

Überschrift in X-Info-HÜ

Text ist immer X- Info Text normal, Fettungen werden in X- Info halbfett gesetzt. Die Linie zwischen den einzelnen Vorschauen ist die Text-Trennlinie Punkte - 1 Leerzeile.

Gast in der Geschmacks-Werkstatt

Kochkurs Eine Lehre in sechs Gängen - Andreas Stüber fordert kreativen Geist der Hobbyköche

Von unserem Redakteur
Volker Boch

■ **Bacharach.** Wenn es bei der Crème Brulée knackt, ist meistens der Amateur am Werk. Mit dem Gasbrenner feuern die Kochlehrlinge in der Küche des Rhein-Hotels in Bacharach unsanft auf die kleinen Glasschüsseln mit dem ersten Gang des Menüs ein. „Das passiert jedem mal“, sagt Kochkurs-Gastgeber Andreas Stüber locker und pickt rasch die drei Glasscherben von der Arbeitsfläche. „Es ist schwer, im richtigen Moment das Feuer wegzunehmen“, sagt er, „wenn das Glas zu heiß wird, platzt die Form sofort.“

Dabei ist es ein faszinierender Anblick, wie sich unter der Hitze des Gasbrenners der Rohrzucker in Sekunden zu Karamell verändert. Der braune Zucker schmilzt, schlägt kochend Blasen; langsam bildet sich eine Kruste. Und dann kommt dieses blöde „Kling“. Das Glas und eine Portion Vorspeise sind futsch, ein Gefühl von Peinlichkeit stellt sich ein. „Auch deshalb haben wir etwas mehr vorbereitet“, sagt Stüber lachend. Wieder heißt es „Feuer frei“ mit dem Gasbrenner, schließlich kann diese Crème Brulée den Zucker gut gebrauchen. Sie besteht aus einer mit Schalotten gebratenen Rehleber. Es ist ein köstlicher Eröffner des Sechs-Gang-Menüs, das an diesem Winterabend auf der Speisekarte des Kochkurses steht.

Kleine Gruppe in großer Küche

Draußen schneit es, drinnen dampft es. Vier Personen werkeln seit dem Nachmittag in der Küche des Hotels, in der es sonst etwas turbulent zugeht. Das Restaurant des Rhein-Hotels ist heute geschlossen, Andreas Stüber widmet sich in Ruhe seinen Kochschülern. Kurse wie diesen gibt er zweimal im Jahr und immer nur in kleinen Gruppen - da lernen die Gäste mehr. „Mehr als sechs Personen finde ich nicht gut für einen Kurs“, sagt er, „jeder soll bei allen Abläufen dabei sein.“ Zwei Teilnehmer haben für diesen Nachmittag wegen einer heftigen Wettervorher-



Lernen vom Profi: Andreas Stüber richtet Kotelette von der Wispertalforelle an - anschließend sind seine Kochschüler dran mit der Feinabstimmung des Menüs.

Fotos: Volker Boch

sage abgesagt - und so stehen wir zu viert inmitten der edelstahlkühlen und zugleich heimeligen Atmosphäre der Küche, zwischen modernem Induktionsherd und Gusspfannen. Die Gruppe wirkt ein wenig verloren in der großen Werkstatt des guten Geschmacks. „Bei uns ist alles wie in einer Haushaltsküche auch“, sagt Stüber, „nur die Dimensionen sind etwas größer.“ Die Frischhaltefolie kommt aus einer 300-Meter-Packung, ein Gefäß für 150 Milliliter Schlagsahne muss im Schrank erst einmal gefunden werden.

Wer zu den Menschen gehört, für die „Multitasking“ eine Wesensbeschreibung ist, der muss einfach mal einen solchen Kochkurs machen. Denn Stüber stellt nicht nur ein interessantes regionales Menü mit kontrastreichen Details und hervorragend korres-

pondierenden Weinen zusammen, er fordert seine Lehrlinge vor allem heraus. Es ist gedanklich kein leichter Sprung vom Vorbereiten des Desserts hinüber zum Braten der Rehleber. Das Dessert braucht aber Kühlzeit, die genutzt wird. Es gibt ganz am Schluss zu einer imposanten Riesling-Auslese ein Parfait vom Bio-Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian, Honigkresse und Chili-Birne sowie ein Soufflé vom Christstollen. Das wird fein. Aber während die Kühlphase läuft, müssen fünf weitere Gänge vorbereitet werden.

