

Gas(t)geber gesucht!



Wer einmal zünftig historisch tafeln und dabei verschiedene ausgewählte sächsische Spezialitäten genießen möchte, dem seien der „Sophienkeller“, der „Pulverturm“ oder die „Festungsmauern“ in Dresden empfohlen. In den drei stilvollen Gewölbereaurants mitten im Zentrum der Stadt kann man nicht nur lecker Speisen, hier gibt's auch jede Menge zu erleben: Man wird von Mägden und Grenadiere bewirtet, Wahrsager, Zauberer, Musikanten und allerlei Künstlervolk sorgen für beste Unterhaltung. Hofköche brutzeln Köstlichkeiten am Spieß, man kann der Bäckerin bei der Arbeit zuschauen. Es gilt, die Coselträne, einen hauseigenen Kräuterschnaps zu verkosten, sein eigenes Brot zu backen, selbstgezapftes Bier zu probieren ... Ein großer Spaß für Jung und Alt. Eine echte Herausforderung für die kreativen, überaus engagierten Gastgeber.

Zwei von ihnen sind Eugen Derischew (im oberen Bild rechts & im Bild unten), Restaurantfachmann in spe und Tilo Dehnz (im Bild Mitte), angehender Koch. Für den „Sophienkeller“ bzw. den „Pulverturm“ als Ausbildungsbetrieb und eben die Erlebnisgastronomie haben sich beide bewusst ent-



schieden, weil sie möglichst viel lernen möchten, hier internationales Publikum verkehrt und sie ihre Sprachkenntnisse ausbauen können, insbesondere aber, weil es in beiden Restaurants garantiert nie langweilig wird. Die Teams sind jung, alle verstehen sich blendend und arbeiten Hand in Hand. Beiden macht die Arbeit Spaß und am meisten fühlen sie sich wohl, wenn alle Tische gut besetzt sind, wenn richtig viel los ist. Wenn sie sich um die Gäste kümmern und sie bewirten dürfen, sodass diese den Besuch genießen können, zufrieden sind, gerne wiederkommen und sie weiterempfehlen.

„Um die richtige Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, versuche ich mich in die Gäste einzuleben. Einige gehen Essen, um abzuschalten, zu entspannen und zu genießen. Auf die gehe ich anders zu, als auf jene, die schon in Hochstimmung und voller Erwartung hereinkommen“, erklärt Eugen. Das setzt gute Menschenkenntnis und Beobachtungsgabe, Freundlichkeit, ein gutes Gedächtnis sowie Zuverlässigkeit voraus. „Man sollte immer schauen, ob der Gast gut versorgt ist, jederzeit für ihn da sein, aber natürlich nicht unter Druck setzen.“ Eugen legt täglich ca. sieben Kilometer zurück und trägt schätzungsweise 240 kg Speisen und Getränke an die Tische. So richtig zu Höchstleistungen läuft er aber auf, wenn er vor 300 Gästen in den Gewölbekellern des „Sophienkellers“, das berühmte Dresdner Trichtertrinken (Bild links) zelebriert.

Erlebnisgastronomie im Herzen von Dresden garantiert erstklassige Ausbildung und beste Berufsaussichten

Ein Gaudi, der die Gäste in beste Laune versetzt: „Es ist einfach nur spannend, zu sehen, wie einem so viele Menschen ihre volle Aufmerksamkeit widmen, wie man Freude bereitet und Beifall erhält“, schwärmt der 21-Jährige und fügt hinzu: „Beim ersten Mal hatte ich noch Bammel, aber man wächst dabei wirklich über sich hinaus.“ Ein Buffet für 200 Personen in den „Festungsmauern“, bei dem er die angerichtete Schweinekeule vor den Gästen tranchieren durfte und dafür viel Lob erhielt, ist Tilo als besonderes berufliches Highlight in Erinnerung geblieben. Am liebsten arbeitet er allerdings in der kalten Küche, denn seine Vorliebe gilt dem Anrichten von Beilagen, Salaten, Desserts, kalten Vorspeisen. Und wenn Tilo die Küche rocken kann, also, wenn das Restaurant voll ist und die Arbeit nur so flutscht, dann ist er so richtig in seinem Element. Die vielfältigen Speiseangebote, die wechselnde saisonale Karte und die verschiedenen Themenbuff-



fets tragen ihr Übriges dazu bei. „Man sollte Spaß an seinem Beruf haben und am Umgang mit Lebensmitteln. Pünktlichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, Stressresistenz, Kritikfähigkeit und Gepflegtheit sind weitere Kriterien, die einen guten Koch auszeichnen“, weiß der 19-Jährige. Um die korrekten Lebensmittelmengen kalkulieren zu können, gehört natürlich auch das Beherrschen des Einmaleins dazu. Sein Traum ist, nach der Ausbildung für zwei, drei Jahre eine kulinarische Weltreise zu unternehmen, um die Esskulturen anderer Länder kennenzulernen. Eugen plant für nächstes Jahr einen Tapetenwechsel, ein Jahr Work and Travel im Bereich Gastronomie in Australien, um seinen Horizont und seine Englischkenntnisse zu erweitern. Danach möchte er gern wieder für die Gäste des „Sophienkellers“ da sein.



Die Gewölbereaurants „Sophienkeller“ und „Pulverturm“ bieten spannende und abwechslungsreiche Karrieremöglichkeiten. Bewirb Dich für die Ausbildung zum/r Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau oder Bäcker/in. Weitere Infos: www.pulverturm-dresden.de und www.sophienkeller-dresden.de