

Der Frontkoch und seine grosse Show

■ Es sieht so leicht aus, wenn Christian Kolb mit den Pfannen vor den Gästen hantiert. Doch auch er kennt Lampenfieber. Der deutsche Gourmet-Koch unterrichtete Schweizer Köche im Frontcooking: Mit viel System und einer Prise Leichtigkeit den Umsatz ankurbeln.

Gudrun Schlenczek

Christian Kolb ist nicht nur ein sehr guter Koch, sondern auch ein begnadeter Rhetoriker. Und genau das braucht es, wenn man mit Frontcooking Umsatz machen will. «Wir machen TV», beschreibt der ehemalige 14-Gault-Millau-Punkte-Koch des Bio-Lokals «l'artichoc» in Frankfurt, der unter dem gleichen Namen heute zusammen mit seiner Frau Andrea Kurse und Beratung anbietet. «Wir zeigen nur das, was der Gast auch sehen soll», so der Quereinsteiger, der erst mit 28 Jahren – nach einem abgebrochenen Jura-Studium – das Kochen lernte. Im Klartext heisst das: minimale Fertigungstiefe an der Front, maximale Vorbereitung. Denn die Emotionen beim Gast weckt man vor allem dann, wenn in den Pfannen und Töpfen etwas passiert, wenn es brutzelt, schmort und nach Gebratenem duftet: Mit Kartoffelschnitten erreicht keiner Duftmarketing.

«Das Wichtigste ist das Zeitmanagement»

Das Mise en place ist matchentscheidend. «Das Wichtigste ist das Zeitmanagement», verdeutlichte Christian Kolb letzte Woche bei einem ganztägigen Frontcooking-Seminar bei der Haco AG in Gümligen. Mit drei bis fünf Handgriffen sollte das Gericht servierbereit sein. Anderthalb Minuten gibt Kolb der Fertigung eines Gerichts. Für eine so kurze Garzeit braucht es kleine Schnittgrößen. Damit das dünn geschnittene Fleisch auf dem Grill nicht reisst, heisst es: Warten bis es zu Dreiviertel durchgebraten ist, erst dann wenden. Und dann ja nicht mehr warten bis auch die zweite Seite knusprig braun ist. «Der Gast sieht ja nur eine Seite», so der Lehrmeister. Strukturhaltiges Gemüse

sollte man vorher blanchieren. Zeit sparen kann man auch, wenn man mehrere Portionen auf einmal kocht.

«Der Gast hat zwei Minuten Zeit, uns anzuschauen – da merkt er, ob wir sauber arbeiten oder nicht», betont Kolb die Wichtigkeit der Hygiene beim Live-Kochen. Hygiene heisst: saubere, kurze Fingernägel, Haare zusammengebunden, kein Schmuck, saubere Kleidung. Aber keine Handschuhe. «Unter diesen entsteht ein Mikroklima, das das Bakterienwachstum extrem fördert», so Kolb. Er rät stattdessen zu Händewaschen.

Aber: Hände weg von den Esswaren. Statt mit der Hand, mit Streuern oder Gewürzmühlen würzen und für jeden «Handgriff» Schaber oder Löffel einsetzen. Diese bewahrt man in einem geeigneten Behälter auf und lässt sie nicht einfach rumliegen. Und umweltbewusst arbeiten: «Die Gastronomschalen gut auskratzen. Wegwerfen kommt bei den Gästen negativ an», meint der ehemalige Bio-Koch. Gut kommt dagegen an, wenn der Frontkoch probiert, was er da brutzelt. «Aber richtig», so Kolb. Das heisst, immer mit zwei Löffeln: Mit dem einen löffelt man die Speise und gibt sie dann auf den zweiten, der dann zum Mund geführt wird.

Frontcooking kann Umsatz um 35 Prozent steigern

Sozusagen vor dem Mise en place kommt die Küchenplanung: «Die meisten Küchenplaner gestalten den Frontcooking-Arbeitsplatz wie eine klassische Küche», bemängelt Kolb. Das gehe nicht: Vor dem Gast koche man nicht im Team sondern solo, die Einheit muss autonom funktionieren, alles in Griffweite sein. Die Ware soll vom Gast gesehen werden, die Kühleinheit für die Bevorratung gehört deshalb neben die Kochstation: Das zeigt Frische und erzeugt Warendruck. Was nicht ästhetisch ist (Müll), wird versteckt.

Die am Haco-Kurs präsentierte Frontcooking-Einheit der Beer Grill AG mass 1,20 Meter Breite und wurde von einer Kühl- und Wärmeeinheit flankiert. Die integrierte Abluft nimmt 85 Prozent der Dämpfe. «Mehr schafft auch eine Deckenabluft nicht», so Kolb. Allerdings darf man nicht für

Beer arbeitet an einer Verbesserung, um auch das zu ermöglichen. Heute trifft man Frontcooking vor allem in der Handelsgastronomie und Personalverpflegung als Element des Freeflows sowie teilweise in der Systemgastronomie an. «Frontcooking kann im Freeflow den Umsatz um 35 Prozent steigern», meint Kolb. Wie sieht es mit der klassischen Restauration aus? «Diese wird sich damit schwer tun», meint Christian Kolb. Hier werde sich eher die offene Küche durchsetzen, als erster Schritt zum Frontcooking. «Die transparente Küche ist das Sinnvollste für die klassische Gastronomie», schätzt Andrea Kolb.

