

Inhaltsverzeichnis

Harrys Ausbildung zum Koch	7
Harry in der Kammer des Staunens	14
Harry wird Dealer	20
Harry wird verhaftet	40
Harrys Drogenküche auf dem Campingplatz	50
Harry im Knast	63
Harry vor Gericht	77
Harry im Jugendknast	83
Harry in der Therapie	98
Harrys Rückfall	116
Harry in Hamburg	125
Harrys erste Liebe	127
Harry als Geschäftsinhaber	132
Harry als Medienstar	137
Harry startet durch	154
Harry unter Mordverdacht	202
Harrys bitteres Ende	207

Harrys Ausbildung zum Koch

Harald wird im münsterländischen Dülmen geboren. Da sein Vater ein englischer Soldat ist, der seinen Dienst in einer Dülmener Kaserne tut, trägt er den britischen Nachnamen Cocker. In einer Dülmener Diskothek lernen sich Sylvia, Harrys Mutter und Phil kennen und lieben. Sie ziehen schnell zusammen und bevor ihr Sohn Harald auf die Welt kommt, schließen die beiden den Bund der Ehe. Doch die Ehe zerbricht bereits nach wenigen Monaten. Phil kehrt zurück nach England und Sylvia zieht mit dem Säugling in das kleine Dörfchen Asbeck, das zur Gemeinde Legden gehört. Phil wird seine Familie in Deutschland niemals besuchen. Harald, der seit der Grundschule nur Harry genannt wird, sieht seinen Vater nie wirklich.

Heute ist für den nur 1,70 Meter großen, schwächtigen Harry der erste Tag als Kochlehrling in einem Restaurant in der Nachbarkreisstadt Coesfeld. Da der Betrieb fast zwanzig Kilometer von Zuhause entfernt und mit dem öffentlichen Nahverkehr schwer zu erreichen ist, zieht Harry dort auch gleich ein. Die Arbeitszeiten im Gastgewerbe enden oft spätabends oder nachts, so ist es durchaus üblich, wenn der Lehrling dann direkt im Gasthof übernachten kann.

Um 7.30 Uhr fährt seine Mutter ihn nach Coesfeld, denn um 8.30 Uhr ist Arbeitsbeginn im italienischen Restaurant mit dem Namen »Mama Mia.« Die Begrüßung durch Luigi, den Restaurantchef, fällt eher zurückhaltend als herzlich aus. Er und sein italienischer Partner Salvatore führen das Lokal seit fünf Jahren und werden dabei von ihrem Landsmann Francesco unterstützt. Chefkoch Francesco bildet mit dem Lehrling Hubert und den beiden Aushilfen Pedro und Olga das Küchenteam, das ab heute mit

Harry als zweitem Lehrling verstärkt werden soll. Luigi, ein Mann Mitte 40, mit Schnauzer ausgestattet, bringt Harry auf sein Zimmer, das auf dem Dachboden liegt. Das mit Bett, Nachttisch und Schrank spartanisch ausgerüstete Zimmer wirkt nicht gerade modern ausgestattet oder gepflegt. »Das Badezimmer ist im Flur, das teilst du dir mit Hubert, unserem zweiten Lehrling. Auspacken kannst du später, zieh dich um und melde dich gleich sofort bei Francesco in der Küche, der hat bestimmt Arbeit für dich«, gibt ihm Luigi sofort zu verstehen, dass es sich hier nicht um einen Hotelurlaub handelt. Denn zusätzlich zum Restaurantbetrieb werden im »Mama Mia« auch einige Hotelzimmer angeboten. Schnell zieht sich Harry die karierte Kochhose und das weiße Kochhemd an. Nachdem er die weiße Schürze umgebunden hat, setzt er noch den ebenfalls weißen Kochhut auf, um sich dann sofort in die Küche zu begeben.

