschoßen stecken bleiben, nachdem die Waren beschafft sind. Ich kontrolliere, bevor wir uns in die Katakomben begeben, die vorhandenen Vorräte, konsultiere die Speisepläne, berechne mit den Rezepturen die Mengen der erforderlichen Zutaten. Wir betreiben den Saucierposten des Three Ships, dem exklusivsten Speiselokal des Hotels und eines der besten in der Stadt, kochen die Fleischgerichte und Saucen für den Mittagsservice und die Lunchbuffets auf dem Top of the Carlton, im dreißigsten Stock. Ich bin der einzige Weiße in dieser Schicht des kulinarischen Flaggschiffs. Auf dem Entremetierposten, im Gardemanger und am Grill arbeiten ausschließlich schwarze Köche. Die Umstände sind hart und anspruchsvoll, es wird vorausgesetzt, dass man das klassische Repertoire der französischen Küche beherrscht, keine Convenienceprodukte verwendet, sein Wissen an die Einheimischen weitergibt. In Südafrika kennt man die Kochlehre nicht, wer es sich leisten kann, absolviert eine Hotelfachschule, die anderen lernen die Betriebe an. Bei weißen Südafrikanern sind handwerkliche Tätigkeiten im Dienstleistungsgewerbe nicht begehrt, sie träumen von Managementjobs, sehen Küchenarbeit als vorübergehendes, notwendiges Übel. Je niedriger der Schulabschluss, desto höher die Abneigung zu Arbeitsbedingungen ohne Rassenschranken. Die jungen Schwarzen sind lernbegierig, das Schwerste ist, ihnen die Zubereitung von Gerichten beizubringen, die sie selbst nicht essen. Die talentiertesten der farbigen Köche sind die Indischen, sie verfügen über eine traditionelle Wertschätzung für Lebensmittel und das Kochen. Schwierig ist, sie aufgrund des Kastendenkens im Team zu integrieren.

Das Hotelgebäude ist weitläufig, ohne Julys Hilfe finde ich mich auch nach Wochen nicht zurecht. Die Hauptküche beherbergt die Fertigungsküchen des Three Ships, des Texmex Lokal El Gaucho, des Room Services und die warme Produktion. Ein Stock höher liegen die Bankettküche und die koschere Küche, in der 30. Etage die Satellitenküche des Top of the Carlton. Fünf Stockwerke unter der Hauptküche, unterhalb der Shopping Mall, die Service-Ebenen mit dem Personalrestaurant, den Garderoben, den zentralen Warenlagern, Kühlräumen, der kalten Produktion, einer Bäckerei, Konditorei und Metzgerei. Letztere führt ein Walliser – hager, rot geädertes Gesicht, nach hinten gekämmtes, geliertes Haar, am Morgen meist fahrig, schlecht gelaunt. Ich sehe ihm das morgendliche Leiden des Trinkers an. Er treibt mit seinem Verhalten den Küchendirektor

zur Weißglut, wenn dieser ins Intercom brüllt, ob das bloody Meat für das Bankett endlich bereit sei, er darauf die Antwort erhält, der Metzger kotze zurzeit in den Schweinekübel, nachher kümmere er sich darum. Würsten, Terrinen und Pasteten-Füllung herstellen, das beherrscht er wie kein Zweiter im Carlton. Dieser tragische Walliser, dessen Englisch wie ein Dialekt aus einem abgelegenen Bergtal klingt, ist eine Fachkapazität, dies schützt ihn vor Sanktionen. Den Umgang mit verkaterten Vieltrinkern bin ich gewohnt. Ich behandle ihn mit Respekt, nicht schnippisch, wie die britischen Köche vom Koffiehuis, welche er deshalb hintenanstehen lässt. Ich erhalte meine Bestellungen sofort, das Fleisch gereift, von ihm persönlich dressiert, pfannenfertig hergerichtet, handgeschnitten, nicht mit der Bandsäge zerteilt, wie bei seinem englischen Mitarbeiter üblich. Nicht warten oder nochmals runterfahren ist ein Privileg, verhindert, in Zeitnot zu geraten.

