

6000 Kilo Fleisch an Bord

Auf den meisten Kreuzfahrtschiffen können die Passagiere rund um die Uhr essen. Dank Proviantmeister und Küchencrew.

In seinem Safari-Outfit schreitet Frank Heym leger über das Deck und redet nicht mit jedem. Das Schönste an seinem Job seien die zwei Monate Urlaub, wenn er mit dem Rucksack durch Tibet tourt, durch Amerika oder Südafrika – ohne Planung, ohne System. Das, wofür er in seinem Beruf an Bord akribisch sorgt, ist das ganze Gegenteil: Ordnung, Controlling, buchhalterisches Erfassen des Bestandes, Kontrolle des Warenflusses, tägliches Erstellen der Verbrauchszahlen, Inventuren.

Der Proviantmeister und seine vier Helfer ordern alle Waren an Bord – vom Wischmopp bis zur Cola, vom Bleistift bis zum Eisbein. Er ist verantwortlich für alle Departements vom Housekeeping über Bars, Küche, Restaurant bis zum Spa. „Die Schwierigkeit ist der begrenzte Lagerraum auf einem Schiff und die bis zum Schluss nicht feststehende Passagierzahl. Trotzdem muss immer alles ausreichend verfügbar sein, aber auch nicht zu viel“, erklärt Heym. Die Bestellungen für die Waren gehen drei Monate im Voraus raus, aber buchen können die Passagiere theoretisch bis zur Abfahrt des Schiffes.

Für eine fünfmonatige Weltreise der MS Amadea lässt Heym im Starthafen schon mal 240 große Paletten mit Lebensmitteln laden, das entspricht der Fracht von acht Lkws. Trotzdem werden per Schiff Container zu verschiedenen Häfen der Reise geschafft und dort geladen, egal ob Buenos Aires, Valparaiso, Singapur oder Dubai. In manchen Häfen werden auch lokal Waren gekauft, je nachdem, was wo gerade preiswert ist und natürlich auch was frisch sein muss wie Obst und Gemüse. Manchmal sind auch exotische Einkäufe dabei. So kaufen Proviantmeister und Chefkoch in Südafrika schon mal Springbock, Krokodil oder Strauß, in Grönland Robben- und Rentierfleisch oder Walffleisch in Bergen. Die Kalkulation hat Heym im Griff. Er weiß, dass er im Monat etwa 36 000 Eier einplanen muss, 3000 Kilo Ananas, 6500 Liter Bier, 6000 Kilo Fleisch oder 2600 Kilo Fisch.

Manchmal bereiten auch die Behörden einzelner Länder Schwierigkeiten.

pert Kien schwärmt von der Thunfischauktion, bei der die Männer mit Handys am Ohr und Notizblöcken versuchten, den besten Fang zu ersteigern. Ein großer Thunfisch mit 60 bis 80 Kilogramm kann mehrere tausend Euro kosten. Kien liebt „das geschäftige Treiben, den An- und Abtransport der riesigen Fische und das dynamische Hin und Her der Käufer und Händler“. Bei seinem letzten Besuch kaufte er 40 lebende Aale, 50 Makrelen, zehn lebende Bonito-Thunfische, sechs Stück japanischen Lachs zu 3,5 Kilo, Jakobsmuscheln und essbare Margariten.

Rupert Kien ist laut und spontan. Wenn er diskutiert, fährt er sich nachdenklich mit der Hand durch die Haare. In seinen Küchen schöpft er kritisch in riesigen Suppentöpfen, kostet mit einem Löffel aus Pfannen und Schüsseln. Und schimpft laut, wenn etwas nicht klappt. Doch eines erkennt man erst, wenn man ihn länger beobachtet: Hinter seiner polternden Art verbirgt er ein großes Herz.

Bevor Christian Jüngling Chefkoch wurde, war er einer der loyalsten und fleißigsten Mitarbeiter von Rupert Kien an Bord der Amadea. Er knackte Austern bei Minusgraden am Pool oder gab unter glühender Sonne Eisschokolade für die Passagiere aus. Christian räumte nachts um vier die Reste einer Deckparty weg und war morgens um 8 Uhr wieder fit für die Aufsicht beim Frühstück. Er übernahm die Verantwortung für ein 9-Gang-Menü, wenn der Chef einmal offiziell zum Galatisch verpflichtet war, gestaltete die Obstteller für den Kabinenservice und bereitete die Lieblingsessen der Kinder an Bord zu – von Spaghetti bis Apfelpfannkuchen.