Hier hingegen fällt die Begrüßung vom Küchenchef sehr freundlich und emotional aus. Francesco ist ein eleganter, rededewandter Italiener, der Harry mit italienischem Charme in sein Team aufnehmen möchte: »Herzlich willkommen in »Mama Mia«, wir werden hier viel Spaß haben, alle miteinander. Wenn du dir Mühe gibst, kannst du bei mir sehr viel lernen, hier in Küche. Harald ist dein Name Junge?«, sieht er ihn fragend an. »Nee mich nennen alle nur Harry, bitte nennen sie mich auch so Herr ...?« erwidert er fragend zurück. »Sage einfach nur Francesco, zwar bin ich der Chef hier am Herd, doch Luigi und Salvatore sind die Besitzer von Restaurants, deshalb bitte beide immer mit Chef anreden, kapito?« »Kapito alles klar Francesco«, gibt ihm Harry lächelnd zu verstehen. »So Chefe Luigi hat gesagt, dass du sauber machen sollst Herd und Backofen. Von mir bekommst du eine grandiose Putzausrüstung. So kann nix schiefgehen und du machst alles sauber tip und top.«

Harry, der sich noch nicht so ganz wohl in der weißen Kochmontur fühlt, versucht nun mit speziellen Backofenreinigern,

Fettlösern, Ceranfeldreinigern sowie mit Schaber, Lappen und Schwamm ausgestattet die Küchengeräte sauber zu bekommen. Wobei die Betonung auf versucht liegt, denn irgendwie bekommt er die Reinigung von Herd und Backofen nicht gebacken. Mehrmals muss ihm Francesco mit Wort und Tat zu Hilfe kommen. Denn Harry hat vorher niemals in seinem Leben in irgendeiner Küche geputzt. Das Putzen und auch das Kochen hat die Mutter dem verwöhnten Einzelkind stets abgenommen. Nach dreistündigem mühseligem Wirken ist Harry endlich soweit, dass es von Francesco zu einer erfolgreichen Putzabnahme kommt. Zur Belohnung darf er dann noch einige große Kochtöpfe mit der Hand spülen. Zwar ist wohl eine Spülmaschine vorhanden, doch die großen Töpfe nehmen für einen Spülvorgang zu viel Platz weg. Auf jeden Fall hat sich Harry seinen ersten Arbeitstag gewiss ganz anders vorgestellt.

Da heute am Montagmittag wenig los ist, kann die Küchencrew das Mittagessen gemeinsam einnehmen. Hubert ist ab heute im zweiten Lehrjahr. Da Olga und Pedro ausschließlich abends sowie am Wochenende Dienst tun, sitzen die beiden Lehrlinge gemeinsam mit Francesco am Mittagstisch. Eine der wenigen positiven Errungenschaften im Gastronomiebetrieb, dass man immer gutes warmes Essen bekommt, denkt sich Harry. Eigentlich wollte der typisch rothaarige Halbbrute mit der runden Nickelbrille in einen kaufmännischen Beruf. Doch die Höhere Handelsschule versammelste er. Sein Zeugnis war Dank seiner Faulheit so katastrophal schlecht, dass er nach dem Sitzenbleiben keinen Sinn darin sah, das Jahr noch einmal zu wiederholen. Da in der Gastronomie immer Auszubildende gesucht werden, war es für Harry nicht schwierig, auf die Schnelle diese Lehrstelle zu finden.

Nach dem Mittagessen steht für Harry erst einmal wieder putzen und spülen auf dem Arbeitsprogramm, bevor er dann zum ersten Mal Lebensmittel in die Hand bekommt. Nun darf er sich

im Kartoffelschälen beweisen. Zwar wird er mit einem Sparschäler, der aus zwei Klingen besteht, ausgestattet, doch irgendwie gelingt es ihm trotzdem nicht, einigermaßen zügig die Kartoffel von der Schale zu befreien. »Harry, ein 3-Sternekoch fällt auch nicht aus Himmel, einfach weiter schälen, irgendwann lernst du alles und du machst perfekte Pizza, Pasta und auch gute deutsche Küche«, versucht ihn Francesco zu trösten. »Ich weiß nicht«, antwortet Harry, »ich und Sterne Koch, ich denke, Sternsinger wäre ein leichteres Ziel.« »Buono, buono, alles wird gut mein Junge, eines Tages wirst du die Sterne vom Himmel kochen!« Beendet Francesco das Gespräch.