Der ganze Verkehr in die verschiedenen Stockwerke findet über fünf Warenlifte statt. Es bilden sich regelmäßig Staus vor ihnen. Meist in der Zeitspanne zwischen sieben und neun, in welcher ich die Schmorgerichte zuzubereiten habe, damit sie am Mittag fertig gegart sind. Vor den Liften herrscht eine Stimmung wie in einer Metrostation, einzig das disziplinierte Schlangestehen fehlt. Ein afrikanisches Gewusel, es wird gelacht, gesungen, getanzt und geschimpft. Alle drängen nach oben, um ihre Jobs zu erledigen, der Hausdienst mit Stapeln frischer Bett- und Badewäsche, Kellner mit Schubkarren voller Getränke, schmelzenden Eiswürfeln, gebügelten Tischtüchern und Servietten und die Köche, die Lebensmittel und Küchenutensilien transportieren. Es gelten mir nicht ersichtliche Regeln, wer sofort Zutritt zu einem der Lifte erhält und wer ewig ansteht. Ich bin auf Julys Hilfe angewiesen, dass er mich durch das Durcheinander lotst, mit den einflussreichen Mamas auf Zulu verhandelt, damit sie uns durchlassen, nicht wegdrängen. Ist das Hotel ausgebucht, weist man dem Room-Service zwei Kabinen statt einer zu, um die Frühstücke speditiv zu verteilen. Die Transportkapazitäten sind dann noch prekärer. Es hilft kein Ausrufen, nicht die Hautfarbe oder der Hinweis, man komme echt in die Scheiße. Dieses Nadelöhr haben alle zu passieren, die Uhr tickt für jeden unaufhörlich. Den Arbeitsbeginn vorverlegen, die Transporte so früh wie möglich erledigen, was zu unbezahlten Überstunden führt, sowie in der Hauptküche Reserven verbergen, sind Maßnahmen, die helfen, den Zeitplan einzuhalten, um dem Anschiss, man sei unfähig zu organisieren, zu entgehen. Für diesen Teil der Arbeit nützt mir, was ich im Militär gelernt habe, mehr als meine Kochkenntnisse. Agieren unter erschwerten Bedingungen und Taktik – kochen in Afrika habe ich mir in St. Gallen, als ich den Entschluss fasste,

auszuwandern, anders vorgestellt. Britisch-vornehm, mit Stil, klassisch wie in den großen Hotel-Palästen in London.

