

DIE TREUE SEELE

Seit 20 Jahren Koch aus Berufung: Mohammed Laamouri

Trifft man den dienstältesten Mitarbeiter von FPS CATERING zum ersten Mal, fällt eines sofort auf: Dieser Mann strahlt eine ungeheure Ruhe aus. Mitten im wuseligen Wirrwarr des Küchendirektor-Büros sitzt Mohammed Laamouri freundlich lächelnd wie der sprichwörtliche „Fels in der Brandung“ und erwartet uns zum gemeinsamen Gespräch mit Küchenchef Sebastien Knoll.

Darauf angesprochen, bestätigt Sebastien Knoll unseren ersten Eindruck: „Genau das ist das Tolle an Mohammed – ihn bringt nichts aus der Ruhe. Ob Essen für 40, 400 oder 4.000 Personen – er erledigt seine Arbeit ruhig, gewissenhaft und Du kannst Dich zu 100 % auf ihn verlassen.“

Entsprechend gelassen fällt auch die Antwort des 64-jährigen Familienvaters aus, auf die Frage nach den größten Veränderungen, die er in seiner Berufslaufbahn bisher erlebt hat: „Im Grunde haben sich nur die technischen Hilfsmittel geändert. Früher haben wir mit 40-Liter-Töpfen gekocht, heute mit 500-Liter-Kesseln. Aber Handwerk und Geschmack als Grundlage bleiben immer gleich.“

Geboren und aufgewachsen in Marokko, entdeckt Mohammed Laamouri früh seine Leidenschaft für das Kochhandwerk und vertieft nach Abschluss seiner Ausbildung sein Kochwissen zunächst in Frankreich, bevor es ihn schließlich mitten ins Rhein-Main-Gebiet zur „Frankfurter Fernküche“ verschlägt – dem Vorgängerbetrieb der heutigen FPS CATERING GmbH.

Dort steht er seitdem leidenschaftlich und engagiert seinen Mann in der Produktionsküche, leitet den Bereich „BIOLOGISCH“ und produziert Bio-Mahlzeiten für Kinder in Schulen und Kindertagesstätten – ein zusätzlicher Zufriedenheitsfaktor für den Familienvater, der selbst drei Kinder hat.

Eingestellt am 08.10.1997, feiert der passionierte Freizeitsportler und Whiskey-Liebhaber dieses Jahr sein 20-jähriges Betriebsjubiläum. „In dieser Zeit war Mohammed genau zweimal krank und steht sonst immer pünktlich wie ein Uhrwerk um 4 Uhr morgens am Herd. Kein Anderer ist so über die Jahre mit dem Unternehmen gewachsen und eigentlich ist er so etwas wie der inoffizielle Küchenchef, wenn man ehrlich sein will“ erzählt der tatsächliche Küchenchef Sebastien Knoll mit einem Zwickern.

Angesprochen auf sein Lieblingsgericht antwortet Mohammed: „Rindergulasch mit Püree“ und ergänzt schmunzelnd: „Aber nur, wenn es nicht zu viel ist, denn Püree mit der Hand stampfen ist eine der anstrengendsten Arbeiten in der Küche und keiner hat bisher etwas dafür erfunden – auf das „Gerät“ warten alle.“

Die letzten beiden Fragen unseres Gesprächs kommen dann untypischerweise von Mohammed Laamouri selbst, der sich bisher sehr höflich zurückgehalten hat und sagen wahrscheinlich am meisten über ihn aus.

„Sind wir dann fertig? Kann ich wieder an die Arbeit gehen?“ lauten sie – dann ist der freundliche Mann auch schon durch die Tür verschwunden und wieder auf dem Weg, um nach seinen dampfenden Kesseln zu sehen.