Als um 15 Uhr die Nachmittagspause beginnt, legt sich Harry erst einmal aufs Bett, denn zum Auspacken der Kleidung hat er keine Lust. So richtig gearbeitet hat er vorher nie in seinem Leben. Klar, dass er nun müde ist und sich erst einmal ausruhen möchte. Nach wenigen Minuten schon nickt er ein. »Aufstehen, arbeiten Harry, weiter geht's!« hört der weggenickte Harry laute Rufe durch die Tür. Gleichzeitig dröhnt ein wiederholtes massives Klopfen gegen seine Schlafzimmertür. Es ist Luigi, der Harry eindringlich darauf aufmerksam macht, dass die Arbeitszeit hier bereits weitergeht. Im Halbschlaf schaut Harry panisch auf die Uhr und sieht, dass es bereits 15:05 Uhr ist. »Ja Chef, ich bin sofort fertig und komme schnell in die Küche.«

Am späten Nachmittag wird es hektischer in der Küche, denn die Abendküche im »Mama Mia« ist begehrtter wie der Mittagstisch. Da es in der 30000-Einwohnerstadt Coesfeld kaum Arbeitslose gibt, haben die Menschen eher am frühen Abend die Möglichkeit, in Ruhe Essen zu gehen. Auch Olga, die Aushilfe in der Küche, sowie Jenny und Birgit, die beiden Servicekräfte, sind nun mit an Bord. Heute Abend sind alleine vier Kegelklubs angekündigt, die die beiden Kegelbahnen den ganzen Abend ausfüllen werden. Kegeln ist traditionell im Münsterland weit verbreitet. Bei reichlich Bier und fettigem

Essen tummelt sich die Landbevölkerung gerne bei diesem leicht auszuführenden Hochleistungssport.

Nun darf Harry auch mit in die Zubereitung der Essensgerichte eingreifen. Er darf Lebensmittel aus dem Kühlhaus holen, Tomaten, Zwiebeln und allerlei andere Gemüsesorten waschen. Sogar am Schneiden der Gurken, Tomaten und Zwiebeln ist er beteiligt. Wobei es für Francesco schon zufriedenstellend ist, dass sein Schützling sich nicht die Finger wund schneidet »Hygiene ist das allerwichtigste Gut in jeder Küche«, gibt ihm Meisterkoch Francesco immer wieder zu verstehen. Den Hauptteil seiner Arbeitszeit verbringt der junge Küchenbursche allerdings mit dem Reinigen der Küchengeräte und dem Ein- und Ausräumen der Spülmaschine, die innerhalb weniger Minuten einen Spülgang durchführen kann. Wobei ihm das Einräumen mehr zu schaffen macht, denn Harry ekelt sich sehr vor dem Entfernen der Essensreste. Je mehr Lebensmittel auf den vom Servicepersonal zurückgebrachten Tellern verbleiben, desto schlechter wird die Stimmung beim Küchenpersonal. Denn das Essen könnte ja nicht gut und lecker gewesen sein. Da die Küche um 22 Uhr schließt und danach nur noch aufgeräumt und saubergemacht wird, hat Harry endlich um 22:30 Uhr Feierabend. Todmüde, ohne die Koffer auszupacken, fällt er ins Bett.

In den ersten Tagen hat Harry weiterhin sehr viel Mühe, sich in den Arbeitsprozess des Coesfelder Restaurants einzufügen. Zwar geben sich sein Meister Francesco und auch der andere Lehrling Hubert viel Mühe. Doch Harry ist halt nicht mit dem Kochlöffel in der Hand geboren worden. Insgesamt kommt er aber aus menschlicher Sicht sehr gut mit dem ganzen Küchenteam und auch den beiden Servicedamen aus. Nur die beiden italienischen Restaurantbetreiber Luigi und Salvatore sind Harry nicht so ganz geheuer. Während Luigi ständig gegenwärtig ist und kaum ein nettes Wort für ihn und die anderen Mitarbeiter hat, ist sein Partner Salvatore oft auf Geschäftsreise und nur selten im

Haus anwesend. Was Harry aber nicht schlimm findet, denn ein schlecht gelaunter Chef reicht ihm durchaus.

Heute Abend ist die Bude wieder voll, denn ein örtlicher Schützenverein möchte seine Generalversammlung durchführen. Die Schützenbruderschaft Coesfeld hat extra den Festsaal reservieren lassen, denn es werden weit mehr als hundert Schützenbrüder erwartet. Alle Aushilfen sind dabei im Einsatz, sogar der Chef Luigi, sonst kaum am Arbeitsprozess beteiligt, stellt sich heute Abend an den Zapfhahn. In der Küche hingegen ist man noch relativ entspannt, denn die Generalversammlung läuft voll an. Die vielen Programmpunkte verhindern, dass die Teilnehmer sich auf die Einnahme von Getränken und Speisen konzentrieren können.