Der Saucierposten des Three Ships liegt gegenüber dem Büro des Küchendirektors, dem knallharten und gefürchteten Leyrer. Der, der alles sieht, hört und riecht, der schwer zu täuschen ist. Assistenten von drei Souschefs, zwei Schweizern und einem Engländer. Die Schweizer sind in Ordnung. Der Jüngere ein wenig ausgeflippt und modern, der Ältere, gewissenhaft und traditionell. Zusammen ergeben sie eine akzeptable Mischung. Gradlinig, ich begriff schnell, was sie verlangen. Die beiden verhalten sich fair gegenüber der Brigade. Der Brite, ein Streber, arbeitete im Dorchester in London unter Mosimann, kopiert dessen Gestik und Sprache, es fehlt ihm nur die Fliege, klemmt sich wie dieser einen Bleistift in die Toque. Dies führte dazu, dass die Schweizer ihn in der Art von Monty Python nachäffen und selbst den Analphabeten Bleistifte in die Kochmützen stecken. In der Kochkunst gelingt ihm die Kopie nicht. Die Inputs, die er einbrachte, stuft Leyrer nach kurzer Zeit als in Südafrika nicht umsetzbar ein. Südafrikaner finden keinen Gefallen an der Cuisine Naturelle, deren Gerichte ohne Butter, Rahm, Alkohol, salzarm. Sie lieben kräftige, durchgegarnte Speisen mit markantem Geschmack. Die Specials, die er seinem Vorbild nachkreierte, fanden bei den Gästen, die sich an den Mittagbuffets bedienen, nicht den erhofften Anklang. Für ihn sind wir Köche daran schuld, dass er nicht brillierte, da wir seine Ideen nicht gemäß den Vorgaben von Mosimann und Escoffier umgesetzt haben. Doch die Afrikaner lesen keine Kochbücher, kennen die Cuisine Naturelle nicht, verstehen seine mündlichen Ausführungen, gespickt mit französischen Küchenfachausdrücken, nicht, schauen ihn mit großen fragenden Augen an, die er nicht beachtet, äußern sich mit einem "Yes Chef!" überzeugt davon, er erwarte diese Antwort, fragen nicht. Bei den gelernten Köchen löste diese Schuldzuweisung Operation Fawly Towers aus. Wir brachten den Schwarzen sämtliche Fachausdrücke aus Escoffiers *Repertoire de la Cuisine* bei. Die sprachen bald besser Französisch als der Engländer. Bis Leyrer bei der Teamsitzung anordnet: "We stopp now this french and pencil bullshit!" Er ist Deutscher, pedantisch, handwerklich top, Organisieren ist seine Stärke, die Brigade führt er militärisch. Er verlangt die genaue Umsetzung seiner Ideen und kulinarischen Vorstellungen, duldet keinen Widerspruch und Eigeninitiative. Vor dem Mittagsservice degustiert er alle vorbereiteten Gerichte und Komponenten. Insbesondere die französische Zwiebelsuppe hat es ihm angetan. Er besteht darauf, dass ich diese täglich frisch zubereite, und teilt meine Meinung nicht, eine solche sei am zweiten

Tag besser, gehaltvoller. Er ist ein überzeugter Anhänger der Küchentechnik mit dem heißen Wasserbad. Suppen und Saucen stelle ich jeden Morgen nach den vorgegebenen Rezepturen her, anschließend werden sie in diesem heißgehalten. Um à la minute Gerichte zu kochen, gare ich den Fisch, das Fleisch und nappiere diese mit der fertigen Sauce. Diese schmecken so zubereitet, wie er meint, stets gleich. Von der Kochtechnik mit kalt aufbewahrten Grundsaucen die Fleisch- und Fischgerichte erst bei Bestellung von Grund auf herzustellen, ist er nicht überzeugt. So gefertigt tragen sie die Handschrift der Person, die sie kocht, nicht seine, außer er degustiert täglich Hunderte von Gerichten und korrigiert nötigenfalls. Nachdem er einen Topf mit Zwiebelsuppe, kurz vor dem Lunch, die seine drei Lakaien zuvor als perfekt beurteilten, einzig mit der Begründung, die sei von gestern, umkippte, stelle ich seine Ansichten und Anordnungen nicht mehr infrage.

Die Hauptküche ist eine riesige Produktionsstätte, sie wirkt wie eine Industriehalle aus Beton, kalt und funktionell, ohne Ästhetik, nicht wie eine klassische Küche, die eine gewisse Wärme ausstrahlt. Sie verfügt über keine Fenster, von den Ereignissen in der Stadt, dem Wetter und der Uhrzeit ist man isoliert. Trotzdem ist es ein Raum voller Leben und afrikanischer Einflüsse, mit exotischen Lebensmitteln, Düften von Gewürzen und den Gerichten aus aller Welt, mit einer farbenprächtigen Stimmung, verursacht durch die Menschen der verschiedenen Rassen, die miteinander lachen, sprechen, dabei ihre Körper einsetzen. Es ist laut, der Lärm von Geräten und Maschinen wird von den nackten Wänden verstärkt, die Stimmen und Dialekte der Mitarbeiter verschmelzen zu einem Singsang. Die Tageszeit vermitteln große Uhren mit Klappziffern, jede Minute ein Klacksen, das einen darauf hinweist: Die Zeit steht nicht still, trödle nicht, sonst wirst du nicht rechtzeitig fertig.

