

In der Küche zu Hause

Stefan Brandes' Herz schlägt fürs Kochen / Als Lehrer an den BBS Cuxhaven gibt er diese Leidenschaft weiter

Von Jara Tiedemann

CUXHAVEN. Die wichtigste Zutat bei der Arbeit von Koch und Lehrer Stefan Brandes ist Herzblut. Das schmeckt man nicht nur, sondern bekommen auch seine Schüler zu spüren. Den Nachwuchs für die facettenreiche Welt des Kochens zu begeistern, ist seit 20 Jahren die Mission des 52-Jährigen.

Klassische Musik schallt aus der Lehrküche der BBS. Mit einem Strahlen schaut Stefan Brandes um die Ecke. Musik brauche er zwar nicht zwingend zum Kochen, „aber es kann schon mal sein, dass ich die Metal-Band Metallica aufdrehe, wenn ich in der Küche stehe“, verrät der 52-Jährige mit einem verschmitzten Lächeln. Natürlich nicht, wenn seine Schüler dabei sind.

Seit gut 20 Jahren ist Brandes Fachpraxislehrer für Köche an den BBS Cuxhaven. Alle, die im Landkreis Cuxhaven (bis Buxtehude) eine Karriere als Koch oder Köchin anstreben (aktuell rund 60), machen früher oder später seine Bekanntschaft.

Stefan Brandes begleitet die Auszubildenden auf dem manchmal gar nicht so leichten Weg zur Abschlussprüfung. Einmal die Woche kommen die Schüler für zwei Stunden zu ihm in die Schul-Küche, um Arbeitsabläufe hinterm Herd zu üben, Handgriffe zu verinnerlichen und ihr Gespür für Garzeiten, Gewürze und Co. zu verbessern. Das Gute: In der BBS-Küche findet letztlich auch die Abschlussprüfung statt – in bis dahin hoffentlich gut vertrautem Umfeld also.

Pünktlichkeit ist Glückssache

An diesem Punkt hapere es aber immer einmal wieder, erzählt Brandes. „Mit der Pünktlichkeit klappt es nicht so. Wie oft sitze ich um acht Uhr morgens noch allein hier, obwohl um zehn nach der Unterricht beginnt. Nach und nach trudeln sie dann ein, immer mit tollen Ausreden im Gepäck“, erzählt der Küchenmeister und verdreht schmunzelnd die Augen. „Die Arbeitsmoral hat sich in den Jahren wirklich gewandelt. Und nicht immer zum Positiven.“ Nicht selten wird ein Machtwort gesprochen.

Aber auch Kummerkasten muss Brandes spielen. „Die Schüler bringen ihre Sorgen mit in die Küche. Erzählen, was in ihren Betrie-



Stefan Brandes in seiner „Werkstatt“. In der Schulküche der BBS Cuxhaven bereitet der Lehrer Nachwuchsköche aus dem gesamten Landkreis auf ihre Abschlussprüfungen vor. Dabei muss er nicht selten auch mal die Rolle des strengen Vaters oder die des Kummerkastens übernehmen. Foto: Tiedemann

ben nicht so läuft, beklagen sich über Arbeitszeiten und zu wenig Freizeitausgleich.“ Der 52-Jährige agiert deswegen auch in diesem Punkt als Schnittstelle zwischen Betrieben und Schülern – und nimmt hin und wieder den Hörer in die Hand, um mit den auszubildenden Betrieben zu sprechen.

Umso wichtiger ist es Brandes, der seit 2016 auch Jugendwart im Landesverband der Köche Niedersachsens ist, die Motivation der Nachwuchsköche in seiner Küche hochzuhalten. „Ich möchte, dass sie hier lernen, im Team zu arbeiten und an einem Strang zu ziehen.“ Ohne das gehe es nicht.

Das Schönste für ihn an seinem Job als Lehrer? „Wenn ich meine Schüler bei der Freisprechung aufrufen kann und ihnen ihre Zeugnisse überreichen darf. Das macht mich glücklich und stolz.“

Besonders freue es ihn aber, wenn er auch nach der Ausbildung ehemaligen Schülern über den Weg

läuft und sie sich freuen, ihn wiederzusehen und nicht schnell weg-zugucken. „Dann habe ich alles richtig gemacht.“

Brandes selbst, der unter anderem im Badhotel Sternhagen gekocht hat, startete mit einer Lehre bei Bäckerei Tiedemann ins Berufsleben. In seiner Bundeswehrzeit, die er praktisch in der Küche verbrachte, entdeckte der gebürtige Braubacher (Rheinland-Pfalz) dann aber seine Liebe zum Kochen. „Als ich damals das erste Mal gefühlte 4000 Spiegeleier braten sollte, wusste ich erst mal gar nicht, was los war“, lacht Brandes. Aber es machte ihm Spaß.

Und zwar so viel, dass er beschloss, den Beruf ein Leben lang ausüben zu wollen. In der Bundeswehrküche probierte er vieles aus, und machte sich selbst fit für die spätere Kochprüfung, die er sich selbst finanzierte. Mit Erfolg. Brandes landet als Jungkoch im Mövenpick-Hotel in Paris. Ohne ein Wort

Französisch zu sprechen. Mit Kochen war nicht viel. „Ich habe eher viel Organisatorisches aus der Küche mitgenommen.“

Ein Jahr lang blieb er dort, dann führte ihn sein Weg zum Romantik-Hotel in Bad Bederkesa. Als Chef de Partie. „Das war die Zeit, in der ich am meisten gelernt und gelitten habe. Ich hatte ja kaum Erfahrung. Konnte Rotbarsch nicht von Rinderfilet unterscheiden, die Gesellen wussten besser Bescheid als ich.“ Sein Glück: Teamwork wurde in der Küche großgeschrieben. Und Brandes war hoch motiviert, zu lernen und besser zu werden.

Für seine Motivation sorgte aber auch eine ganz bestimmte Kollegin. Heike, die im Betrieb ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau machte – und heute Brandes Frau ist. Mit ihr hat er drei Kinder – und führt das Café Löwenzahn in Altenbruch – neben seinem Job in den BBS.

Mehr als ein Fulltime-Job also. „Klar, man könnte sein Geld leichter verdienen, aber unser Herz steckt in dem Café. Wenn ich dort Torten backe, ist das fast Entspannung für mich.“ Kein Zweifel: Stefan Brandes lebt, was er liebt.