Erst als alle Themen besprochen und alle Posten besetzt sind, stürzen sich die Schützenfreunde auf die Speisekarte. Jägerschnitzel und Zigeunerschnitzel sind heute Abend der Renner. Das Küchenteam gibt Vollgas, wobei Harry wieder der Spezialist für die Beilage ist. Aber mit dem Waschen und Schneiden der Gemüsesorten kennt er sich ja schon ein wenig aus. Trotz der Hektik der vielen Essensbestellungen schafft es der erfahrene Francesco, die vielen Gerichte schnell auf den Tisch zu bringen. Dabei hat er die Teilzeitangestellten Olga und Pedro als Beiköche in die Zubereitung mit integriert. Beide haben schon langjährige Erfahrungen in unterschiedlichen gastronomischen Betrieben gesammelt. Während Harry und Hubert der andere Lehrling, der auch noch kein großes Licht im Kochen ist, mehr die Vorbereitungs- und Spül- und Reinigungsarbeiten übernehmen. Obwohl mehr als hundert angerichtete Essen mit Beilagen die Küche verlassen, gibt es bis jetzt noch keine einzige Beschwerde bei den beiden Servicekräften Birgit und Jenny.

Plötzlich kurz nach Mitternacht kommt die 1,58 kleine Jenny in die Küche gerannt. Die bildhübsche Blondine mit den langen glatten Haaren, mit einer tollen Figur ausgestattet ist, schreit völ-

lig hysterisch. »Kein Bier mehr, Bier ist alle, alle Fässer leer, was machen wir jetzt?« »Ein neues Fass anschließen«, gibt Harry ihr ein wenig vorlaut zu verstehen. »Geht doch nicht, der Kühlraum für die Bierfässer ist wie immer abgeschlossen und Luigi ist auch nicht da«, kommt es von Jenny entsetzt zurück. Tatsächlich gibt es im Restaurant zwei Kühlhäuser. Während das eine Kühlhaus für Lebensmittel und Getränke, die in Kisten und Flaschen gelagert werden, bestimmt ist, ist das andere nur für Fässer vorgesehen. Die Fässer fährt Luigi immer persönlich mit der Sackkarre rein und den Schlüssel für diesen Raum haben nur Luigi und Salvatore selber. »Der Luigi muss doch irgendwo sein, hast du denn überall geguckt Jenny?« fragt Olga, die gemütliche vollschlanke Deutschrussin, nach. »Nee der ist seit über einer halben Stunde wie vom Erdboden verschluckt, er hat mir aber auch nicht gesagt, dass er weggehen will.« »Du, ich habe Idee, liebe Jenny. Hubert und Harry ihr holt zwei volle Bierkisten hier hin. Und du Jenny zwei Tablett mit leeren Biergläsern dazu.« »Wieso denn?« will Jenny gerade banal nachfragen. »Du gibst nun keine Widerworte! Machen! Machen aber schnell, pronto, Tempo! Pronto!« gibt Francesco zu verstehen, dass die drei Gehilfen sich schnell bewegen sollen.

Als alle Utensilien eingebracht sind, fängt Francesco eigenhändig an, die Bierflaschen zu öffnen und das Bier in den Gläsern zu verteilen. »Das kannst du doch nicht machen Francesco, das ist doch Betrug, wenn die Kunden das merken, das gibt Theater«, versucht Jenny den Chefkoch zu warnen. »Du dumme Gans, die Bauern und Dorftrottel hier, alle sind besoffen, keiner wird was merken, capito! Capito!« gibt Francesco eindeutig zu verstehen. »Nur auf deine Verantwortung Francesco, denn das nehme ich nicht auf meine Kappe«, schreit Jenny wütend, als sie mit vollem Tablett Richtung Festsaal läuft. Tatsächlich merkt keiner der angeheiterten Schützenbrüder an diesem Abend, dass ihm das Fassbier als Flaschenbier untergejubelt wird.