All dies eröffnet sich mir, wenn ich den Lift verlasse. Der logistische Teil der Arbeit ist erledigt, jetzt kommt der handwerkliche an die Reihe, der mir vertraute, das Kochen. Ich schneide Zwiebel für die Onion Soup, röste im Ofen Knochen für den Kalbsjus, bereite gleichzeitig ein Kalbsvoessen Marengo zu, lasse später Fischgräte, -köpfe und feingeschnittenes Gemüse zusammen mit Weißwein und Gewürzen simmern, um den Fischfond, die Basis der Sauce, für den Tagesfisch und die Hummersuppe, herzustellen. Zeitgleich dünste ich Schalen von Krustentieren und fein geschnittene Gemüswürfel für die Bisque. July rüstet und schneidet die Zutaten in die gewünschte Größe, reicht mir die

Ingredienzen in der richtigen Reihenfolge, reinigt die Töpfe und räumt die fertiggestellten Komponenten ab. Später stelle ich alle Saucen für die Fleisch- und Fischgerichte fertig. Das Entscheidende ist, dass ich über genügend selbstgemachte Fonds in einwandfreier Qualität verfüge. Ich bin meinem Lehrmeister dankbar, der mir beibrachte, dass die Basis einer exzellenten Küche Brühen sind, und wie man sie herstellt. Die Fabrikate von Knorr und Maggi sind in Südafrika nicht verwendbar, zu süß abgeschmeckt, mit zu vielen Zusatz- und Farbstoffen angereichert. Leyrer ist mit den von mir produzierten Saucen und Gerichten meist zufrieden. Manchmal fehlt eine Spur von irgendetwas, dies entspricht seiner Art, einen Kommentar abzugeben, zu markieren, wer hier das Sagen hat. Um elf kommt der Chef vom Top of the Carlton, um die von mir zubereiteten Tagesspecials zu holen. Ein wortkarger Schweizer, in meinem Alter, der mit einer Südafrikanerin zusammenlebt. Sie scheut den Kontakt und vermeidet, in Vergnügungsviertel wie Hillbrow, wo sich die Gastgewerbler treffen, auszugehen. Ihr und ihrem Partner missfallen, wie mir, das plumpe und das tumbe Benehmen in den Lokalen. Wir sind beide Außenseiter unter den Europäern, da wir ein südafrikanisches Beziehungsnetz haben, verstehen uns deshalb, verbringen die Freizeit nicht mit den sport-, trink- und frauenverrückten, deutschsprachigen Köchen. Wir sprechen kurz über die neusten Filme und Musiklokale in der Rockey Street, dem alternativen Ausgehquartier für Aufgeschlossene, der Apartheid gegenüber kritisch Eingestellte. Zuvor schicke ich July in die Mittagspause, damit er an unserem Gespräch nicht teilnimmt und erfährt, dass wir am Feierabend Dagga rauchen, Lokale des kulturellen Widerstands besuchen. Manche Bantus verstehen ein wenig Schweizerdeutsch, ohne dies einem wissen zu lassen. July bevorzugt, wie die meisten schwarzen Köche, die Pause unter seines gleichen zu verbringen, mit uns zu speisen ist ihm unangenehm. Er pflegt so auf seine Art die Apartheid. Er verschwindet im Labyrinth der Zwischengänge und Hinterräume des Hotels und taucht erst vor dem Service, wie aus dem Nichts, wieder auf. Ich gehe für die Mittagspause – mir gefällt die Atmosphäre im Personalrestaurant nicht – in die Küche des El Gaucho. Dort arbeitet eine Deutsche, mit Söhnen in meinem Alter, die seit Jahren in Südafrika lebt, eine interessante Gesprächspartnerin. Wir trinken Tee, essen ein Steak-Sandwich und sie stellt mir ihre neue Mitarbeiterin vor. Die Studentin, die ich heute in der Früh im Lift kennenlernte, welche mir unaufgefordert, innert kürzester Zeit ihren Werdegang erzählt. Sie studierte an der Hotel School am Technikon Witwatersrand, stammt aus einer konservativen Familie, die der Apartheid zugewandten niederländisch-reformierten Kirche angehört und deshalb

über ihre Stellenwahl nicht erfreut ist. Sie lebte bis dahin im Orange Free State auf einer Farm. Sie genießt die Freiheit in Johannesburg und den offenen Umgang mit Einwanderern in der Hotelbranche. Bei diesem ersten Kennenlernen habe ich den Eindruck, sie überspielt mit Flirten ihre Unsicherheit, verabrede mich trotzdem mit ihr für einen Tee nach der Arbeit in der Mall. Ich verlasse die Runde, in 30 Minuten öffnet das Restaurant für die Lunchtime.