Crème Brulée von der Rehleber mit Hefebrand karamellisiert - das ist der nur der leckere Auftakt. Danach folgt eine kontrastreiche Apfel-Quitte-Kastaniensuppe mit Meerrettich und geräuchertem Karpfen. Anschließend gibt es Kotelette von der Wispertalforelle mit

Honig-Senfsoße und Kürbiskernrisotto. Allein das Rösten der Kürbiskerne mitsamt schwingvollem Pfannenschwenken wird zum echten Abenteuer - wie soll das zu schaffen sein, ohne dass die Kerne durch die Küche fliegen? Und danach kommt endlich das Dessert? Nein, es folgt erst noch Saté vom Wildhasen mit Wasabi-Erdnüssen und Burgunder-Haselnussoße an Kartoffel-Steinpilzpüree zu gebratenem Hokaidokürbis und Kastanien. Viel Arbeit, ja doch, aber der Spieß schmeckt später so gut, dass keiner mehr an das Dessert denkt.

Genießen statt rotieren

Während am heimischen Herd alle Gerichte eines Menüs mitsamt dem Koch vor sich hin brodeln würden, kehrt in der Küche des Rhein-Hotels bald Ruhe ein. Das Menü steht, die einzelnen Gänge sind vorbereitet, es fehlen nur noch kleine Details vor dem Servieren. „Wir bereiten jeden Gang vor, aber wir vollenden ihn erst, wenn wir ihn brauchen“, sagt Stüber. Er ist der kreative Kopf hinter der Karte seiner Küche und der gut gelaunte Taktgeber der Kochschüler. Stüber winkt die Gruppe hinüber in die gemütliche Vinothek, in der eine festliche Tafel gedeckt ist. Spätestens jetzt wird der große Unterschied zwischen Amateur und Profi erkennbar: Die Gruppe sitzt, isst und plaudert, während der nächste Gang vor sich hin gart. Der Hobbykoch wundert sich. Er spürt ein Gefühl, das er zuhause bei einem Sechs-Gang-Menü noch nie erlebt hat: Er muss an nichts mehr denken und darf einfach nur genießen.

Themenbezogene Kochkurse in der Region

Es gibt große Fernsehköche und stille Stars. Während die Kochkurse hofierter Köche wie Johann Lafer oder auch Frank Buchholz aus Mainz entweder langfristig ausgebaut oder nicht für jedermann erschwinglich sind, gibt es nicht minder spannende Alternativen. Lehrreiche und vor allem leckere Kochkurse gibt es in der Region unter anderem zweimal im Jahr im Rhein-Hotel Bacharach und in anderen Restaurants. Hier einige Termine und Empfehlungen:

28. Januar: Hotel Der Kaiserhof, Guldental (Kreis Bad Kreuznach) - Fischkochkurs „Mehr aus dem



Meer“. Telefon 06707/94440
25. Februar: Hotel-Restaurant Silicium, Höhr-Grenzhausen (Westerwaldkreis) - „Kochen für Kerle“. Telefon 02624/941680
19. März: Hotel Birkenhof, Klosterkumbd (Rhein-Hunsrück-Kreis) - „Frühlingshaft und österlich“; mit Lamm, Geflügel und Kalb. Telefon 06761/95400
29. März: Rhein-Hotel Stüber, Bacharach (Kreis Mainz-Bingen) - Kreative Frühlingsküche. Telefon 06743/1243
8. April: Jagdhaus Rech (Kreis Ahrweiler) - Ein „wilder“ Kochkurs rund um das Thema Wild. Telefon 02643/8484

Das lesen Sie morgen

Interessante Tipps rund um den Bereich Bühne & Podium

XXX
SSS

Heute in der Region