

Hip-Hop und Rap in der »Bullerei«

Bildung | Eric Sibold bei Tim Mälzer / Kein »Kitchen Impossible«

Villingendorf/Hamburg. Abschlusschüler Eric Sibold (Werkrealschule Villingendorf) hat dank erfolgreich orientierender Praktika seinen Traumberuf Restaurantfachmann bereits gefunden. Kürzlich absolvierte er ein außergewöhnliches Praktikum in Hamburg in Tim Mälzers Restaurant »Bullerei«.

Der bekannte Fernsehkoch hatte als Schirmherr des bundesweiten Wettbewerbs »Klasse, Kochen!« im Januar 2015 eine moderne Übungsküche an der Villingendorfer Schule eingeweiht und Eric Sibold schon seinerzeit begeistert.

Diese Begeisterung war für das Personalmanagement Mälzers spürbar und die Praktikumsbewerbung erfolgreich. Gleich am ersten Tag kam der Zehntklässler in Berührung mit dem prominenten Status seines Arbeitgebers. Neben dem Restaurant Mälzers wurde in den »Bullerei Studios«

die neue Fernsehshow »Knife Fight Club« produziert.

Doch Eric Sibold durfte ganz bodenständig Gemüse schnippeln, verschiedene Lebensmittel vakuumieren und einen Kartoffelsalat herstellen. Besonders beeindruckt war der Schüler vom positiven und lockeren Betriebsklima. »Da wurde gleich morgens in der Küche gemeinsam gesungen, meistens Hip-Hop und Rap, und es gab jede Menge lockerer Sprüche«, schwelgt der »Nachwuchskoch« in positiven Erinnerungen.

Spätzle für Hamburg

Aber wenn es schnell gehen musste, gab es klare Ansagen. Und das Team von etwa 15 Köchen arbeitete Hand in Hand. Zum Abschluss seines lehrreichen, fünftägigen Praktikums konnte der Zehntklässler noch etwas zum kulinarischen Austausch zwischen Nord und Süd beitragen, wie



Fünf Tage bei Tim Mälzer in der Küche: Eric Sibold blickt auf ein besonderes Praktikum zurück. Foto: Frei

er nicht ohne Stolz berichtet. So habe er für das »Deli« der »Bullerei« frische Spätzle zubereitet, die auch gut angekommen seien.

Jetzt freut sich Eric Sibold bereits auf die nächste Herausforderung, ein Praktikum in der Traube Tonbach (Baiersbronn).

Schwarze Bullerei, 06.02.2018