Ich überprüfe nochmals alle Komponenten, stelle Bratpfannen an die Wärme, schiebe den Topf mit dem Kalbsfond zur Seite und erkundige mich beim Chef de Service über den Stand der Reservationen und ob VIPs angemeldet seien. Ich erkläre zwei rhodesischen Kellnern die Mittagskarte, angeblich von Mugabe geflüchtete Farmer, vom Auftreten her eher ehemalige Armeeangehörige. Ihre Körpersprache zeigt, selbst wenn sie einen Smoking zur Arbeit tragen, dass der Speiseservice in einem Fünfster Lokal nicht ihre Berufung ist. Ich versuche sie in der kurzen Zeit soweit in die Geheimnisse der französischen Küche einzuführen, dass sie die Tageskarte den Gästen erklären können. Die ersten Bestellungen erreichen die Küchenmannschaft. Leyrer tritt an den Pass und anonciert. Schreit sich in Rage, um die Mannschaft auf Höchstleistung zu trimmen. Hält sich am Mikrofon fest wie ein Rockstar. Macht auf Nina Hagen, wie ich und ein der Punkmusik kundige Kollege lakonisch meinen. Ich jodle innerlich den Song African Reagge vor mich hin, rezitiere den Text nicht, Sarkasmus und Ironie kommt bei der Küchenleitung nicht an, diese pflegt einen anderen Humor. Wenn wir die Anordnungen nicht schnell genug mit "Yes, Chef!" quittieren, schmeißt er Saucieren nach den Stummen. Daraufhin antwortet die Brigade im Chor mit "YES Chef!!!" unabhängig davon, ob die Einzelnen verstehen, was er sagt oder nicht. July und ich haben uns eine Strategie angeeignet. Wenn Leyrer eine Order aufgibt, entnimmt July sofort die jeweiligen Zutaten dem Kühlschrank und stellt mir diese geordnet bereit. Ich koche die Gerichte in dieser Reihenfolge, werden sie abgerufen, überreiche ich ihm die Pfannen und er richtet sie im silbernen Serviergeschirr an. Der Mittagsservice ist meist kurz, mit nur einer Tischbelegung. Nach 14 Uhr habe ich letzten Mahlzeiten fertig zubereitet. Wir räumen die Küche auf und übergeben sie der Abendschicht. Bitten diese, den Kalbsfond in drei Stunden abzupassieren und kühl zustellen. July bepackt unseren Trolley, deponiert ihn im zentralen Kühlraum. Anschließend folgt die für alle obligatorische Schulung durch einen der Souschefs mit Hilfe der englischen Ausgabe des Paulis, dem Schweizer Lehrbuch der Küche. Mir hilft diese Weiterbildung, Küchenfachausrücke auf Englisch zu verstehen.

Danach melde ich uns, solange Leyrer in der Pause ist, ab und wir verschwinden, bevor es ihm in den Sinn kommt, dass er Köche für einen Abendanlass benötigt. Ich checke bei der Security aus, stelle mich vor dem Kontrollposten in einer endlosen Reihe Schwarzer an, alle mit Jacken und Mäntel gekleidet und Taschen unter dem Arm, fluche lautlos über die Gleichstellung und die Wartezeit. Lasse mir die Innentaschen meiner Jeansjacke kontrollieren, versuche, das Ganze gelassen zu sehen. Hoffe, dass nicht die Verabredung zum Tee platzt, da ich zu spät bin. Doch Yvette, so heißt die Studentin, wartet im vereinbarten Lokal in der Mall.