Twittern 2

WEITERSAGEN

Spitzenköche lehren Promis das Kochen

In der Neustädter Berufsschule gab es die neunte Auflage des Kochvergnügens für den guten Zweck.

Frank Neff (IHK Lübeck, von rechts), Reiner Hidde (Ex-Citti-Marktleiter), Landrat Reinhard Sager und Mirko Schönfeldt (Baltic Solutions) staunen beim Kochvergnügen in Neustadt, während Koch Frank Köpps vom gleichnamigen Grömitzer Restaurant die Entenbrüste vorbereitet. Foto: Marohn

Neustadt – In der Neustädter Berufsschule gab es die neunte Auflage des Kochvergnügens für den guten Zweck.

„Unser Ziel ist immer ein wenig besser zu sein als andere, und das ist eben oft mit ein wenig Arbeit verbunden", sagt Frank Köpp vom gleichnamigen Grömitzer Restaurant. Dann zieht er Rippe für Rippe die Fleischreste vom Damkalb-Rücken ab. „Sonst sehen die Koteletts nachher einfach nicht schön aus", erklärt Köpp. Das Damwildfleisch vom Kalb soll auf „Himmel und Erde" (Kartoffeln und Äpfeln) mit gehobelten Steinpilzen die Hauptspeise des neunten Kochvergnügens der Berufsschule Oldenburg werden.

Während Köpp in der Schulungsküche der Neustädter Außenstelle IHK-Vertreter Frank Neff noch letzte Tipps zum Abziehen der Fleischreste gibt, lässt sich einige Edelstahltische weiter Polens Generalkonsul Andrzej Osiak von Lars Krabbenhöft vom Pelzerhakener Seehotel Eichenhain das fachgerechte Kürbisschneiden zeigen. In einer anderen Ecke schnitzt Ameos-Vorstand Michael Dieckmann nach einer Mustervorlage möglichst gleichgroße Mohrrüben. Ziel ist ein edles Fünf-Gänge-Menü aus erlesenen Zutaten, die samt Wein vom Lübecker Citti-Markt gesponsert werden.

Und in der Küche ist es voll: 15 Prominente haben sich am Montagabend für das Benefiz-Event Kochschürzen umgebunden und lauschen den Anweisungen der beiden Spitzenköche Köpp und Krabbenhöft sowie den Ausbildern Daniel Wiener und Jens-Peter Möller, um wenig später selbst versiert die Löffel zu schwingen. Um an dem Spaß teilnehmen zu dürfen, haben sie sogar noch Geld mitgebracht. Denn der gesamte Erlös des Abends kommt dem Förderverein der Schule zugute. Doch es geht um mehr.

„Ursprünglich ist dieses Kochen aus einem Flachs zur Einweihung der Hauswirtschaftsküche vor fast zehn Jahren entstanden", erinnert sich Schulleiterin Dr. Annemarie Goos. Entwickelt habe sich daraus im Laufe der Jahres ein richtiges Netzwerk. Und das hat laut Landrat Reinhard Sager (CDU) eine wichtige Bedeutung für die Region. „Bei uns an der Küste ist die Küche richtig gut. Und die Grundlagen dafür werden mit der guten Ausbildung in diesen Räumen gelegt", sagt Sager. „Wir geben den jungen Leuten hier das Rüstzeug für den Karrierestart."

Einige dieser jungen Leute sind es auch, die drei Stunden später am festlich geschmückten Tisch des Schulungsrestaurants im Kerzenschein die einzelnen Gänge von Holsteiner Frühlingsrolle gefüllt mit Ente, Rotkohl und Walnüssen über Steckrüben-Cappuccino mit Apfelkrapfen und Dorschfilet mit glasierten Rote-Beete-Spaghetti und Wasabi-Schaum bis hin zu Frank Köpps Kotelett vom Dammkalb servieren und die passenden Weine vorstellen und reichen.

Ein Ambiente, bei dem Generalkonsul Osiak ins Schwärmen gerät und von einer eigenen Showküche im Keller des polnischen Konsulats zu träumen beginnt. Als Dehoga-Vertreter Uwe Langbehn dann auch noch von einer mobilen Showküche auf einem Sattelzug in Hamburg berichtet, erscheinen Osiaks Pläne kaum noch zu stoppen. Als persönlich wichtigste Erfahrung nennt er den erlernten Wiegeschnitt. Daran werde er sich immer erinnern. Zu Hause in Hamburg werde er die Küche allerdings auch weiterhin seiner Frau überlassen. „Aber immerhin kann ich ihr nach dem heutigen Abend dann Anweisungen geben, wie sie das hier alles nachkochen kann", sagt Osiak und schmunzelt.

Landrat Reinhard Sager und Schulleiterin Goos wagten hingegen schon einem Ausblick auf das Kochvergnügen im kommenden Jahr. „Zum Jubiläum der zehnten Auflage werden wir uns sicherlich etwas ganz Besonderes einfallen lassen", kündigte Sager an.

Von Holger Marohn