Und so ist es auch kein Wunder, dass Chefkoch, Proviantmeister und Küchencrew beim Abschiedscocktail in der Atlantik-Lounge von den Passagieren immer den meisten Beifall erhalten – mehr als der Kapitän. Was die Frage nach dem wichtigsten Mann an Bord beantwortet. Zumindest nach dem Geschmack der Passagiere.

Louisa Fieflbach

Romain-Rolland-Gymnasium, Dresden

Amadea reichlich Abwechslung: Hummer auf dem Poolgrill, Langusten aus dem Pazifik, Sushi-Buffets mit Krabben als Dekoration oder Austernbuffet am Nachmittag – die Reihe der Superlative ist lang. Ob Chefkoch Rupert Kien, Wolfgang Hertle oder Christian Jüngling, heute Chefkoch auf der MS Artania, bekannt aus der ARD-Serie „Verrückt nach Meer“, die drei füllen kreativ ihren Job aus. Auf den Tagesprogrammen stehen regelmäßige Höhepunkte, die von der Küche gestaltet und organisiert werden: Das Wiener Kaffeehaus am Nachmittag, die Eisparty mit Figurenschnitzen aus Eisblöcken und Frühschoppen mit Spanferkel und Brezeln oder Maultaschen und Gulaschsuppe aus der Mannschafsküche. Wer neben dem Gourmet-Essen auch einmal etwas Rustikales will, hat dazu die Möglichkeit. Sonst kann man sich jeden Mittag oder Abend ein 5-gängiges Menü mit feinsten Spezialitäten aus der Karte zusammenstellen. Höhepunkte sind Setmenüs mit neun Gängen zu bestimmten Galas oder die Eisparade am Ende eines jeden Reiseabschnittes.

Oft kaufen Chefkoch, Souschef oder Proviantmeister Obst, Fisch und Fleisch auf regionalen Märkten. „Besonders gern bin ich auf dem Tsukiji-Fischmarkt in Tokio“, sagt Rupert Kien. Mehr als 2500 Tonnen Seetiere werden jeden Tag versteigert. Das sind mehr als 30 Prozent aller Meeresprodukte Japans. Ru-

Die einen wollen eine „geldwerte Aufmerksamkeit“, die anderen geben geordnete Container einfach nicht frei. Dann ist Kreativität gefragt. Der Proviantmeister trägt eine große Verantwortung, verwaltet er zum Beispiel einen Lebensmittelbestand von 320 000 Euro. Bei jeder Lieferung, bei jeder Bestellung geht es um hohe Beträge. Angst vor Fehlern hat er dennoch nicht. „Ich kann jede Entscheidung, die ich treffe, begründen.“

„Für den Hotelbetrieb, also auch Küchens und Restaurants haben wir die Firma Seachefs beauftragt, die uns diese Arbeit perfekt abnimmt. Die Erfahrung spielt hier eine sehr große Rolle“, erklärt Phoenix-Geschäftsführer Benjamin Krumpen. Sowohl das Führungspersonal als auch die Mitarbeiter werden von Seachefs angeheuert und auf die Vertragschiffe verteilt. Auch Frank Heym arbeitet für dieses Unternehmen.

„Auf den meisten Schiffen können die Passagiere 24 Stunden am Tag essen“, erklärt der ehemalige Chefkoch bei Seachefs Rupert Kien. Ein Amadea-Küchenchef beaufsichtigt 51 Mitarbeiter in der Küche, bietet von 6 bis 23 Uhr Speisen in den Restaurants und Bars, in der Nacht Kabinenservice. Der gebürtige Österreicher fährt seit zwanzig Jahren zur See und weiß, dass Essen auf dem Schiff für viele Passagiere wichtiger ist als zum Beispiel die Ausstattung der Kabinen. Und so bietet Seachefs auf der