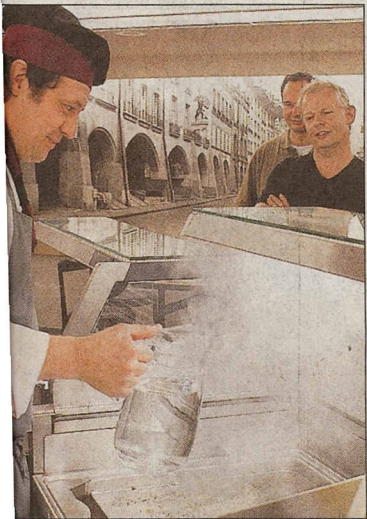
An der Front braucht es keine Köche, sondern Smalltalker

Denn Frontcooking funktioniert nur dann, wenn alles perfekt durchsystematisiert ist. «Einfach eine Wokstation hinstellen, geht nicht», betont die gelernte Hotelfachfrau. «Man zeigt viel Kreativität, arbeitet aber wie ein Systemer», verdeutlicht Ehemann Christian die Spannweite. Das hätten uns die «Importeure» des Frontcookings, die italienischen Pizzerien, bereits vorgebracht: Der Pizzaiolo besticht mit seiner Jonglierkunst und seinem Charme, die Pizza ist aber immer dieselbe, das Mise en place perfekt, die Produkte kommunizieren Frische. Kreative Köche seien deshalb an der «Front» fehl am Platz. «Der Sous-Chef ist viel zu teuer und will dauernd was Neues probieren», stellt Kolb klar.

Fürs Frontcooking eignen sich gut Ungelernte. Wichtig sei, dass die Leute mit Gästekontakt ihre Emotionen im Griff haben (geduldig, wenn der gestresste Manager bestellt...), Empathie zeigen (merken, wenn der Gast nicht reden will...), Smalltalken (komplizierte Rezeptklärungen führen nur zum Nachfragen, was Zeit kostet) und gute Stimmung verbreiten können. «Manche tauen an der Front erst richtig auf», so Kolb. Wer in der Küche gern redet, macht das nämlich nicht unbedingt vor dem Gast. Killer-Faktoren seien Stress und Nervosität. Lampenfieber ganz normal. Frontcooking ist eben ein bisschen wie vor der Kamera stehen. Einfach immer ruhig durchatmen.

Siehe auch Beilage gv-suisse Seite 22

Fettöpfchen und die Erfolgsfaktoren an der Front



Christian Kolb demonstriert: In guter integrierter Dampfabzug an Frontcooking-Modul reicht.



■ **Hygiene.** Hände weg von den Lebensmitteln: Zum Würzen Streuer oder Gewürzmühlen einsetzen.



Zug zum Gast. Blickkontakt, Empathie, Lächeln: Der «Koch» an der Front braucht Sozialkompetenz.



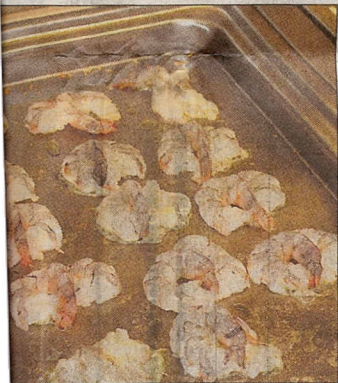
■ **Warmhaltemodul.** Schöpft der Gast eine Komponente selbst, verkürzt dies das Warten und entlastet den Koch.

gewählte Tipps vom Frontcooking-Profi Christian Kolb (Foto): Frontcooking kann man nicht kochen. Vor allem in Sachen Arbeits- und Schnittgrösse müssen Rezepte umgeschrieben werden. Fleisch und Gemüse sind aufs Gramm genau zu kalibrieren, die Garzeit exakt zu definieren. Nicht alles kann man aus Zeitgründen an der Front fertig garen: Ein Teil wird nur noch geschnitten. Fetttriefende Auben beispielsweise kommen beim Grillen erst an. Deshalb erst anderes anbraten, dann die schnell fertig werdenden Auberginen beigegeben.

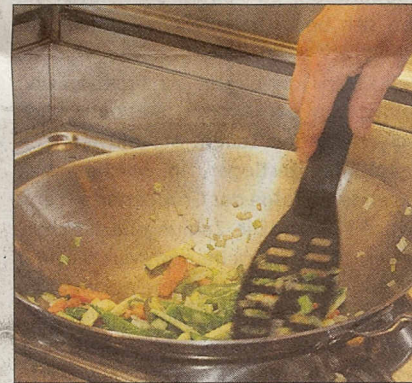
- Grillen mit Grillfett aus der Sprühdose (z.B. von der Beer Grill AG): verteilt sich besser und verdampft weniger stark.
- Lärm vermeiden: Nie die Kelle oder den Schöpflöffel an der Pfanne abschlagen, sondern zum Beispiel am Arm.
- Den Gast während dem Warten beschäftigen: Eine Beilage für die Selbstbedienung im Frontcooking-Modul offerieren und visuelle Reize schaffen.
- Blickkontakt mit dem Gast herstellen, lächeln, Ruhe und Empathie ausstrahlen und «smalltalken».

GSG

www.artichoc.de



Schnelles Garen. Brät man Riesenschnecken im Schmetterlingsstil, garen sie schneller und sehen nach mehr aus.



■ **Richtiges Mise en place.** Gemüse mit längeren Garzeiten sollte blanchiert werden.

Fotos: Gudrun Schlenczek