

Kulinarischer Imperativ

Das Gourmet-Restaurant „Zum Steinernen Schweinchen“ bietet immer mal wieder Kochkurse an. Bertram Bock, der selber sehr gerne kocht, hat sich an einem Samstag-nachmittag unter die Gruppe der Lernwilligen gemischt.

Die erste Herausforderung stellt sich noch, bevor wir überhaupt die Küche betreten. Wie knöpft man denn so eine Kochjacke mit ihren vielen Kugelknöpfen korrekt zu? Nach einigen Versuchen haben wir es raus – das Umbinden der Schürze dagegen geht flott von der Hand. Zehn Leute sind wir an diesem trüben Samstagnachmittag, und wir wollen in den nächsten Stunden nicht nur einem Profi über die Schulter schauen, sondern von ihm lernen – soviel wie möglich, schließlich ist Jürgen Richter ein Sternekoch und der muss es ja wissen. Die Restaurantküche ist überraschend klein, mit uns Kochschülern an der Grenze der Belastbarkeit, aber das wird uns die nächsten Stunden nicht stören. Gestört fühlen sich dagegen einige der Teilnehmer durch die beiden lebenden Hummern, die nicht als Anschauungsmaterial dienen, sondern in das Menü

*Frikassee vom Sabling
auf Bärlauchpüree*

*Lammrückenroulade am Knochen
mit Brotfüllung,
Weizenrisotto
und gebratenem Blumenkohl*

*Dreierlei vom Rhabarber –
Gelee, Ragout
und gebacken*

Jürgen Richter zeigt wie man es richtig macht.



Die Hände des Autors beim Versuch das Lammkarre im ein Schweinenetz zu wickeln.





Der, der sich traute – Hummer kopfüber ins kochende Wasser.



Das Risotto will regelmäßig begossen sein.

Zum Steinernen Schweinchen,
Konrad-Adenauer-Str. 117,
Tel. 940480.
www.steinernes-schweinchen.de
Termine für die nächsten Kochkurse
bitte direkt im Restaurant erfragen.

integriert werden sollen. Und es wird später auch etwas dauern, bevor sich Mutige finden, die Tiere – mit dem Kopf zu erst, wie wir lernen – in das heiße Wasser gleiten zu lassen.

Richter hat zwei Kollegen zur Seite, so dass jedes der drei Teams eine Rundumbetreuung erfährt und alle ausreichend Zeit haben, Fragen zu stellen, sich Einzelheiten erklären zu lassen. Wie man Gemüse putzt, ist jedem bekannt, wie man Gemüse aber so zurecht schneidet, dass es später auf dem Teller Eindruck macht, kennt auch jeder. Dass das aber nicht nur Arbeit, sondern Geschick erfordert, wird spätestens nach dem dritten verunglückten Versuch deutlich, dabei sah es doch so einfach und leicht aus,

als es einem gezeigt wurde. Auch das Parieren der Lammkarrees dauerte bei Richter gefühlte 75 Sekunden, während ich mit Mühe für das erste Karree gefühlte zehn Minuten brauche – und damit aber immerhin noch schneller bin, als die beiden Teilnehmerinnen, die sich ebenfalls dem Fleisch widmen.

Richter und Kollegen geben viele Tipps, die man aber leider nicht alle mitbekommt. Einerseits hat man seine ‚Station‘ und kann nicht gleichzeitig bei den anderen sein, andererseits achtet der Chefkoch auf die Uhr und treibt uns immer wieder an. Mit klaren Anweisungen setzt er uns zwar nicht unter Stress – Zeit für den einen oder anderen Schluck Kochwein bleibt –, aber Trödeln ist nicht angesagt. Wenn man Richter aufmerksam beobachtet, dann kommt einem schnell der Gedanke, dass Kochen an sich bekanntermaßen eine Kunst ist, dass es aber eine ebensolche ist, die Vorbereitungs- und Garzeiten so im Griff zu haben, dass alles auf dem Punkt da ist. Und so schnip-

peln und schneiden wir, nehmen aus und rühren um, schälen und kochen.

Die Zeit vergeht im Flug. Irgendwann müssen wir die Küche räumen, denn wir würden nur bei den Vorbereitungen für das Gourmet-Restaurant stören. Gut umsorgt sind wir auf das dreigängige Menü gespannt, dass uns zum Abschluss im Restaurant kredenzt wird. Alle suchen auf den Tellern jene Teile, die durch die eigenen Hände gegangen sind – schmeckt es deswegen besonders gut? – und der eine oder andere hätte dann doch noch gerne gewusst, wie lange die Garzeiten nun genau waren.

Was man gelernt hat, hängt natürlich von der Vorerfahrung ab. Ich kann nun auch Rhabarber schälen, der in meiner Küche – das sei zur Entschuldigung gesagt – bisher noch nie vorgekommen ist. Doch es ist vor allem Richters ‚kulinarischer Imperativ‘, der seine Wirkung tut: Habe Mut, Dich Deiner Nahrungsmittel mit Respekt und Kreativität zu bedienen!

Photos: E. Bode, bgb

