

„Chef“ Casserolier — Herr der Töpfe und Pfannen



Die Berufsbezeichnungen in der Küche tragen traditionell französische Namen, wie z. Bsp. Sous Chef - stellvertretender Küchenchef, Demi Chef de Partie — stellvertretender Postenchef, Gardemanger — Kaltkoch. Casserolier oder Plongeur ist die Bezeichnung für den Spüler, den Tellerwäscher.

Man unterscheidet in der Küche zwischen Schwarz- und Weißgeschirr, wobei das Schwarzgeschirr den gesamten Küchenbereich betrifft und das Weißgeschirr den Restaurantbereich.

In kleineren Gastronomieunternehmen übernimmt eine Person alle Spülaufgaben. Die Position des Casserolier ist in der Küchenhierarchie an letzter Stelle angesiedelt und meist von männlichen, ausländischen Mitarbeitern besetzt. Die Verdienstmöglichkeiten befinden sich dem entspre-

chend am unteren Ende der Küchenlohnskala.

Die Arbeitszeit beginnt früh morgens und das selbstverständlich auch an den Wochenenden und Feiertagen. Der Arbeitsbereich eines Spülers liegt abseits des Küchen-Hauptgeschehens (gar als würde man sich dessen schämen) und ist meist nicht einsehbar. Zum Arbeitsbeginn ist logischerweise noch kein schmutziges Schwarzgeschirr vorhanden. Damit auch der „Chef“ Casserolier ausgelastet ist, hilft er dem Gemüsekoch beim Zwiebel- und Karottenschälen oder Salatputzen.

Kaum, dass sich der Zwiebel-/Tränen-Sack geleert hat, füllt sich dann schon der Spülplatz mit schwarzen Pfannen und Töpfen.

Ein guter „Chef“ Casserolier erkennt schon an den Pfannen, welcher Koch damit gearbeitet hat. Je nach Benutzer muss er noch zusätzlich die Stahlwolle zum

Einsatz bringen. Ebenfalls erkennt er am Geruch (... und Geschmack) die Kochkünste und weis um die Tagesform der Küchenbrigade stets Bescheid.

Da er in seiner Position nicht gefragt ist, behält er seinen Wissensgeschmack für sich.

Ein Vor-Abbrausen des Schwarzgeschirrs ist unumgänglich, bevor die große Spülmaschine befüllt wird. Sehr große Töpfe werden gänzlich von Hand bearbeitet.

Um die Mittagszeit steigert sich das Geschirrvolumen - das alltägliche Töpfe- und Pfannen-Stoßgeschäft beginnt. Das stetige Rauschen der Geschirrspülmaschine, das hektische und knallende Abstellen der Töpfe und Pfannen verursachen immer einen erhöhten Geräuschpegel. Kaum ist das Geschirr auf dem Spültisch abgestellt, benötigt der Koch dieses durch lautes Zurufen wieder, so dass der „Chef“ Casserolier unter

permanentem Leistungsdruck steht. Das weibliche Küchenpersonal empfindet wohl etwas mehr Empathie und versucht mitunter geradezu schamhaft und ungesehen das Geschirr beim Casserolier abzustellen. Da in der Küche im Allgemeinen ein rauher hierarchischer Ton herrscht, ist der Job des Spülers oft demütigend. Um seinen Anforderungen gerecht zu werden, bedarf es einer physischen und psychischen Belastbarkeit.

Durch den ständigen Umgang mit Wasser sind Handschuhe ein Muss und der allgegenwärtige Wassergeräuschpegel führt fast zwanghaft öfter zum Toilettenweg. Die Fluktuation auf dieser Position ist dementsprechend hoch.

Doch als Zahnrad des Küchengetriebes ist die Position des „Chef“ Casserolier allen anderen gleichwertig und verdient auch unsere aufmerksame Hochachtung!